

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

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц RA.RU.710012
Дата внесения в реестр сведений об
аккредитованном лице 22.04.2015

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

М. П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 618/26 « 14 » августа 20 25 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

основного (организованного) 10-дневного меню (завтрак и обед), разработанное
Управлением образованием администрации муниципального образования
Кушевский район (Краснодарский край, 352030, Кушевский р-н, Кушевская ст-ца,
ул.Крупской, д. 4) для организации питания учащихся 7-11 лет
общеобразовательных учреждений муниципального образования Кушевский
район.

Производство экспертизы начато: 14.08.2025г. 08.00ч.

Производство экспертизы окончено: 14.08.2025г. 15.30ч.

1. **Основание:** заявление директора Муниципального казенного учреждения «Центр
развития образования» Балаш С.А., зарегистрированное в Кушевском филиале ФБУЗ
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» № 534/453/ОИ от 23.06.2025г.

2. **Заявитель:** Муниципальное казенное учреждение «Центр развития образования»

Юридический адрес: Краснодарский край, 352030, Кушевский р-н, Кушевская ст-ца,
ул.Крупской, д.4

ИНН: 2340016107

ОГРН: 1032322518766

Фактический адрес: Краснодарский край, 352030, Кушевский р-н, Кушевская ст-ца,
ул.Крупской, д.4

3. **Разработчик:** Муниципальное казенное учреждение «Центр развития образования»

Юридический адрес: Краснодарский край, 352030, Кушевский р-н, Кушевская ст-ца,
ул.Крупской, д.4

Фактический адрес: Краснодарский край, 352030, Кушевский р-н, Кушевская ст-ца,
ул.Крупской, д.4.

4. **Цель экспертизы:** на соответствие требованиям раздела II п.2.8; раздела VIII, п.8.1,
п.8.1.2, п.8.1.3, п.8.1.4, п.8.1.6, п.8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-
эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

Продолжение:
Страницы № 2-7, 8, 9.

1080

5. Перечень рассмотренных материалов:

- основное (организованное) 10-дневное меню (завтрак и обед) для обучающихся 7-11 лет общеобразовательных учреждений муниципального образования Кушевский район ;
- технологические карты кулинарных изделий (блюд) с указанием рецептов и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий;
- пояснительная записка к меню;
- ведомость выполнения норм питания возрастной категории детей 7-11 лет.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка материалов:

Представленное основное (организованное) 10-дневное меню (завтрак и обед) для организации питания учащихся 7-11 лет общеобразовательных учреждений муниципального образования Кушевский район, разработано на основе следующих документов:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденные Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А. Ю. Поповой;
- Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений» Л.С. Коровка А.Я; Перевалов, Пермь. 2013 г;
- Сборник технических нормативов- сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна; Москва, 2017г;
- Единый сборник технологических нормативов, рецептов 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/под редакцией Перевалова А.Я.-Пермь, 2021г.;
- Ведомость выполнения норм питания возрастной категории детей 7-11 лет.

По результатам экспертизы основного (организованного) 10-дневного меню (завтрак и обед) для обучающихся 7-11 лет общеобразовательных учреждений муниципального образования Кушевский район на установлено:

Основное (организованное) 10-дневное меню (завтрак и обед) для обучающихся 7-11 лет разработано на основании сформированного рациона питания, включающего распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак и обед) (п.8.1.2, п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Представленное меню разработан на период двух недель (10 дней, предусмотрены с понедельника по пятницу) дифференцированного по возрасту обучающихся 7-11 лет (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).



филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

В меню предусмотрено двухразовое питание: завтрак 20-25%, обед 30-35% (п.8.1.2, приложение № 10, таблица 3).

Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептов (п.8.1.4, приложение № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в меню, соответствуют наименованиям в использованных сборниках рецептов (технологических картах) (раздела II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Запрещенные блюда (пищевая продукция) в меню отсутствуют (п.8.1.9, приложение № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Согласно пояснительной записке, 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.

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):

Для учащихся 7 -11 лет

Название блюд	масса порций блюд в граммах 7- 11 лет	
	фактическая	нормируемая
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150 -180	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п)	60	60-100
Первое блюдо	200	200-250
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-100	90-120
Гарнир	150 - 180	150-200
Третье блюдо (компот, кисель, чай,напиток кофейный, какао, сок)	180 - 200	180-200
Фрукты	100	100

Суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям п.8.1.2 приложение № 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Для учащихся 7 -11 лет

Прием пищи	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах)					Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	
Завтрак						
1 неделя	510	565	575	575	513	500
Завтрак						
2 неделя	518	565	575	535	503	500
Обед						
	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	

1 неделя	762	862	782	862	762	700
Обед	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	
2 неделя	762	882	772	797	762	700

Завтрак состоит из горячих молочных блюд и горячих напитков (каша манная молочная с маслом сливочным, каша вязкая рисовая молочная с маслом, чай сладкий с молоком, кофейный напиток с молоком), творожных блюд (запеканка из творога), сыр порционный российский, напитков; закуски, мясных или рыбных блюд, гарниров, предусмотрена выдача свежих фруктов.

