

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

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя  
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены  
и эпидемиологии в Краснодарском крае»  
в Тихорецком филиале  
В.С. Троцкий  
М. П.



## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 788/32 «26» ИЮЛЯ 2023 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

**Примерного десятидневного меню горячих завтраков, обедов и полдников для организации питания учащихся, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов (инвалидов) общеобразовательных учреждений муниципального образования Гулькевичский район, возрастной категории: 7-11 лет на осенне-зимний сезон, разработанного обществом с ограниченной ответственностью «Агропромсервис», Краснодарский край, Усть-Лабинский район, г. Усть-Лабинск, ул. Кавказская, д.31.**

Производство экспертизы начато: 26.07.2023 08-00  
Производство экспертизы окончено: 26.07.2023 10-00

- 1. Основание:** заявление директора общества с ограниченной ответственностью «Агропромсервис» Балуюна Г.Л., зарегистрированное в Тихорецком филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» 24.07.2023 № 660/536/ОИ.
- 2. Заявитель:** Общество с ограниченной ответственностью «Агропромсервис» (ООО «Агропромсервис»)  
**Юридический адрес:** 352330, Краснодарский край, р-н Усть-Лабинский, г. Усть-Лабинск, ул. Кавказская, д.31.  
**ИНН:** 2356036490; **ОГРН:** 1022304971754;  
**Фактический адрес:** Краснодарский край, Усть-Лабинский район, г. Усть-Лабинск, ул. Кавказская, д.31.
- 3. Разработчик:** Общество с ограниченной ответственностью «Агропромсервис» (ООО «Агропромсервис»)  
**Юридический адрес:** 352330, Краснодарский край, р-н Усть-Лабинский, г. Усть-Лабинск, ул. Кавказская, д.31.  
**Фактический адрес:** Краснодарский край, Усть-Лабинский район, г. Усть-Лабинск, ул. Кавказская, д.31.
- 4. Цель экспертизы:** на соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" раздел VIII.

### 5. Перечень рассмотренных материалов:

- примерное десятидневное меню горячих завтраков, обедов и полдников для организации питания учащихся, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов (инвалидов) общеобразовательных учреждений муниципального образования Гулькевичский район, возрастной категории: 7-11 лет на осенне-зимний сезон;
- технологические карты;
- накопительная ведомость.

### 6. Санитарно-эпидемиологическая оценка.

Представленный вариант примерного десятидневного меню горячих завтраков, обедов и полдников для организации питания учащихся, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов (инвалидов) общеобразовательных учреждений муниципального образования Гулькевичский район, возрастной категории: 7-11 лет на осенне-зимний сезон, разработан обществом с ограниченной ответственностью «Агропромсервис» на основе следующей документации:

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

«Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2015г.

По результатам экспертизы примерного десятидневного меню горячих завтраков, обедов и полдников для организации питания учащихся, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов (инвалидов) общеобразовательных учреждений муниципального образования Гулькевичский район, возрастной категории: 7-11 лет на осенне-зимний сезон установлено:

1. Циклическое меню разработано в соответствии с требованиями п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 на период двух недель, включает в себя распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий на завтрак, обед и полдник.
2. Циклическое меню разработано с учетом среднесуточного набора пищевой продукции для организации питания детей, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрасту обучающихся (7 - 11 лет), что соответствует требованиям п.8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (таблица 2, Приложение 7).
3. Циклическое меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности в каждом блюде, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в циклическом меню соответствуют их наименованиям, указанным в использованном сборнике рецептур (технологических картах).
4. Принцип щадящего питания при анализе технологических карт соблюден.
5. Повторяемость кулинарных изделий и пищевой продукции в меню не обнаружена, запрещенные продукты не используются, что соответствует требованиям п.8.1.2, 8.1.9, приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
6. Нормы питания, распределение энергетической ценности блюд рассчитаны: на завтрак 25%, обед 35%, полдник 15%, что соответствует требованиям п.8.1.2 приложение 10 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
7. В циклическом меню соблюдены требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по массе порций блюд с учетом возраста обучающихся (таблица 1 приложение 9).
8. Завтрак состоит из закуски, горячего блюда и напитка, обед состоит из горячего первого

блюда, закуски, горячего второго блюда и напитка, что соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

9. Обучающиеся обеспечены в полном объеме рекомендуемым набором пищевых продуктов, предусмотренных в среднесуточных наборах пищевой продукции для организации питания детей, из расчета в один день на одного человека, что соответствует требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (таблица 2, приложение 7).

