

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 Тихорецком филиале  
Шевченко А.Ю.

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 728/32 « 30 » 08 20 24 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы  
*циклического двухнедельного меню для учащихся 1-4 классов (в том числе учащихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов) муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений Белоглинского района, разработанных ПК «Новопокровское сельпо», по адресу: Краснодарский край, Новопокровский район район, ст.Новопокровская, ул Ленина, 106*

Производство экспертизы начато: 29.08.2024 16-00  
Производство экспертизы окончено: 30.08.2024 14-00

- 1. Основание:** заявление начальника Управления образования Белоглинский район (вх. №784/529/ОИ от 29.08.2024г.).
- 2. Заявитель:** начальник Управления образования Белоглинский район Сорокина Т.В.  
юридический адрес: Краснодарский край, Белоглинский район район, с.Белая Глина, ул Красная, 160  
ИНН 2326007502,  
ОГРН 1042314765404;  
фактический адрес: Краснодарский край, Белоглинский район район, с.Белая Глина, ул Красная, 160
- 3. Разработчик:** ПК «Новопокровское сельпо»  
юридический адрес: Краснодарский край, Новопокровский район район, ст.Новопокровская, ул Ленина, 106  
фактический адрес: Краснодарский край, Новопокровский район район, ст.Новопокровская, ул Ленина, 106
- 4. Цель экспертизы:** на соответствие требованиям  
- п.2.8, п.5.2, раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- 5. Перечень рассмотренных материалов:**
  - Циклическое двухнедельное меню для учащихся 1-4 классов (в том числе учащихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов) муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений Белоглинского района;
  - накопительные ведомости
  - технологические карты

188134

Тихорецкий филиал  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»  
«Тихорецки ул Подвойского 115

Продолжение: 2-5  
Страницы №



## 6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Меню составлено на период 10 дней, форма меню в соответствии с приложением №8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Представленный вариант цикличного двухнедельного меню для учащихся 1-4 классов (в том числе учащихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов) муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений Белоглинского района, разработаны ПК «Новопокровское сельпо» на основе следующей документации:

«Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» под редакцией В.Т. Лапшиной, Москва 2004г.;

По результатам экспертизы цикличного двухнедельного меню для учащихся 1-4 классов (в том числе учащихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов) муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений Белоглинского района установлено:

1. меню сформировано в соответствии с приложением № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2. Примерные меню разработаны на основании сформированного рациона питания, включающего распределение перечня блюд, кулинарных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник) для детей в возрасте 7-11 лет, в т.ч. с ОВЗ (п.8.1.2, п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3. Примерные меню разработаны с учетом сезонности (осенний период), на период двух недель, с учетом организации образовательного процесса в школах (пятидневная учебная неделя, обучение в первую или вторую смену). Большинству обучающихся предоставляется однократное питание в виде завтрака (первая смена) или обеда (вторая смена). Для детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) запланировано двухразовое питание (завтрак + обед) или (обед + полдник), в зависимости от сменности занятий (п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

4. Примерные меню содержат информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, данные по содержанию витаминов и микронутриентов, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептов (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в меню, соответствуют наименованиям в использованном сборнике рецептов (технологических картах) (раздел II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Согласно п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в технологических картах на кулинарные изделия указана температура блюда на раздаче.

6. Меню не содержит пищевой продукции, изготовление и реализация которой в детских организациях не допускается (приложение № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), не отмечается повторения одноименных кулинарных изделий и блюд в течение одного и в смежные два дня. Предлагаемый ассортимент кулинарных изделий и блюд предусматривает использование преимущественно щадящих способов тепловой обработки (варка, запекание, тушение).

7. Дополнительное обогащение рациона витаминами и микронутриентами, согласно пояснительной записке, предусмотрено путем включения салатов из свежих овощей, фруктов, соков, компотов из свежемороженых ягод, сухофруктов, йодированной соли (п.8.1.6 приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Завтрак включает в себя основное горячее блюдо (мясное, рыбное, крупяное, молочное, овощное), закуску, а также творожные запеканки и омлет, напитки, предусмотрена выдача фруктов, кисломолочных напитков.

