

УТВЕРЖДАЮ

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц RA.RU.710012
Дата внесения в реестр сведений об
аккредитованном лице 22.04.2015

Заместитель руководителя
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
в Сочинском филиале
Е. В. Чехвалова

М. П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 4512/30 «29» 08 20 16 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

основного (организованного) меню горячих завтраков для питания детей в возрасте 7-11 лет в том числе с ОВЗ и детей-инвалидов, 10-ти дневного, сезон – осень-зима, 2025-2026 год, разработанного Автономной некоммерческой организацией «Стандарты социального питания» (юридический адрес: 354071, Краснодарский край, г. Сочи, ул. Цветной бульвар, д. 40).

Производство экспертизы начато: 22.08.2025г. в 15-00ч.

Производство экспертизы окончено: 29.08.2025г. в 10-00ч.

1. **Основание:** заявление директора Автономной некоммерческой организацией «Стандарты социального питания» Д. В. Уральского от 22.08.2025г. (вх. № 5445/1392/ОИ от 22.08.2025г.).

2. **Заявитель:** Автономная некоммерческая организация «Стандарты социального питания».

Юридический адрес: 354071, Краснодарский край, г. Сочи, ул. Цветной бульвар, д. 40.

ИНН 2320980345.

ОГРН 1122300000217.

Фактический адрес: 354071, Краснодарский край, г. Сочи, ул. Цветной бульвар, д. 40.

3. **Разработчик:** Автономная некоммерческая организация «Стандарты социального питания».

Юридический адрес: 354071, Краснодарский край, г. Сочи, ул. Цветной бульвар, д. 40.

Фактический адрес: 354071, Краснодарский край, г. Сочи, ул. Цветной бульвар, д. 40.

4. **Цель экспертизы:** на соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (раздел II п.2.8; раздел V п.5.2., раздел VIII п.8.1.2.3., п.8.1.3, п.8.1.4, п.8.1.6, п.8.1.9.).

5. **Перечень представленных материалов:**

- пояснительная записка №207 от 21.08.2025г. к меню завтраков для детей 7-11 лет на период осень-зима 2025-2026 учебного года;
- основное (организованное) меню горячих завтраков для питания детей в возрасте 7-11 лет в том числе с ОВЗ и детей-инвалидов, 10-ти дневное, сезон – осень-зима 2025-2026 учебный год;
- таблица выполнения норм питания детей в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, завтрак 7-11 лет 2025-2026 учебный год (осень-зима);
- технико-технологические карты и технологические карты кулинарных изделий (блюд) с указанием рецептур и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий.

Сочинский

филиал

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Продолжение: 2-5
Страницы №

1666 16

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка материалов:

Представленное основное (организованное) 10-ти дневное меню горячих завтраков для питания детей в возрасте 7-11 лет в т.ч. с ОВЗ и детей-инвалидов, сезон – осень-зима 2025-2026 учебного года разработано Автономной некоммерческой организацией «Стандарты социального питания» (далее - АНО «ССП») на основе следующих документов:

- Сборник технических нормативов. Сборник рецептов и блюд кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Разработан Министерством экономического развития и торговли Российской Федерации, под редакцией В.Т. Лапшиной, издательство «Хлебпродинформ», 2004г.;
- Таблицы химического состава и калорийности Российских продуктов питания, под редакцией И. М. Скурихина и В. А. Тутельяна, издательство «ДеЛи принт», 2008г.;
- Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под редакцией М. П. Могильного и В. А. Тутельяна, издательство «ДеЛи плюс», 2015г.;
- Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под редакцией профессора А. Я. Перевалова, издательство Уральский региональный центр питания, 2013г.;
- Сборник рецептов и блюд кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов под редакцией Заместителя Президента Российской Академии Образования Академика РАН профессора Г. Г. Онищенко, Академика РАН В. А. Тутельяна. Москва 2022г.;
- Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления (от 7 до 18 лет). Разработан ФБУН «Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены» Роспотребнадзора, г. Новосибирск, 2022г.

По результатам экспертизы основного (организованного) 10-ти дневного меню горячих завтраков для питания детей в возрасте 7-11 лет в т.ч. с ОВЗ и детей-инвалидов, сезон – осень-зима 2025г.-2026г. установлено:

1. Основное (организованное) меню для учащихся 7-11 лет, в т.ч. с ОВЗ и детей-инвалидов разработано на основании сформированного рациона питания, включающего распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельному приему пищи (завтрак) (раздел VIII п.8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2. Представленное меню разработано по рекомендуемому образцу (приложение № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) и содержат информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии с используемыми сборниками рецептов; меню разработано с учетом сезонности (осенне-зимний период), на период двух недель (10 дней, с понедельника по пятницу), дифференцированных по возрасту обучающихся (7-11 лет), что соответствует требованиям раздела VIII п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3. Меню утверждено директором Автономной некоммерческой организации «Стандарты социального питания» Уральским Д. В. в соответствии с требованиями раздела VIII п. 8.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4. Приготовление готовых блюд предусмотрено в соответствии с технологической документацией, представлены технологические и технико-технологические карты, в которых отражены рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Технологические и технико-технологические карты утверждены директором АНО «ССП» Д. В. Уральским. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических документах (раздел II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5. В технико-технологических картах указана температура блюд при раздаче, что соответствует требованиям раздела V п. 5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6. Согласно представленной пояснительной записке №207 от 21.08.2025г. в меню завтраков для детей 1-4 классов включены свежие овощи, свежие фрукты, соки, компоты из сухофруктов, напитки витаминные из шиповника, лимона, благодаря чему в осенне-зимний период увеличена норма витамина С.

