

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

Ф 1 ДП ОИ 03.11  
УТВЕРЖДАЮ

Аттестат аккредитации органа инспекции  
№ RA.RU.710012 от 22.04.2015г.



Заместитель руководителя  
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены  
и эпидемиологии в Краснодарском крае»  
в филиале

*В. В. Рудков*

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 206.7/22 от 30 августа 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы  
перспективного примерного двухнедельного меню для организации бесплатного  
питания (завтраки, обеды) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с 7  
до 11 лет, с 12 лет и старше, обучающихся с 7 до 11 лет в общеобразовательных  
учреждениях муниципального образования город Армавир в 2022-2023гг

Производство экспертизы начато: 18.08.2022; 09-00

Производство экспертизы окончено: 30.08.2022; 16-00

**1. Основание:** поручение ТО Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в г. Армавире, Новокубанском, Успенском и Отрадненском районах от 17.08.2022г № 505 (вх. № 2559/281/ОИ от 18.08.2022г).

**2. Заявитель:** Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в г. Армавире, Успенском, Новокубанском, Отрадненском районах.

**Юридический адрес:** г. Краснодар, ул. Раппиловская, 100.

**ИНН:** 2308105360;

**ОГРН:** 1052303653269;

**фактический адрес:** Краснодарский край, г. Армавир, ул. Ленина, 26.

**3. Разработчик:** нет

**Юридический адрес:** нет

**Фактический адрес:** нет

**4 Цель экспертизы:** на соответствие требованиям:

- раздела VIII п.8.1, п.п. 8.1.2, 8.1.3, 8.1.4, 8.1.6, 8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

**5. Перечень рассмотренных материалов:**

- перспективное примерное двухнедельное меню для организации бесплатного питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) с 7 до 11 лет (завтраки) в общеобразовательных учреждениях МО г. Армавир в 2022-2023 гг;

- перспективное примерное двухнедельное меню для организации бесплатного питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) с 7 до 11 лет (обеда) в общеобразовательных учреждениях МО г. Армавир в 2022-2023 гг;

Продолжение:  
Страницы № 2-8

*№ 184-216*

*В. В. Рудков*  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

*В. В. Рудков*  
г. Армавир, ул. Ленина, 26

- перспективное примерное двухнедельное меню для организации бесплатного питания обучающихся с 7 до 11 лет (завтраки) в общеобразовательных учреждениях МО г. Армавир в 2022-2023 гг.;
- перспективное примерное двухнедельное меню для организации бесплатного питания обучающихся с 7 до 11 лет (обеда) в общеобразовательных учреждениях МО г. Армавир в 2022-2023 гг.;
- перспективное примерное двухнедельное меню для организации бесплатного питания обучающихся от 12 лет и старше с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) (завтраки) в общеобразовательных учреждениях МО г. Армавир в 2022-2023 гг.;
- перспективное примерное двухнедельное меню для организации бесплатного питания обучающихся от 12 лет и старше с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) (обеда) в общеобразовательных учреждениях МО г. Армавир в 2022-2023 гг.;
- технологические карты блюд;
- пояснительная записка к расчетам норм на питание в МП г. Армавира «КШПиТ» с 1 сентября 2022г.;
- накопительная ведомость.

**6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:**

Армавирским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» проведена оценка перспективного примерного двухнедельного меню для организации бесплатного питания (завтраки, обеда) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше, обучающихся с 7 до 11 лет в общеобразовательных учреждениях муниципального образования город Армавир в 2022-2023гг. по результатам которой установлено:

- 1) Примерные двухнедельные перспективные меню разработаны на основе документации:
  - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
  - «Сборника рецептов блюд на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - 2015 год;
  - Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004г.;
  - Технологических карт блюд.
- 2) Примерные двухнедельные перспективные меню утверждены директором МП г. Армавира «КШПиТ» Н.В.Сериковой.
- 3) Примерные двухнедельные перспективные меню разработаны на две недели (за исключением субботы и воскресенья) по каждому приему пищи в отдельности (завтрак, обед) для каждой возрастной группы детей, содержат информацию о количественном составе блюд, биологической ценности: содержание калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов в среднем за сутки на каждый прием пищи по каждому блюду. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в примерных двухнедельных перспективных меню соответствуют их наименованиям, указанным в использованном сборнике рецептов (технологических картах блюд).
- 4) Завтрак по составу пищевых продуктов и готовых блюд состоит из закуски/кондитерские изделия, горячих блюд, фруктов и напитков. В состав ассортимента пищевой и готовой продукции, реализуемой в обед, включены закуски (порционированные ованци, икра кабачковая и т.д.), первые и вторые блюда, фрукты, кисломолочные продукты (йогурт), напитки в ассортименте.
- 5) В технологических картах указан сборник рецептов, содержится информация о технологии приготовления блюд с соблюдением принципа щадящего питания, (раздел: технология приготовления), биологической ценности, температуре выдаче для горячих блюд.

