

УТВЕРЖДАЮ

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

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



М.П.

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 194/26 от 03 марта 2023 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

**Основного (организованного) меню (10-дневного) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, сезон: зимне-весенний, возраст от 7 до 11 лет, в том числе дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) (завтрак + обед) на 2022-2023 учебный год, разработанное индивидуальным предпринимателем В.И. Козловым (Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 100, кв. 26)**

Производство экспертизы начато: 02.03.2023г. в 14-00ч.

Производство экспертизы окончено: 03.03.2023г. в 17.00ч.

**1. Основание:** Поручение № 58 от 27.02.2023г. начальника ТО Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Кушевском, Крыловском, Павловском, Ленинградском районах А.Н. Козлова, зарегистрированное под Вх.№ 201/178/ОИ от 27.02.2023г. в Кушевском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

**2. Заявитель:** ТО Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Кушевском, Крыловском, Павловском, Ленинградском районах;

**Юридический адрес:** Краснодарский край, 350000г. Краснодар, ул. Рахмилевская, 100 ;  
**ИНН:** 2308105360;

**ОГРН:** 1052303653269;

**фактический адрес:** Краснодарский край, 352030, Кушевский район, станция Кушевская, пер.Школьный, 55.

**3. Разработчик:** индивидуальный предприниматель В.И. Козлов

**Юридический адрес:** Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 100, кв. 26.

**Фактический адрес:** Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 100, кв. 26.

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



#### 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» (в том числе приложение № 7 таблица №2, приложение №9 таблицы №№1,3, приложение 10 таблицы №№1,3).

#### 5. Перечень рассмотренных материалов:

- основное (организованное) меню (10-дневное) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, сезон: зимне-весенний, возраст от 7 до 11 лет, в том числе дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) (завтрак + обед) на 2022-2023 учебный год, разработанное индивидуальным предпринимателем В.И. Козловым (Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 100, кв. 26)

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка: представленное основное (организованное) меню (10-дневное) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, сезон: зимне-весенний, возраст от 7 до 11 лет, в том числе дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) (завтрак + обед) разработано на основе следующих документов:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Сборник технических нормативов- Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. –М.: Делфи плюс, 2011. - 544с.
- Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.- Спб:Речь, 2008.- 800с.
- Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации. 5-е издание, переработанное и дополненное/ А.Я.Перевалов и др.- Пермь, 2013.

По результатам экспертизы основного (организованного) 10-дневного меню (завтрак+ обед) для обучающихся от 7 до 11 лет общеобразовательных организаций муниципального образования Ленинградский район на 2022-2023 учебный год, установлено:

1. Основное (организованное) 10-дневное меню (завтрак+обед) для детей 7-11 лет в том числе дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) 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 (зимне-весенний) 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).

*Гуров*



3. В меню предусмотрено двухразовое питание: завтрак (20-25 %), обед (30-35%), от суточной калорийности (п.8.1.2 приложение № 12).
4. Меню разработано в соответствии с требованиями п.8.1.4 приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (рекомендуемый образец).
5. Примерное меню содержит информацию о наименовании и количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий (п.8.1.4 приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
6. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в примерном меню, соответствуют наименованиям в использованных сборниках рецептов (технологических картах) (раздел II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
7. Запрещенные блюда (пищевая продукция) в меню отсутствуют (п.8.1.9 приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
8. 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):

Название блюд	масса порций блюд в граммах 7-11 лет	
	фактическая	нормируемая
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150	150-200
Закуска (холодные блюда) (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	150-200
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	200	180-200
Фрукты	100	100

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

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)
Завтрак	562	500
Обед	813	700

Завтрак по составу пищевых продуктов и готовых блюд состоит из закуска, горячих молочных супов, мясных/рыбных блюд, гарниров, творожных блюд, напитков; предусмотрена выдача фруктов.

В состав ассортимента пищевой и готовой продукции, реализуемой в обед, включены закуска, горячее первое блюдо, второе блюдо состоящее из мясного/рыбного штучного блюда (котлеты, шницель), гарниров крупяных, макаронных изделий и пр., напиток.