В состав ассортимента пищевой и готовой продукции, реализуемой в обед, включены закуски (порционные овощи, салаты из овощей), первые (супы, борщи) и вторые блюда, компоты в ассортименте (из сухофруктов, свежих фруктов), горячие напитки (чай, кофейный напиток, какао), сок, свежие фрукты, кисломолочные напитки.

Вихоревский



Полдник состоит из кулинарных изделий, вторые блюда, бутербродной продукции, напитков, кондитерских изделий, свежих фруктов.

В меню предусмотрена раздача детям кисломолочной продукции («Кефир») объемом 200 мл, («Йогурт») м.д.ж. 2,5% объемом 200 мл в индивидуальной мелкоштучной потребительской упаковке (тетрапак).

В примерных меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для учащихся 7-11 лет, с учетом соблюдения общей массы блюд завтрака, обеда, полдника (п.8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

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

День меню	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	норматив
Завтрак	510	500	570	500	500	575	540	525	565	505	не менее 500
Обед	800	700	725	840	865	760	720	800	700	700	не менее 700
Полдник	330	380	300	400	300	300	430	320	375	300	не менее 300

Суточная потребность детей возраста 7-11 лет в основных пищевых веществах составляет: белки - 77 г, жиры - 79 г, углеводы - 335 г; в энергии - 2350 Ккал (таблица 1 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Согласно таблице 3 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, школьное питание должно обеспечивать возмещение суточной потребности учащихся в пищевых веществах и энергии при получении завтрака в пределах 20 - 25 %; обеда - 30-35 %, при двукратном питании детей с ОВЗ (завтрак + обед) в пределах 50- 60 %; (обед + полдник) - в пределах 40-50 %.

При однократном питании по десятидневному меню пищевая и энергетическая ценность рационов составляет:

День меню	Завтрак				Обед			
	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийность ккал	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийность ккал
1 день	18,5	22,8	47,3	573,7	24,1	23,3	88,4	723,1
2 день	31	23,6	67,2	619,6	16	23,4	88,6	762,9
3 день	27,9	26,1	96,1	742,7	25,2	29,6	110,1	771,5
4 день	25,5	26,8	82	685,3	33,6	33,8	129,9	967,9
5 день	15,7	17,2	68,1	509,4	21,4	22,4	104,7	708,5
6 день	13,9	17,8	90,2	571,0	18,7	27,2	113,1	821,2
7 день	26,1	31,5	58,7	629,6	18,6	20,2	111,8	707,6
8 день	21,5	23,7	114,8	753,7	24,8	17,7	125,0	765,4
9 день	16,7	17,8	82,0	546,1	20,6	23,6	105,2	722,9
10 день	36,4	35,7	98,3	853,8	19,1	26,8	102,6	732,3
Среднее % СП*	23,3/ 30,2%	24,3/ 30,7%	80,4/ 24%	648,4/ 27,5%	22,2/ 28,8%	24,8/ 31,3%	107,9/ 32,2%	768,3/ 32,6%

\*СП-суточная потребность

При однократном питании по меню средние значения потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) и энергии за десятидневный период удовлетворяют нормативным требованиям: завтрак - в пределах 20-25% (+/-5%), обед - в пределах 30-35% (+/-5%).

При двухразовом питании детей с ОВЗ по десятидневному меню пищевая и энергетическая ценность рационов составляет:

День меню	Завтрак + обед				Обед + полдник			
	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийность ккал	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийность ккал
1 день	42,6	46,1	135,7	1276,8	37,0	36,7	142,4	1123,1

*Вихорезский*



2 день	47,0	47,0	155,8	1382,5	27,1	30,4	124,1	1048,6
3 день	53,1	55,7	206,2	1514,2	40,4	42,9	127,4	1150,5
4 день	59,1	60,6	211,9	1653,2	46,6	41,8	176,9	1316,9
5 день	37,1	39,6	172,8	1217,9	37,6	34,8	144,8	1047,5
6 день	34,6	45,0	203,3	1392,2	32,4	36,9	159,7	1149,0
7 день	44,7	51,7	170,5	1337,2	26,3	27,6	210,2	1194,6
8 день	46,3	41,4	239,8	1519,1	45,5	31,4	148,6	1073,0
9 день	37,3	41,4	187,2	1269,0	27,6	32,9	163,4	1052,2
10 день	55,5	62,5	200,9	1586,1	35,3	39,2	142,7	1071,3
Среднее	45,7/	49,1/	188,4/	1414,8/	35,5/	35,4/	154/	1122,6/
% СП*	59,3%	62,1%	56,2%	60,2%	46,1%	44,8%	45,9%	47,7%

\*СП-суточная потребность

Среднее потребление основных пищевых веществ (белки, жиры, углеводы) и энергии при двухразовом питании детей с ОВЗ за десятидневный период примерного меню соответствует нормативным требованиям: завтрак + обед – в пределах 50-60% (+/-5%); обед + полдник – в пределах 40-50% (+/-5%).