*Армавирский* филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

- 6) Повторяемость кулинарных изделий и готовых блюд в течение дня и двух смежных дней в меню не обнаружена, запрещенные продукты не используются.
- 7) В примерных двухнедельных перспективных меню соблюдены требования по рекомендуемой массе порций блюд, с учетом возрастной группы детей. Соблюдена суммарная масса блюд по отдельным приемам пищи (завтрак, обед).
- 8) Осуществляется профилактика йод-дефицитных заболеваний путем введения в рацион йодированных продуктов (хлеб).
- 9) В рационах питания соблюдено оптимальное соотношение белков: жиров: углеводов - 1:1:4, суточная энергетическая ценность (таблицы №№ 1-4); содержание витаминов и минеральных веществ.
- 10) По результатам выборочного анализа меню, технологических карт, накопительной таблицы учащиеся обеспечены рекомендуемым минимальным набором пищевых продуктов (см. таблицы №№ 5-8).

Таблица № 1. Средний показатель распределения рациона по пищевым веществам и энергетической ценности для учащихся 1-4 классов (7-11 лет, обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья с 7 до 11 лет) – (завтраки) – доля суточной потребности 20-25%

	Белки (г)		Жиры (г)		Углеводы (г)		Энергетическая ценность (ккал)	
	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма
Средний показатель	20,0	15,4-19,25	19,3	15,8-19,75	85,5	67-83,75	583,5	470-587,5
Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 10 дней)	1:1:4							

Таблица № 2. Средний показатель распределения рациона по пищевым веществам и энергетической ценности для учащихся 1-4 классов (7-11 лет, обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья с 7 до 11 лет) – (обеда) – доля суточной потребности 30-35%

	Белки (г)		Жиры (г)		Углеводы (г)		Энергетическая ценность (ккал)	
	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма
Средний показатель	26,9	23,1-26,95	25,3	23,7-27,65	114,4	100,5-117,25	797,2	705-822,5
Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 10 дней)	1:1:4							

Таблица № 3. Средний показатель распределения рациона по пищевым веществам и энергетической ценности для учащихся 5-11 классов (обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья 12 лет и старше) – (завтраки) – доля суточной потребности 20-25%

*Арчавадзе* филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

	Белки (г)		Жиры (г)		Углеводы (г)		Энергетическая ценность (ккал)	
	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма
Средний показатель	24,4	18-22,5	21,6	18,4-23	99,5	76,6-92,75	675,6	544-680
Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 10 дней)	1:1:4							

Таблица № 4. Средний показатель распределения рациона по пищевым веществам и энергетической ценности для учащихся 5-11 классов (обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья 12 лет и старше) – (обеда) – доля суточной потребности 30-35%

	Белки (г)		Жиры (г)		Углеводы (г)		Энергетическая ценность (ккал)	
	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма
Средний показатель	32,8	27-31,5	29,9	27,6-32,2	134,4	114,6-133,7	956,9	816-952
Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 10 дней)	1:1:4							

Таблица № 5. Выполнение среднесуточных наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков для учащихся 1-4 классов (7-11 лет, обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья с 7 до 11 лет) – (завтраки) – 20-25% от суточной нормы

Наименование продуктов	Рекомендуемая минимальная норма на одного учащегося в сутки (гр.)	Рекомендуемая минимальная норма на одного учащегося 20-25% завтраки (гр.)	Фактическое выполнение (гр.) (завтраки)
Хлеб ржаной	80	16-20	20
Хлеб пшеничный	150	30-37,5	37,1
Мука пшеничная	15	3-3,75	3,7
Крупы, бобовые	45	9-11,25	11,1
Макаронные изделия	15	3-3,75	3,85
Картофель	187	37,4-47	36,7
Овощи свежие, зелень	280	56-70	82,3
Фрукты (плоды) свежие	185	37-46,25	58,9
Сухофрукты, в т.ч. шиповник	15	3-3,75	4
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	40-50	40
Мясо 1-й категории	70	14-17,5	23,3