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

*Курочкина*  
Федеральное бюджетное учреждение  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»



1 неделя

Прием пищи	Дни недели					N %	Средняя калорийность за 5 дней	Средний % пищевой ценности неделю
	1	2	3	4	5			
завтрак	630,92	540,8	621,77	516,25	576,32	20-25	577,21	24,5
обед	752,51	844,95	830,05	789,87	733,66	30-35	790,21	34
итого	1383,43	1385,75	14751,82	1306,12	1310	50-60	1367,42	58,5
Суточная калорийность 2350 ккал- 100%								

2 неделя

Прием пищи	Дни недели					N %	Средняя калорийность за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
	1	2	3	4	5			
завтрак	570,84	542,96	602,58	619,23	591,21	20-25	586,06	25
обед	748,75	777,69	739,60	753,41	787,87	30-35	761,464	32,4
итого	1319,59	1320,65	1342,18	1372,64	1379,08	50-60	1347,524	57,4
Суточная калорийность 2350 ккал- 100%								

Распределение суточной потребности в пищевых веществах, энергии по приемам пищи, учитывая пребывание детей в образовательных учреждениях 7-11 лет соответствует нормам (приложение 10, таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что составляет:

Возраст	Энергетическая ценность ккал, завтрак		Белки, г/завтрак		Жиры, г/завтрак		Углеводы, г/ завтрак	
	Фактические показатели (в ккал)	Нормируемые показатели (в ккал, не менее) 20-25%	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее) 20-25%	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее) 20-25%	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее) 20-25%
7-11 лет	581,29	470-587,5	19,05	15,4-19,25	19,73	15,8-19,75	79,80	67-83,75

Возраст	Энергетическая ценность ккал, завтрак+обед		Белки, г/завтрак+обед		Жиры, г/завтрак+обед		Углеводы, г/ завтрак+обед	
	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в ккал, не менее)	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)
7-11 лет	1316,27	1175-1410	44,17	38,5-46,2	45,07	39,5-47,4	180,02	167,5-201

*Кузнецов*



**7. Вывод:** основное (организованное) меню (10-дневное) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, сезон: зимне-весенний, возраст от 7 до 11 лет, в том числе дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) (завтрак + обед) на 2022-2023 учебный год, разработанное индивидуальным предпринимателем В.И. Козловым, Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 100, кв. 26, соответствует требованиям раздела II п.2.8; раздела VIII, п.8.1, п.8.1.2, п. 8.1.2.4, 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», в том числе приложение 7 таблица 2, приложение №9 таблицы №№ 1,3, приложение № 10 таблицы №№ 1,3.

Врач по общей гигиене

Т.Н. Пожиленкова



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

Заместитель руководителя  
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены  
и эпидемиологии в Краснодарском крае»  
и *И.С. Козлов* филиала

М.П.

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

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 193/26 от 03. марта 2023 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

Основного (организованного) меню (12-дневного) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, сезон: зимне-весенний, возраст 12 лет и старше, в том числе дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) (завтрак + обед) на 2022-2023 учебный год, разработанное индивидуальным предпринимателем В.И. Козловым (Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 100, кв. 26)

Производство экспертизы начато: 02.03.2023г. в 13-00ч.

Производство экспертизы окончено: 03.03.2023г. в 16-00ч.

1. Основание: Поручение № 58 от 27.02.2023г. начальника ТО Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Кушевском, Крыловском, Павловском, Ленинградском районах А.Н. Козлова, зарегистрированное под Вх.№ 201/178/ОИ от 27.02.2023г. в Кушевском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

2. Заявитель: ТО Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Кушевском, Крыловском, Павловском, Ленинградском районах;

Юридический адрес: Краснодарский край, 350000г. Краснодар, ул. Рашилевская, 100 ;  
ИНН: 2308105360

ОГРН: 1052303653269

фактический адрес: Краснодарский край, 352030, Кушевский район, станция Кушевская, пер.Школьный, 55.

3. Разработчик: индивидуальный предприниматель В.И. Козлов

Юридический адрес: Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 100, кв. 26.

Фактический адрес: Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 100, кв. 26.

*И.С. Козлов* филиал  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Присвоение  
Справки № 2-5

1794



**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» (в том числе приложение № 7 таблица №2, приложение №9 таблицы №№1,3, приложение 10 таблицы №№1,3).

**5. Перечень рассмотренных материалов:**

Основное (организованное) меню (12-дневного) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, сезон: зимне-весенний, возраст 12 лет и старше, в том числе дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) (завтрак + обед) на 2022-2023 учебный год, разработанное индивидуальным предпринимателем В.И. Козловым (Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 100, кв. 26)

**6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:** представленное основное (организованное) меню (12-дневного) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, сезон: зимне-весенний, возраст 12 лет и старше, в том числе дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) (завтрак + обед) на 2022-2023 учебный год, разработанное индивидуальным предпринимателем В.И. Козловым (Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 100, кв. 26) разработано на основе следующих документов:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Сборник технических нормативов- Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. -М.: ДеЛи плюс, 2011. -544с.
- Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.- СПб:Речь, 2008.-800с.
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации. 5-е издание, переработанное и дополненное/ А.Я.Перевалов и др.- Пермь,2013.