Профилактика йод-дефицитных состояний у детей осуществляется путем введения в рацион йодированной соли при приготовлении блюд производства ООО «Руссоль», г. Оренбург. Также в меню завтраков ежедневно включен хлеб ржано-пшеничный, обогащенный йодом, вырабатываемый Сочинским хлебокомбинатом (раздел VIII п. 8.1.6 (приложение 10) СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

7. В целях предотвращения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений), в представленных меню не используется пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей (раздел VIII п. 8.1.9 (Приложение №6) СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

8. В представленных 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	160-200	150 - 200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п)	60	60 - 100
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-200	90 - 120
Гарнир	150-250	150 - 200
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, напиток из плодов шиповника, напиток лимонный, какао с молоком, сок)	200	180 - 200
Фрукты	100	100

Завтраки для учащихся 7-11 лет в осенне-зимний период по составу пищевых продуктов и готовых блюд состоят из горячего блюда и напитка (какао с молоком, напиток из плодов шиповника, напиток лимонный, кисель, компот из сухофруктов, сок фруктовый), так же предусмотрена выдача фруктов (свежие яблоки), бутербродов (с сыром и маслом), кондитерских изделий без крема промышленного производства.

9. В представленном меню суммарный объем блюд по приему пищи (завтрак) соответствует требованиям раздела VIII (п.8.1.2 приложение № 9 таблица 3) СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Прием пищи	День/суммарный объем блюд (гр.)					Норма
	1/6.	2/7.	3/8.	4/9.	5/10.	
1 неделя						
завтрак	566,00	551,00	536,00	596,00	536,00	500,0
2 неделя						
завтрак	571,00	536,00	536,00	506,00	526,00	500,0

Суммарный объем готовых блюд за неделю по приему пищи-завтрак варьируется от 526,00 гр. до 596,00 гр., при норме не менее 500,0 гр.

10. В представленном меню соблюдены требования по потребности в пищевых веществах и энергетической ценности по отдельным приемам пищи (раздел VIII п. 8.1.2. (приложение №10 таблица 1) СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Показатели	Суточная потребность (г/сут)	Завтраки 7-11 лет		
		потребность (20%-25%) гр.	фактически 1 неделя	фактически 2 неделя
Белки (г/сут)	77	15,4-19,25	21,98	26,96
Жиры (г/сут)	79	15,8-19,75	16,06	26,80
Углеводы (г/сут)	335	67,0-83,75	90,46	90,23
Энергетическая ценность (ккал/сут)	2350	470-587,5	577,26	653,55

Согласно представленной пояснительной записке, расчет пищевых веществ, энергетической ценности и витамина С в меню произведен в соответствии с потерями при термической обработке продуктов, входящих в состав блюд меню (Таблицы химического состава и калорийности Российских продуктов питания под редакцией И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна, 2008г.).

11. В представленном меню соблюдены требования по среднему нормируемому показателю пищевой ценности (по содержанию белков, жиров, углеводов и энергетической ценности) за неделю для учащихся 7-11 лет (раздел VIII п.8.1.2.3. (приложение № 10 таблица 3) СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Прием пищи	День					Средний % энергетической ценности за неделю	Норма
	1/6	2/7	3/8	4/9	5/10		
1 неделя							
Завтрак	550,93	667,55	547,26	654,62	465,97	24,56%	20-25%
2 неделя							
Завтрак	549,73	703,29	673,54	669,55	671,67	27,81%	20-25%
	За 10 дней					26,18%	20-25%
Суточная потребность 2350 кКал							

12. По результатам анализа таблицы выполнения норм питания детей возрастной категории 7-11 лет, установлено, что в целом учащиеся обеспечены среднесуточными наборами пищевой продукции (на 1 учащегося в сутки, исходя из требований по суточной потребности в пищевых веществах и энергии (20-25%)), за счет включения в рацион питания продуктов высокой биологической ценности, с учетом допустимых замен содержание продуктов животного происхождения (мясо, птица), субпродуктов, рыбы (филе горбуши), молочных продуктов (сметана, творог, сыр, молоко), масла сливочного, соответствует 25% и более от суточной нормы (приложение № 7 таблица 2), что соответствует требованиям раздела VIII п. 8.1.2 (приложение №10 таблица 3) СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В соответствии с Приложением №11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 произведена замена: 10,9 гр. мяса птицы на 11,2 гр. мяса говядины; 6,5 гр. мяса говядины на 7,5 гр. субпродуктов; 4,7 гр. мяса говядины на 5,9 гр. рыбы.

Согласно представленной пояснительной записке при создании цикличного меню исключены из рационов завтрака кисломолочные продукты, т.к. их необходимо включать в рацион полдника или позднего ужина, но учитываются в подсчете норм молочносодержащих продуктов.

7. Вывод:

По результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы основное (организованное) меню горячих завтраков для питания детей в возрасте 7-11 лет в том числе с ОВЗ и детей-инвалидов, 10-ти дневное, сезон осень-зима 2025-2026 год, разработанное Автономной некоммерческой организацией «Стандарты социального питания» (юридический адрес: 354071, Краснодарский край, г. Сочи, ул. Цветной бульвар, д.40) **соответствует** требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (раздел II п. 2.8; раздел V п. 5.2., раздел VIII п. 8.1.2.3, п. 8.1.3, п. 8.1.4, п. 8.1.6, п. 8.1.9.).

Врач по общей гигиене



Мешкова М.С.