*А. В. В. В. В.* филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	6-7,5	0*
Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	7-8,75	8,58
Рыба-филе, в т.ч. слабо или малосоленое	58	11,6-14,5	14
Молоко (2,5% 3,5%)	300	60-75	56,1
Кисломолочная пищевая продукция	150	30-37,5	40
Творог (5%-9% м.д.ж.)	50	10-12,5	12,4
Сыр	10	2-2,5	5,6
Сметана	10	2-2,5	2,5
Масло сливочное	30	6-7,5	7,61
Масло растительное	15	3-3,75	4,0
Яйцо, шт.	1	8-10	9,9
Сахар	30	6-7,5	7,9
Кондитерские изделия	10	2-2,5	2,5
Чай	1	0,2-0,25	0,2
Какао-порошок	1	0,2-0,25	0,4
Кофейный напиток	2	0,4-0,5	0,5
Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,04-0,05	0,1

Таблица № 6. Выполнение среднесуточных наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков для учащихся 1-4 классов (7-11 лет, обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья с 7 до 11 лет) - (обеда) – 30-35% от суточной нормы

Наименование продуктов	Рекомендуемая минимальная норма на одного учащегося в сутки (гр.)	Рекомендуемая минимальная норма на одного учащегося 30-35% обеда (гр.)	Фактическое выполнение (гр.) (обеда)
Хлеб ржаной	80	24-28	28
Хлеб пшеничный	150	45-52	51,9
Мука пшеничная	15	4,5-5,25	5,1
Крупы, бобовые	45	13,5-15,75	15,9
Макаронные изделия	15	4,5-5,25	6,2
Картофель	187	56,1-65,45	62
Овощи свежие, зелень	280	84-98	114,2
Фрукты (плоды) свежие	185	55,5-64,75	76,5
Сухофрукты, в т.ч. шиповник	15	4,5-5,25	4
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	60-70	60
Мясо 1-й категории	70	21-24,5	33,4
Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	9-10,5	0*

*А. М. В. Д. С. Е. В. И. К. Л. М. Н. О. П. Р. С. Т. У. Ф. Х. Ц. Ч. Ш. Щ. Ъ. Ы. Э. Ю. Я.*  
 филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Птица (цыплята-бройлеры потрошенные 1-кат)	35	10,5-12,25	13,2
Рыба-филе, в т.ч. слабо или малосоленное	58	17,4-20,3	20,0
Молоко (2,5%-3,5%)	300	90-105	73,1*
Кисломолочная пищевая продукция	150	45-52,5	52,5
Творог (5%-9% м.д.ж.)	50	15-17,5	17,4
Сыр	10	3-3,5	7,4
Сметана	10	3-3,5	3,7
Масло сливочное	30	9-10,5	10,1
Масло растительное	15	4,5-5,25	5,3
Яйцо, шт.	1	12-14	13,6
Сахар	30	9-10,5	8,0
Кондитерские изделия	10	3-3,5	3,5
Чай	1	0,3-0,35	0,3
Какао-порошок	1	0,3-0,35	0,4
Кофейный напиток	2	0,6-0,7	0,7
Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,06-0,07	0,1

Таблица № 7. Выполнение среднесуточных наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков для учащихся 5-11 классов (обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья 12 лет и старше) - (завтраки) – 20-25% от суточной нормы

Наименование продуктов	Рекомендуемая минимальная норма на одного учащегося в сутки (гр.)	Рекомендуемая минимальная норма на одного учащегося 20-25% завтраки (гр.)	Фактическое выполнение (гр.) (завтраки)
Хлеб ржаной	120	24-30	30
Хлеб пшеничный	200	40-50	49,7
Мука пшеничная	20	4-5	4,7
Крупы, бобовые	50	10-12,5	16
Макаронные изделия	20	4-5	5,2
Картофель	187	37,4-47	46,8
Овощи свежие, зелень	320	64-80	82,6
Фрукты (плоды) свежие	185	37-46,25	56,5
Сухофрукты, в т.ч. шиповник	20	4-5	6
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	40-50	40
Мясо 1-й категории	78	15,6-19,5	28,7
Субпродукты (печень, язык, сердце)	40	8-10	0*
Птица (цыплята-бройлеры потрошенные)	53	10,6-13,25	13,2

