

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

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель органа инспекции  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в  
Краснодарском крае»

Цельх Н.А.

Ф.И.О.

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 4248/03-2 «20» 04



по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы  
**основных организованных меню для учащихся общеобразовательных учреждений с 7ми до 11ти лет, с 12ти лет и старше (горячие обеды, полдники) для детей с ОВЗ на осенне-зимний период для буфетов, разработанных Обществом с ограниченной ответственностью Комбинатом школьного питания «Русь», по адресу: 350065, Краснодарский край, г.Краснодар, ул.Трудовой славы, д.36**

Производство экспертизы начато: 05.07.2022г. в 10.00ч.  
Производство экспертизы окончено: 20.07.2022г. в 10.00ч.

- 1. Основание:** заявление генерального директора ООО Комбината школьного питания «Русь» Качура Г.Ю., зарегистрированное в ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае" от 01.07.2022г. № 5826/1458/ОИ-1 экз
- 2. Заявитель:** Общество с ограниченной ответственностью Комбинат школьного питания «Русь»  
**Юридический адрес:** 350065, Краснодарский край, г.Краснодар, ул.Трудовой славы, д.36  
**ИНН:** 231200121275;  
**ОГРН:** 1032307162007  
**фактический адрес:** 350065, Краснодарский край, г.Краснодар, ул.Трудовой славы, д.36
- 3. Разработчик:** Общество с ограниченной ответственностью Комбинат школьного питания «Русь»  
**Юридический адрес:** 350065, Краснодарский край, г.Краснодар, ул.Трудовой славы, д.36  
**Фактический адрес:** 350065, Краснодарский край, г.Краснодар, ул.Трудовой славы, д.36
- 4. Цель экспертизы:** на соответствие требованиям раздела II, п.2.8; раздела V, п.5.2, 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».
- 5. Перечень рассмотренных материалов:**
  - основное организованное меню для учащихся общеобразовательных учреждений с 7ми до 11ти лет: горячие обеды, полдники для детей с ОВЗ на осенне-зимний период для буфетов,
  - основное организованное меню для учащихся общеобразовательных учреждений с 12ти лет и старше: горячие обеды, полдники для детей с ОВЗ на осенне-зимний период для буфетов,

Продолжение:  
Страницы № 2-5

182770

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае». 350000 г. Краснодар,  
ул. Гоголя/Рашилевская, 56/1/ /61/1. тел. (861) 267-34-02, факс 267-33-98, e-mail: gorses@mail.kuban.ru



- технико-технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- сведения о выполнении натуральных норм питания обучающихся;
- пояснительная записка, заверенная генеральным директором ООО Комбината школьного питания «Русь» Качура Г.Ю.

#### **6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:**

Представленные основные организованные меню для учащихся общеобразовательных учреждений с 7ми до 11ти лет, с 12ти лет и старше (горячие обеды, полдники) для детей с ОВЗ на осенне-зимний период для буфетов, разработаны Обществом с ограниченной ответственностью Комбинатом школьного питания «Русь» на основе следующих документов:

- «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» под общей редакцией В. Т. Лапшиной, издательство «Хлебпродинформ», Москва, 2004 г.
- «Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции», Москва, 2003г.
- «Сборник рецептуры блюд для питания учащихся общеобразовательных учреждений города Москвы», Москва, 2003 г.
- «Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания», Справочник-М.: Дели-принт, 2008 г., Скурихин И. М., Гутельян В. А.,
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- 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.

По результатам экспертизы основных организованных меню установлено:

- 1) Основные организованные меню для учащихся 7ми до 11ти лет, с 12ти лет и старше разработаны 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) Представленные меню разработаны на период двух недель (12 дней) (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 (п.8.1.2 приложение № 12);
- 4) Меню содержат информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, 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);
- 5) Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в основном меню, соответствуют наименованиям в использованном сборнике рецептов (технико-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) Согласно примечанию к меню, профилактика йод - дефицитных заболеваний осуществляется путем введения в рацион йодированной соли, йодированного хлеба, йодированного куриного яйца, что соответствует требованиям п.8.1.6 приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 8) Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания в 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 с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше (п.8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Для учащихся с 7 до 11 лет

