

Федеральная служба по надзору  
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека  
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя



Филиала ФБУЗ «Центр гигиены  
и эпидемиологии в Краснодарском крае»

*Ш.Б. Церенов*  
Ш.Б. Церенов

фактала

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 3917/31 « 14 » 08 2024 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы  
основного (организованного) меню (10-ти дневного) питания обучающихся в  
общеобразовательных организациях муниципального образования Каневской  
район, сезон: осенний, возраст: от 7 до 11 лет, в том числе дети с ограниченными  
возможностями здоровья (ОВЗ), разработанного ИП Игнаткиной Н.А.

Производство экспертизы начато: 05.08.2024г. 13.15ч.

Производство экспертизы окончено: 14.08.2024г. 14.00ч.

1. Основание: заявление ИП Игнаткиной Н.А., зарегистрированное в Тимашевском  
филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» от 31.07.2024г.  
№ 4756.

2. Заявитель: ИП Игнаткина Наталия Александровна.

Юридический адрес: 353860, Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул. Братьев  
Кошевых, д. 15, кв. 55.

ИНН: 234700318305

ОГРН: 315236900001500

Фактический адрес: 353860, Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул. Братьев  
Кошевых, д. 15, кв. 55.

3. Разработчик: ИП Игнаткина Н.А.

Юридический адрес: 353860, Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул. Братьев  
Кошевых, д. 15, кв. 55.

Фактический адрес: 353860, Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул. Братьев  
Кошевых, д. 15, кв. 55.

4. Цель экспертизы: на соответствие:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации  
общественного питания населения», п. 2.8 раздела II; п. 5.2 раздела V, п. 8.1, п. 8.1.2; п.  
8.1.3; п. 8.1.4; п. 8.1.6; п. 8.1.9 раздела VIII, приложение № 6, приложение 8, таблицы 1 и  
3 приложения № 9, таблицы 1 и 3 приложения № 10, приложение № 12.

5. Перечень рассмотренных материалов:

- Основное (организованное) меню (10-ти дневное) питания обучающихся в  
общеобразовательных организациях муниципального образования Каневской район,  
сезон: осенний, возраст: от 7 до 11 лет, в том числе дети с ограниченными  
возможностями здоровья (ОВЗ), разработанное ИП Игнаткиной Н.А.;  
- технологические карты кулинарных изделий (блюд).

## 6. Санитарно-эпидемиологическая оценка материалов:

Представленное «Основное (организованное) меню (10-ти дневное) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Каневской район, сезон: осенний, возраст: от 7 до 11 лет, в том числе дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)», разработанное ИП Игнаткиной Н.А., на основе следующих документов:

- Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях /Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:ДеЛи принт, 2011. - 544 с.;
- Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений./сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина. - Изд-е 4-е доп. и испр. - Пермь, 2021. - 410 с.;
- Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.- Спб.: Речь, 2008. - 800с.;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГАУЗ НЦЗД МИНЗДРАВА РОССИИ, НИИ ГИОЗДИП, ИП СРО «АПСПСОЗ»/ Под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы.- М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016.-361 с.;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Технологические карты ИП Игнаткиной Н.А.

По результатам экспертизы меню установлено:

- 1.Основное (организованное) меню (10-ти дневное) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Каневской район, на осенний период, разработано на основании сформированного рациона питания, включающего распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (п.8.1.2, п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 2.Представленное меню разработано на период двух недель (10 дней, с понедельника по пятницу) (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 3.В меню предусмотрено распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи: завтрак и обед (п.8.1.2 приложение № 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 4.Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептур (п.8.1.4 приложение № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 5.Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в основном меню, соответствуют наименованиям в использованном сборнике рецептур и технологических картах (раздел II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 6.В технологических картах указана температура блюд при раздаче, что соответствует требованиям п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- 7.Профилактика йод - дефицитных заболеваний осуществляется путем введения в рацион йодированной соли, что соответствует требованиям п.8.1.6 приложение № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Гимматовский

ФЕВЛ Центр гигиены и эпидемиологии  
 в Краснодарском крае

8. Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания, в представленном меню отсутствует (п.8.1.9 приложение № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);  
9. В меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для учащихся 7-11 лет (п.8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

| Название блюд                                                                                                                                                                                   | масса порций блюд в граммах (7-11 лет) |             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-------------|
|                                                                                                                                                                                                 | фактическая                            | нормируемая |
| Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака) | 150-200                                | 150-200     |
| Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)                                                                                                                                                  | 60-70                                  | 60-100      |
| Первое блюдо                                                                                                                                                                                    | 200                                    | 200-250     |
| Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)                                                                                                                                              | 90-120                                 | 90-120      |
| Гарнир                                                                                                                                                                                          | 150-180                                | 150-200     |
| Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)                                                                                                                                | 200                                    | 180-200     |
| Фрукты                                                                                                                                                                                          | 100-120                                | 100         |