*М.А. Воронин*

- 1 кат)			
Рыба-филе, в т.ч. слабо или малосоленное	77	15,4-19,25	19,2
Молоко (2,5% 3,5%)	350	70-87,5	60
Кисломолочная пищевая продукция	180	36-45	45
Творог (5%-9% м.д.ж.)	60	12-15	14,8
Сыр	15	3-3,75	5,4
Сметана	10	2-2,5	3,5
Масло сливочное	35	7-8,75	8,6
Масло растительное	18	3,6-4,5	4,3
Яйцо, шт.	1	8-10	9,9
Сахар	35	7-8,75	7,9
Кондитерские изделия	15	3-3,75	3,5
Чай	2	0,4-0,5	0,4
Какао-порошок	1,2	0,24-0,3	0,4
Кофейный напиток	2	0,4-0,5	0,5
Дрожжи хлебопекарные	0,3	0,06-0,075	0,1

Таблица № 8. Выполнение среднесуточных наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков для учащихся 5-11 классов (обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья 12 лет и старше) - (обеды) - 30-35% от суточной нормы

Наименование продуктов	Рекомендуемая минимальная норма на одного учащегося в сутки (гр.)	Рекомендуемая минимальная норма на одного учащегося 30-35% обеды (гр.)	Фактическое выполнение (гр.) (обеды)
Хлеб ржаной	120	36-42	42
Хлеб пшеничный	200	60-70	69,8
Мука пшеничная	20	6-7	6,7
Крупы, бобовые	50	15-17,5	19,1
Макаронные изделия	20	6-7	6,8
Картофель	187	56,1-65,4	65,7
Овощи свежие, зелень	320	96-112	146,3
Фрукты (плоды) свежие	185	55,5-64,75	76,5
Сухофрукты, в т.ч. шиповник	20	6-7	6
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	60-70	60
Мясо 1-й категории	78	23,4-27,3	39,3
Субпродукты (печень, язык, сердце)	40	12-14	0
Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	53	15,9-18,55	18,6

*Краснодарский край*

Рыба-филе, в т.ч. слабо или малосоленое	77	23,1-26,95	26,4
Молоко (2,5% 3,5%)	350	105-122,5	77,2
Кисломолочная пищевая продукция	180	54-63	63
Творог (5%-9% м.д.ж.)	60	18-21	17,4
Сыр	15	4,5-5,25	10,4
Сметана	10	3-3,5	3,2
Масло сливочное	35	10,5-12,25	12,9
Масло растительное	18	5,4-6,3	6,2
Яйцо, шт.	1	12-14	13,7
Сахар	35	10,5-12,25	10,3**
Кондитерские изделия	15	4,5-5,25	5,3
Чай	2	0,6-0,7	0,6
Какао-порошок	1,2	0,36-0,42	0,4
Кофейный напиток	2	0,6-0,7	0,5
Дрожжи хлебопекарные	0,3	0,09-0,1	0,1

\* согласно п. 8.1.4 проведена замена пищевых продуктов в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (прил.№11), следовательно, такие продукты как: субпродукты и молоко заменены мясом первой категории и сыром (представлена пояснительная записка к расчетам норм на питание в МП г. Армавира «КШНиТ» с 1 сентября 2022г);

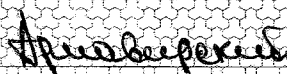
\*\* произведен перерасчет сахара в напитках в связи с использованием пищевой продукции промышленного выпуска, содержащей сахар (представлена пояснительная записка к расчетам норм на питание в МП г. Армавира «КШНиТ» с 1 сентября 2022г).

**7. Вывод:** перспективное примерное двухнедельное меню для организации бесплатного питания (завтраки, обеды) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше, обучающихся с 7 до 11 лет в общеобразовательных учреждениях муниципального образования город Армавир в 2022-2023гг соответствует требованиям раздела VIII п.8.1, п.п. 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене



Л. П. Григорьева



филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»