По результатам экспертизы основного (организованного) 12-дневного меню (завтрак+ обед) для обучающихся 12 лет и старше общеобразовательных организаций муниципального образования Ленинградский район на 2022-2023 учебный год, установлено:

1. Основное (организованное) 10-дневное меню (завтрак+ обед) для детей 12 лет и старше 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).

*Владимир*



2. Представленное меню разработано с учетом сезонности (зимне-весенний) на период двух недель (12 дней, предусмотрены с понедельника по субботу) дифференцированного по возрасту обучающихся (12 лет и старше) (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
3. В меню предусмотрено двухразовое питание: завтрак (20-25 %), обед (30-35%) от суточной калорийности (п.8.1.2 приложение № 12).
4. Меню разработано в соответствии с требованиями п.8.1.4 приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (рекомендуемый образец).
5. Примерное меню содержит информацию о наименовании и количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий (п.8.1.4 приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
6. 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).
7. Запрещенные блюда (пищевая продукция) в меню отсутствуют (п.8.1.9 приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
8. В примерном меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для учащихся 12 лет и старше (п.8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Название блюд	масса порций блюд в граммах 12 лет и старше	
	фактическая	нормируемая
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	200	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)	105-120	100-120
Гарнир	180	180-250
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	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):

Название блюд	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем за 12 дней	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Завтрак	655,42	550
Обед	947,92	800

Завтрак по составу пищевых продуктов и готовых блюд состоит из закуски, горячих мясных/рыбных блюд, гарниров, творожных блюд, напитков; предусмотрена выдача фруктов.

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



В состав ассортимента пищевой и готовой продукции, реализуемой в обед, включены закуски (салат из отварной свеклы, квашенная капуста, овощи натуральные соленные), горячее первое блюдо, второе блюдо состоящее из мясного/рыбного штучного блюда (котлеты, рыба и т.д.), гарниров крупяных, макаронных изделий и пр., напитка.

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

1 неделя

Прием пищи	Дни недели						N %	Средняя калорийность за 5 дней	Средняя % пищевая ценность за неделю
	1	2	3	4	5	6			
завтрак	732,17	594,32	705,41	588,27	684,16	594,07	20-25	649,7	24
обед	882,94	988,76	934,62	901,59	763,81	876,94	30-35	892,15	33
итого	1615,11	1583,08	1644,19	1489,86	1447,97	1471			
Суточная калорийность 2720ккал- 100%									

2 неделя

Прием пищи	Дни недели						N %	Средняя калорийность за 5 дней	Средняя % пищевая ценность за неделю
	1	2	3	4	5	6			
завтрак	666,47	623,53	704,17	723,18	651,19	702,73	20-25	678,55	25
обед	846,90	951,16	835,11	884,09	887,31	763,81	30-35	861,40	32
итого	1513,37	1574,69	1539,28	1607,27	1538,5	1466,54			
Суточная калорийность 2720ккал- 100%									

Распределение суточной потребности в пищевых веществах, энергии по приемам пищи, учитывая пребывание детей в образовательных учреждениях 12 лет и старше соответствует нормам (приложение 10, таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) от суточной калорийности, что составляет:

Возраст	Энергетическая ценность ккал, завтрак		Белки, г/завтрак		Жиры, г/завтрак		Углеводы, г/завтрак	
	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в ккал, не менее) 20-25%	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее) 20-25%	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее) 20-25%	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее) 20-25%
12 лет и старше	664,14	544-680	22,45	18-22,5	21,46	18,4-23	87,10	76,6-95,75

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



Возраст	Энергетическая ценность ккал, завтрак+обед		Белки, г/завтрак+обед		Жиры, г/завтрак+обед		Углеводы, г/завтрак+обед	
	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в ккал, не менее) 50-60%	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее) 50-60%	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)
12 лет и старше	1539,94	1360-1632	52,01	45-54	52,51	46-55,2	211,66	191,5 - 229,8

**7. Вывод:** основное (организованное) меню (12-дневного) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, сезон: зимне-весенний, возраст 12 лет и старше, в том числе дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) (завтрак + обед) на 2022-2023 учебный год, разработанное индивидуальным предпринимателем В.И. Козловым, Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 100, кв. 26, соответствует требованиям раздела II п.2.8; раздела VIII, п.8.1, п.8.1.2, п. 8.1.2.4, 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», в том числе приложение 7 таблица 2, приложение №9 таблицы №№ 1,3, приложение № 10 таблицы №№ 1,3.

Врач по общей гигиене



Т.Н. Пожиленкова