10. Суммарные объемы блюд по приемам пищи для учащихся с 7 до 11 лет соответствуют требованиям п.8.1.2 приложение № 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

| Название блюд | Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем | Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее) |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| Завтрак       | 533,7                                                                   | 500                                                                     |
| Обед          | 810,5                                                                   | 700                                                                     |

11. В меню соблюдены требования по среднему % калорийности за неделю для учащихся 7-11 лет, что соответствует требованиям п.8.1.2, приложение № 10 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

Горячие завтраки для детей 7-11 лет

1 неделя

| Прием пищи                                                          | N %   | 1   | 2     | 3   | 4     | 5   | Средняя ккал за 5 дней | Средний % пищевой ценности за неделю |
|---------------------------------------------------------------------|-------|-----|-------|-----|-------|-----|------------------------|--------------------------------------|
| завтрак                                                             | 20-25 | 544 | 546,8 | 566 | 537,9 | 523 | 543,5                  | 23,1%                                |
| Суточная калорийность - 2350 ккал. - 100%, 470-587,5 ккал. - 20-25% |       |     |       |     |       |     |                        |                                      |

2 неделя

| Прием пищи                                                          | N %   | 1     | 2     | 3     | 4     | 5     | Средняя ккал за 5 дней | Средний % пищевой ценности за неделю |
|---------------------------------------------------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|------------------------|--------------------------------------|
| завтрак                                                             | 20-25 | 572,6 | 526,2 | 528,9 | 534,1 | 591,9 | 550,7                  | 23,4%                                |
| Суточная калорийность - 2350 ккал. - 100%, 470-587,5 ккал. - 20-25% |       |       |       |       |       |       |                        |                                      |

Горячие обеды для детей 7-11 лет

1 неделя

| Прием пищи                                                            | N %   | 1   | 2     | 3     | 4     | 5   | Средняя ккал за 5 дней | Средний % пищевой ценности за неделю |
|-----------------------------------------------------------------------|-------|-----|-------|-------|-------|-----|------------------------|--------------------------------------|
| обед                                                                  | 30-35 | 786 | 787,5 | 766,9 | 839,3 | 758 | 787,5                  | 33,5%                                |
| Суточная калорийность - 2350 ккал. - 100%, 705,0-822,5 ккал. - 30-35% |       |     |       |       |       |     |                        |                                      |

2 неделя

| Прием пищи                                                            | N %   | 1     | 2   | 3     | 4     | 5     | Средняя ккал за 5 дней | Средний % пищевой ценности за неделю |
|-----------------------------------------------------------------------|-------|-------|-----|-------|-------|-------|------------------------|--------------------------------------|
| обед                                                                  | 30-35 | 759,5 | 750 | 710,3 | 782,1 | 750,7 | 750,5                  | 31,9%                                |
| Суточная калорийность - 2350 ккал. - 100%, 705,0-822,5 ккал. - 30-35% |       |       |     |       |       |       |                        |                                      |

Тимашевский

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

12. В меню сбалансировано содержание белков, жиров и углеводов в зависимости от приёма пищи, что соответствует нормативам (приложение 10, таблица 1, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

| Прием пищи                          | Белки      | Жиры       | Углеводы     |
|-------------------------------------|------------|------------|--------------|
| Суточная потребность для завтрака   | 15,4-19,25 | 15,8-19,75 | 67-83,75     |
| 1 неделя завтрак (среднее значение) | 18,84      | 19,70      | 71,88        |
| 2 недели завтрак (среднее значение) | 19,32      | 19,18      | 74,96        |
| Суточная потребность для обеда      | 23,1-26,95 | 23,7-27,65 | 100,5-117,25 |
| 1 неделя обед (среднее значение)    | 25,72      | 27,12      | 110,50       |
| 2 недели обед (среднее значение)    | 26,58      | 26,94      | 100,84       |

13. Повторяемость одинаковых блюд (горячие основные блюда) в течение дня и последующих двух дней не выявлена (МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»).

7. Вывод: Основное (организованное) меню (10-ти дневное) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Каневской район, сезон: осенний, возраст: от 7 до 11 лет, в том числе дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), разработанное ИП Игнаткиной Н.А. соответствует требованиям:

-СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п. 2.8 раздела II; п. 5.2 раздела V, п. 8.1, п. 8.1.2; п. 8.1.3; п. 8.1.4; п. 8.1.6; п. 8.1.9 раздела VIII, приложение № 6, приложение 8, таблицы 1 и 3 приложения № 9, таблицы 1 и 3 приложения № 10, приложение № 12.

Врач по общей гигиене

*О.И. Белобородова*

О.И. Белобородова