В ходе анализа накопительной ведомости блюда из молока (молочные каши, горячие напитки), кулинарные блюда из творога, фрукты свежие составляют 25% - 30 % от суточных норм.

В состав ассортимента пищевой и готовой продукции, реализуемой в обед, включены закуски, горячее первое блюдо, горячего второго блюда состоящее из мясного/рыбного штучного блюда, гарниров, напитка.

Распределение суточной потребности в пищевых веществах по приему пищи (завтрак и обед), учитывая пребывание детей в образовательных учреждениях соответствует нормам (приложение № 10, таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что составляет:

Ккал 1,2 неделя			1 неделя					2 неделя					Средняя за 5 дней	Среднее за 10 дней
Прием пищи	%	Ккал	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5		
Суточная норма	100	2350												
Фактический (завтрак + обед)	50-60	1175-1410	1295,2	1225,6	1433,9	1356,3	1364,2	1335,0	1358,6	1265,6	1300,2	1424,9	1372,3	1339,7
Завтрак	20-25	470-587,5	510,5	458,1	531,4	639,0	606,0	549,0	577,1	486,2	525,9	641,7	602,4	557,8

обед	30-35	705-822,5	784,7	767,5	902,5	717,3	758,3	786,0	781,5	779,4	774,4	783,1	769,9	777,7	781,8
------	-------	-----------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------

Белки 1,2 неделя			1 неделя					2 неделя						
Прием пищи	%	Белки											Среднее за 5 дней	Среднее за 10 дней
Суточная норма	100	77	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	Среднее за 5 дней	
Фактические (завтрак + обед)	50-60	38,5-46,2	45,9	41,1	53,1	48,0	48,0	47,2	42,0	48,2	40,6	44,4	46,9	44,4
Завтрак	20-25	15,4-19,25	13,2	16,2	11,9	19,4	22,1	16,6	18,6	16,3	15,1	21,4	22,8	18,8
обед	30-35	23,1-26,95	32,7	24,9	41,2	28,6	25,9	30,6	23,4	31,9	25,5	22,9	24,1	25,6
														28,1

Жиры 1,2 неделя			1 неделя					2 неделя						
Прием пищи	%	Жиры											Среднее за 5 дней	Среднее за 10 дней
Суточная норма	100	79	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	Среднее за 5 дней	
Фактические (завтрак + обед)	50-60	39,5-47,4	46,3	35,5	50,8	49,2	54,4	47,3	49,8	43,4	41,5	44,0	51,6	46,1
														46,7

Кузнецов

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Завтрак	20-25	15,8-19,75	18,3	15,9	15,0	27,3	31,9	21,7	27,3	16,0	18,5	22,8	30,9	23,1	22,4
обед	30-35	23,7-27,65	28,0	19,7	35,8	21,9	22,5	25,6	22,5	27,4	23,0	21,3	20,6	23,0	24,3

Углеводы 1,2 не- деля			1неделя					2неделя							
При ем пи- щи	%	Угле- ле- воды	1	2	3	4	5	Сред- нее за 5 дней	1	2	3	4	5	Ср- ед- нее за 5 дне- й	Сред- нее за 10 дней
Су- точ- ная нор- ма	100	335													
Фак- ти- ческ и (зав- трак + обед)	50- 60	167,5-201	161,5	179,4	195,5	169,3	163,1	173,8	180,9	169,2	163,5	224,5	153,8	178,4	176,1
Зав- трак	20- 25	67-83,75	79,8	58,5	82,6	77,0	59,9	71,5	69,3	65,4	77,3	89,0	57,8	71,8	71,7
обед	30- 35	100,5- 117,25	81,7	120,9	112,9	92,4	103,2	102,2	111,6	103,8	86,3	135,5	95,9	106,6	104,4

По результатам анализа ведомости контроля за рационом питания возрастной категории детей 7-11 лет, учащиеся обеспечены среднесуточными наборами пищевой продукции (на 1 учащегося в сутки), что соответствует требованиям (п.8.1.2 приложение № 7 таблица 2, СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

п/ п	Наименование группы пищевой продукции	Норма	Завтрак										В сред- нем за 10 дней	% вы- полне- ния (+/-)
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
1	Какао	1,0						2, 2					0,2	22
2	Карто- фель	187,0		145,8	126, 0	83,7			145, 8				50,1	27