По результатам анализа представленных ведомостей контроля за рационом питания (нетто) возрастной категории детей 7-11, в ОВЗ учащиеся в целом обеспечены среднесуточными наборами пищевой продукции (на 1 учащегося в сутки), при однократном питании (завтрак – 1-ая смена или обед – 2-ая смена) и двукратном питании (завтрак + обед или обед + полдник для детей с ОВЗ) в соответствии с требованиями п.8.1.2 приложения № 7 таблицы 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 с учетом замены продуктов по таблице взаимозаменяемости (раздел VIII 8.1.2 (приложение № 7 таблица 2) СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Средне-суточная норма, г	Одноразовое питание				Двухразовое питание			
		завтрак		обед		завтрак + обед		обед + полдник	
		г	%	г	%	г	%	г	%
Хлеб ржаной	80	20	25	30	38	50	63	30	38
Хлеб пшеничный	150	36,57	24	39,9	27	76,47	51	54,89	37
Мука пшеничная	15	3,02	20	5,12	34	8,14	54	6,63	44
Крупы, бобовые	45	11,54	26	19,55	43	31,09	69	19,55	43
Макаронные изделия	15	3,96	26	6,44	43	10,4	69	6,44	43
Картофель	187	48,85	26	65,75	35	114,6	61	65,75	35
Овощи	280	70,33	25	111,59	40	181,92	65	111,59	40
Фрукты свежие	185	40,7	22	51,05	28	91,75	50	78,8	43
Сухофрукты	15	3	20	7	47	10	67	7	47
Соки плодовоовощные	200	40	20	50	26	90	46	80	41
Мясо	70	15,35	22	26,51	38	41,86	60	26,51	38
Субпродукты (печень)	30	7,53	25	14,77	49	22,3	74	14,77	49
Птица	35	8,71	25	16,37	47	25,08	72	16,37	47
Рыба	58	14,61	25	23,37	40	37,98	65	23,37	40
Молоко	300	88,24	29	32	11	120,24	40	90,4	30
Кисломолочная продукция	150	40	27	47,4	32	87,4	59	74	47
Творог	50	13,95	28	17,34	35	31,29	63	23,3	47
Сыр	10	2	20	4	40	6	60	4	40
Сметана	10	2,35	24	3,71	37	6,06	61	5,1	51
Масло сливочное	30	6,04	20	9,37	31	15,41	51	12,39	41
Масло растительное	15	3,96	26	7,33	49	11,29	75	7,33	49
Яйцо (шт)	1 (40 г)	0,2	20	0,29	29	0,49	49	0,39	39
Сахар	30	7,55	25	9,83	33	17,38	58	14	47
Кондитерские изделия	10	2,2	22	3,3	33	5,5	55	4,8	48

Тихорецкий



Чай	1	0,2	20	0,46	46	0,66	66	0,56	56
Какао-порошок	1	0,25	25	0,55	55	0,8	80	0,55	55
Соль	3	0,62	21	1,1	37	1,72	58	1,46	49

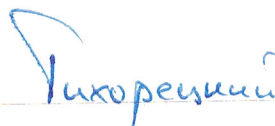
В указанных рационах полдники предназначены для обеспечения питанием обучающихся с ОВЗ и детей-инвалидов, получающих образование во 2-ю смену, поэтому с целью обеспечения таких детей основным набором продуктов питания в рационах использовано максимально возможное их количество.

**7. Вывод:** представленное на экспертизу цикличное двухнедельное меню для учащихся 1-4 классов (в том числе учащихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов) муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений Белоглинского района, разработанное ПК «Новопокровское сельпо», соответствует требованиям п.2.8, п.5.2, раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Врач по общей гигиене



Воронина О.И.



филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Краснодарском крае»