Название блюд	масса порций блюд в граммах (7- 12 лет)	
	фактическая	нормируемая
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150	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)	90-120	90-120
Гарнир	150	150-200
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	180-200	180-200
Фрукты	100	100

Для учащихся с 12 лет и старше

Название блюд	масса порций блюд в граммах (12 лет и старше)	
	фактическая	нормируемая
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	200-250	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п)	100	100-150
Первое блюдо	250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100-120	100-120
Гарнир	180	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	180-200	180-200
Фрукты	100	100

- 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 с 7 до 11 лет

Название блюд	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем за 10 дней	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Обед	757	700
Полдник	312	300

Для учащихся с 12 лет и старше

Название блюд	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем за 10 дней	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Обед	975	800
Полдник	372	350

- 11) По результатам анализа накопительной ведомости выполнения норм питания возрастной категории 7-11 лет (1-4 класс), 12 лет и старше, 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;



12) В меню соблюдены требования по среднему % калорийности за неделю для учащихся 7-11 лет, 12 лет и старше, что соответствует требованиям п.8.1.2, приложение № 10 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Горячие обеды для детей с 7ми до 11ти лет

1 неделя

Прием пищи	1	N %	2	3	4	5	6	итого	Средний % пищевой ценности за неделю
обед	758	30-35	821	801	822	822	780	800	34
Суточная калорийность – 2350 ккал. -100%, 705,0-822,5 ккал. - 30-35%									

2 неделя

Прием пищи	1	N %	2	3	4	5	6	итого	Средний % пищевой ценности за неделю
обед	822	30-35	822	822	764	784	769	797	33,9
Суточная калорийность – 2350 ккал. -100%; 705,0-822,5 ккал. - 30-35%									

Горячие обеды для детей с 12ти лет и старше

1 неделя

Прием пищи	1	N %	2	3	4	5	6	итого	Средний % пищевой ценности за неделю
обед	926	30-35	952	952	852	945	937	927	34
Суточная калорийность – 2720 ккал. -100%, 816,0-952,0ккал. - 30-35%									

2 неделя

Прием пищи	1	N %	2	3	4	5	6	итого	Средний % пищевой ценности за неделю
обед	952	30-35	952	957	816	903	945	920	33,8
Суточная калорийность – 2720 ккал. -100%; 816,0-952,0ккал. -30- 35%									

Полдники для детей ОВЗ с 7ми до 11лет

1 неделя

Прием пищи	1	N %	2	3	4	5	6	итого	Средний % пищевой ценности за неделю
полдник	259	10-15	257	259	262	235	259	255	10,8
Суточная калорийность – 2350 ккал. - 100%, 235,0- 352,5 ккал. - 10-15%									

2 неделя

Прием пищи	1	N %	2	3	4	5	6	итого	Средний % пищевой ценности за неделю
полдник	259	10-15	257	269	305	235	259	264	11,2
Суточная калорийность – 2350 ккал. - 100%, 235,0-352,5 ккал. - 10-15%									

Полдники для детей ОВЗ с 12ти лет и старше

1 неделя

Прием пищи	1	N %	2	3	4	5	6	итого	Средний % пищевой ценности за неделю
полдник	278	10-15	272	272	332	272	271	282	10,3
Суточная калорийность – 2720 ккал. - 100%, 272,0-408,0 ккал. - 10-15%									

2 неделя

Прием пищи	1	N %	2	3	4	5	6	итого	Средний % пищевой ценности за неделю
полдник	272	10-15	272	279	332	372	272	299	11,02
Суточная калорийность – 2720 ккал. - 100%, 272,0-408,0 ккал. - 10-15%									

**7. Вывод:** основные организованные меню для учащихся общеобразовательных учреждений с 7ми до 11ти лет, с 12ти лет и старше (горячие обеды, полдники) для



детей с ОВЗ на осенне-зимний период для буфетов, разработанные Обществом с ограниченной ответственностью Комбинатом школьного питания «Русь», по адресу: 350065, Краснодарский край, г.Краснодар, ул.Трудовой славы, д.36, соответствуют требованиям раздела II, п.2.8; раздела V, п.5.2, 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».

Врач по общей гигиене  
тел. 204-77-24 (доб.333)



Е.Ю.Маменко