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

3	Кондитерские изделия	10,0					25,0					2,5	25	
4	Кофейный напиток	2,0				2,3				2,3		0,5	23	
5	Крупы, бобовые	45,0						30,0		36,0	6,6	10,4	8,3	18
6	Макаронные изделия	15,0								46,5		4,7	31	
7	Масло растительное	15,0		5,6	9,0		2,8		5,6	5,4	5,7		3,4	23
8	Масло сливочное	30,0	10,0	8,1		5,4	2,8	14,5	8,1		8,3	14,5	7,2	24
9	Молоко	300,0		27,0		135,0	66,5	21,5	27,0		135,0	39,0	64,1	21
10	Мука	15,0				1,4					6,5	2,5	1,0	7
11	Мясо	70,0			54,0						45,0		9,9	14
12	Овощи, зелень	280,0		87,1	98,2	90,6	60,0		87,1	89,6	97,2		61,0	22
13	Птица	35,0				86,4				56,7			14,3	41
14	Рыба	58,0		62,4					62,4				12,5	22
15	Сахар	30,0	9,0	14,0	12,6	9,9	9,0	17,4	17,6	9,0	9,9	18,4	12,7	42
16	Сметана	10,0									11,8	17,3	2,9	29
17	Соль	3,0		2,2	0,5	0,6	0,8	0,3	2,2	0,9	1,7		0,9	31
18	Сыр	10,0					13,0	13,0				13,0	3,9	39
19	Творог	50,0										105,0	10,5	21
20	Фрукты	200,0	110,0	7,2	14,0	110,0	7,2	11,0	36,0	11,0		146,0	78,2	39
21	Хлеб пшеничный	150,0	75,0	25,0	25,0	25,0	25,0	25,0	25,0	25,0	25,0	26,5	30,2	20
22	Хлеб ржаной	80,0		30,0	30,0	30,0	30,0		30,0	30,0	30,0		21,0	26
23	Чай	1,0	0,4	0,4	0,4		0,4		0,4	0,4		0,4	0,3	25
24	Яйца	40,0					110,8	40,0				16,5	16,73	42

п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма	Завтрак+Обед 7-11 лет										В ср 10 дней	% выполнения (+/-)
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

1	Какао	1,0						2,16					0,22	22
2	Картофель	187,0	109,7	180,2	166,0	123,7	105,6	40,0	180,2		40,0	166,8	111,2	59
3	Кисломолочные продукты	150,0			200,0				200,0				40,0	27
4	Кондитерские изделия	10,0					25,0				35,0		6,0	60
5	Кофейный напиток	2,0				2,3					2,3		0,5	23
6	Крупы, бобовые	45,0	59,5		56,0			46,0	40,3	36,0	49,1	10,4	29,7	66
7	Макаронные изделия	15,0		37,5				37,5			46,5		12,2	81
8	Масло растительное	15,0	6,2	8,8	17,4	1,8	9,8	5,9	19,6	12,4	5,7	9,8	9,7	65
9	Масло сливочное	30,0	26,8	18,3	10,8	16,7	11,9	24,0	8,1	9,3	23,3	22,0	17,1	57
10	Молоко	300,0	67,5	27,0		153,0	157,7	21,5	27,0	23,6	135,0	50,5	85,3	28
11	Мука	15,0	2,7	3,6		5,0	9,1	2,8		17,9	17,5	3,0	6,2	41
12	Мясо	70,0	96,0	54,0	54,0	68,0		82,8	80,2		45,0		48,0	69
13	Овощи, зелень	280,0	125,2	272,9	227,2	345,4	190,6	134,5	232,3	34,6	180,3	155,8	221	79
14	Птица	35,0			112,8	120,6				127,7			36,1	103
15	Рыба	58,0		62,4			93,6		62,4			60,3	27,9	48
16	Сахар	30,0	16,5	25,0	12,6	14,4	20,0	26,4	19,6	13,5	18,9	20,6	18,7	62
17	Сметана	10,0		4,0			4,0		4,0		11,8	23,8	4,8	48
18	Соки	200,0	180,0			180,0				180,0		180,0	72,0	36
19	Соль	3,0	1,3	4,0	2,5	3,3	3,3	2,1	3,2	3,3	3,5	1,8	2,8	94
20	Субпродукты	30,0									72,0		7,2	24
21	Сухофрукты	15,0		13,5			13,5	13,5			13,5		5,4	36
22	Сыр	10,0					13,0	13,0				13,0	3,9	39
23	Творог	50,0										105,0	10,5	21
24	Фрукты	200,0	100,0	107,2	136,0	200,0	7,2	10,0	136,0	10,0		136,0	102,2	51

			0		0			0		0				
25	Хлеб пшеничный	150,0	12,5, 0	80,0	80,0	105,2	84,0	80,0	80,0	10,5, 5	80,0	83,7	90,3	60
26	Хлеб ржаной	80,0	27,0	57,0	57,0	57,0	57,0	27,0	57,0	57,0	57,0	27,0	48,0	60
27	Чай	1,0	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,3	25
28	Яйца	40,0				2,4	110,8	40,0		4,1	11,0	27,3	19,6	49

7. Вывод: основное (организованное) 10-дневное меню (завтрак и обед), разработанное Управлением образованием администрации муниципального образования Кушевский район (Краснодарский край, 352030, Кушевский р-н, Кушевская ст-ца, ул.Крупской, д.4) для организации питания учащихся 7-11 лет общеобразовательных учреждений муниципального образования Кушевский район соответствуют требованиям раздела II п.2.8; раздела VIII, п.8.1, п.8.1.2, п.8.1.3, п.8.1.4, п.8.1.6, п. 8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Заведующий санитарно-эпидемиологическим
отделом - врач по общей гигиене

Т.Н. Пожиленкова

Пожиленкова Т.Н.

Кушевский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»