10. Меню разработано с учетом сезонности.

**Таблица №1 «Суммарные объемы блюд по приемам пищи ( в граммах- не менее)»**

Показатели	7-11 лет	
	фактическая	рекомендуемая
Завтрак	530-715	500
Обед	720-952	700
Полдник	300-440	300

**Таблица №2 «Масса порций блюд и кулинарных изделий для детей 7-11 лет»**

Название блюд	Масса порций в граммах для обучающихся 7-11 лет		
	фактически	рекомендуемая	% занижения массы порции
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	150-210	150-200	-
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	60	60-100	-
Первое блюдо	250	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 напиток, напиток из шиповника, сок)	180-200	180-200	-

Фрукты	100-200	100	-
--------	---------	-----	---

Соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов составляют на завтрак, обед и полдник 1:1:4,6

**Таблица №3 «Средний показатель распределения рациона меню по калорийности для детей 7-11лет».**

Распределения рациона меню по калорийности								
День	Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность	
	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма
Среднее	57,94	57,75 (+/-5%)	59,85	59,25 (+5%)	268,25	251,25 (+5%)	1769,35	1762,5 (+5%)
Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 10 дней)	1:1:4,6							

**Таблица № 4 «Выполнение рекомендуемых наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков (по данным накопительной ведомости) завтрак 20-25%, обед 30-35%, полдник 10-15%»**

№	Наименование продуктов	Норма на одного ребенка в день (гр.)	Выполнение норм питания в 60-75% от суточной нормы (завтрак, обед, полдник)	Фактическое выполнение (гр.)
1	Хлеб ржаной	80	48-60	60
2	Хлеб пшеничный	150	90-112,5	108,4
3	Мука пшеничная	15	9-11,25	11,24
4	Крупы, бобовые	45	27-33,75	35,1
5	Макаронные изделия	15	9-11,25	11,2
6	Картофель	187	112,2-140,25	133,2
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	168-210	203,5

8	Фрукты свежие	185	111-138,75	121,4
9	Сухофрукты	15	9-11,25	11
10	Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	120-150	120
11*	Мясо 1-й категории	70	42-52,5	48,9
12	Птица ( цыплята-бройлеры потрошенные — 1 кат)	35	21-26,25	26,8
13	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое)	58	34,8-43,5	42,6
14	Субпродукты ( печень, язык, сердце)	30	18-22,5	20,3
15	Молоко	300	180-225	195
16	Кисломолочная продукция	150	90-112,5	117
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	30-37,5	38,1
18	Сыр	10	6-7,5	7,5
19	Сметана	10	6-7,5	7,2
20	Масло сливочное	30	18-22,5	15,9
21	Масло растительное	15	9-11,25	11,05
22	Яйцо	40	24-30	24,02
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	30	18-22,5	24,5
24	Кондитерские изделия	10	6-7,5	7,2
25	Чай	1	0,6-0,75	0,75
26	Какао-порошок	1	0,6-0,75	0,7
27	Кофейный напиток	2	1,2-1,5	1,5
28	Соль	3	1,8-2,25	2,2

**7.Вывод:** примерное десятидневное меню горячих завтраков, обедов и полдников для организации питания учащихся, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов (инвалидов) общеобразовательных учреждений муниципального образования Гулькевичский район, возрастной категории:7-11лет на осенне-зимний сезон, разработанного обществом с ограниченной ответственностью «Агропромсервис», Краснодарский край, Усть-Лабинский район, г.Усть-Лабинск, ул. Кавказская, д.31 **соответствует** требованиям СанПиН

**Тихорецкий**

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Врач по общей гигиене



М.М.Бородин

**Тихорецкий**

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Краснодарском крае»