

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

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



УТВЕРЖДАЮ

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

*В.С. Саарев*

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1099/26 «31» августа 2021 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы  
примерного единого 10-дневного меню (завтрак, обед, полдник) на осенне-зимний  
период 2021-2022 учебного года, разработанное управлением образованием  
администрации муниципального образования Кушевский район (Краснодарский  
край, 352030, Кушевский р-н, Кушевская ст-ца, ул.Крупской,4)  
для организации питания учащихся 7-11 лет с ОВЗ общеобразовательных  
учреждений муниципального образования Кушевский район.

Производство экспертизы начато: 25.08.2021г. в 10.00ч.

Производство экспертизы окончено: 31.08.2021г. в 13.50ч.

**1. Основание:** заявление начальника управления образованием администрации  
муниципального образования Кушевский район Богуновой В.О., зарегистрированное в  
Кушевском филиале ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае" от  
24.08.2021г. № 1053/1046/ОИ

**2. Заявитель:** Управление образованием администрации муниципального образования  
Кушевский район

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

**ИНН:** 2340015819;

**ОГРН:** 1032322517590.

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

**3. Разработчик:** Управление образованием администрации муниципального  
образования Кушевский район;

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

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

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

Продолжение: 2, 3, 4.  
Страницы № 1099



**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; 8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

**5. Перечень рассмотренных материалов:**

- примерное единое 10-дневное меню ( завтрак, обед, полдник) на осенне-зимний период для обучающихся 1-4 классов ( от 7 до 11 лет) с ОВЗ общеобразовательных учреждений муниципального образования Кушевский район на 2021-2022 учебный год;
- технологические карты кулинарных изделий (блюд) с указанием рецептур и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий;
- пояснительная записка к меню;
- накопительная ведомость выполнения норм питания возрастной категории детей 7-11 лет.

**6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:**

Представленное примерное единое 10-дневное меню ( завтрак, обед, полдник) на осенне-зимний период 2021-2022 учебного года для организации питания учащихся 1-4 классов ( от 7 до 11 лет) с ОВЗ 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, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений» Л.С. Коровка А.Я; Перевалов, Пермь, 2008 г;
- Сборник технических нормативов- сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна; Москва, 2011г;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного; Москва: ДеЛи принт, 2005г;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/Под ред. Ф.Л.Марчука и В.Т. Лапшиной; 2004г;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания. Для предприятий общественного питания. Лапшина. 2002г;
- Технологические карты кулинарных изделий и блюд;
- Накопительная ведомость выполнения норм питания возрастной категории детей 7-11 лет.

*Кушев*



По результатам экспертизы примерного единого 10-дневного меню ( завтрак, обед, полдник) на осенне-зимний период для обучающихся с ОВЗ 1-4 классов ( от 7 до 11 лет) общеобразовательных учреждений муниципального образования Кушевский район на 2021-2022 учебный год, установлено:

1. Примерное единое 10-дневное меню ( завтрак, обед, полдник) для детей с ОВЗ 7-11 лет 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 с учетом сезонности (осенне-зимний период) 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).
3. В меню предусмотрено трехразовое питание: завтрак ( 20 % от суточной калорийности), обед (30%), полдник (15%) (п.8.1.2 приложение № 12).
4. Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, приведены ссылки на рецепты используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептов (п.8.1.4 приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
5. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в примерном меню, соответствуют наименованиям в использованных сборниках рецептов (технологических картах) (раздела II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
6. Запрещенные блюда (пищевая продукция) в меню отсутствуют (п.8.1.9 приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
7. С-витаминизация, согласно пояснительной записке, предусмотрена путем ежедневной закладки в третьи блюда (п.8.1.6 приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
8. 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.
9. В примерном 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 блюда	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	90-120
Гарнир	150-180	150-200
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	180-200	180-200
Фрукты	100	100

*Кушевский*



10. 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

Название блюд	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем за 14 дней	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Завтрак	515	500
Обед	741	700
Полдник	300	300

Завтрак по составу пищевых продуктов и готовых блюд состоит из закуски, горячих блюд, напитков; предусмотрена ежедневная выдача фруктов.

В состав ассортимента пищевой и готовой продукции, реализуемой в обед, включены закуски (салаты из свежих овощей, порционные овощи по сезону), первые (супы с крупами, бобовыми, борщи, рассольники) и вторые горячие блюда (гарниры из макаронных изделий, круп, пюре картофельное), третьи блюда (компоты, кисели, соки овощные, фруктовые, ягодные).

В полдник включен напиток (кисель, кофейный напиток, кисломолочная продукция) с выпечным или кондитерским изделием (пирожки, булочки, печенье, вафли пром. производства).

11. Распределение энергетической ценности блюд по приему пищи (завтрак, обед, полдник), учитывая пребывание детей в образовательных учреждениях, соответствует нормам (приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) :

Для учащихся 7-11 лет

День недели	Завтрак		Обед		Полдник	
	Факт.	Норма	Факт.	Норма (+/- 5%)	Факт.	Норма (+/- 5%)
Среднее за 10 дней	20% 492 ккал	20% 470 ккал	30% 709 ккал	30% 705 ккал	15% 352,5	15% 352,5 ккал

12. По результатам анализа накопительной ведомости выполнения норм питания возрастной категории детей с ОВЗ 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).

**7.Вывод:** примерное единое 10-дневное меню (завтрак, обед, полдник) на осенне-зимний период 2021-2022 учебного года, разработанное управлением образованием администрации муниципального образования Кушевский район (Краснодарский край, 352030, Кушевский р-н, Кушевская ст-ца, ул.Крупской, 4, для организации питания учащихся 7-11 лет с ОВЗ 1-4 классов общеобразовательных учреждений муниципального образования Кушевский район, соответствует 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; 8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене

*Т.Н. Пожиленкова*

Т.Н. Пожиленкова

*Кушевский*