

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя

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

в Сочинском филиале

Е. В. Нехвалова

М.П.

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

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 4513/30 « 19 » 08 2025 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

основного (организованного) меню горячих обедов для питания детей в возрасте 7-11 лет в том числе с ОВЗ и детей-инвалидов, 10-ти дневного, сезон – осень-зима на 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 13-00ч.

Производство экспертизы окончено: 29.08.2025г. в 11-00ч.

1. **Основание:** заявление директора Автономной некоммерческой организацией «Стандарты социального питания» Д. В. Уральского от 22.08.2025г. (вх. № 5446/1393/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. 8.1.5, п.8.1.6, п.8.1.9.).

5. **Перечень представленных материалов:**

- пояснительная записка №208 от 21.08.2025г. к меню обедов для детей в возрасте 7-11 лет на период осень-зима 2025-2026 учебный год;
- основное (организованное) меню горячих обедов 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, обед 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:
Страницы № 25

166617

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка материалов:

Представленное основное (организованное) 10-ти дневное меню горячих обедов 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 обедов для питания детей в возрасте 7-11 лет в т.ч. с ОВЗ и детей-инвалидов, сезон осень-зима 2025-2026г. 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 (обед) (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 рецепты используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии с используемыми сборниками рецептов; меню разработано с учетом сезонности (осенний 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; в меню, с учетом выхода блюд, данные пищевых веществ, энергетической ценности соответствуют данным представленных технологических документов (раздел II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Сочинский

филиал ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае

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 №208 от 21.08.2025г. в меню обедов для детей 1-4 классов включены свежие овощи, свежие фрукты, соки, компоты из сухофруктов, напиток из плодов шиповника и 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 «Руссолю», г. Оренбург. Также в меню обедов 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 представленном 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
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п)	60	60 - 100
Первое блюдо	200-220	200-250
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-220	90 - 120
Гарнир	150-250	150 - 200
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	200	180 - 200
Фрукты	100-110	100

В состав ассортимента пищевой и готовой продукции, реализуемой в обед, включены горячие первые (супы, борщи) и вторые блюда, напитки (чай, соки фруктовые промышленного производства, кисели, напитки) так же предусмотрена выдача свежих овощей и фруктов (яблоки, огурцы, помидоры), кондитерских изделий промышленного производства.

9. В представленном меню суммарный объем блюд по приему пищи (обед) соответствуют 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						
Обед	804,00	774,00	799,00	759,00	794,00	700,0
2 неделя						
Обед	854,00	774,00	824,00	754,00	799,00	700,0
Всего за 10 дней						700,0

Суммарный объем готовых блюд за неделю по приему пищи (обед) варьируется от 774,00 гр. до 854,00 гр., при норме не менее 700,0 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)	Обеды 7-11 лет			
		потребность (30%-35%) гр.	фактически 1 неделя	фактически 2 неделя	фактически за 10 дней
Белки (г/сут)	77	23,1-26,95	32,93	33,95	36,33
Жиры (г/сут)	79	23,7-27,65	24,28	26,4	25,34
Углеводы (г/сут)	335	100,5-117,25	110,92	120,12	115,52
Энергетическая ценность (ккал/сут)	2350	705-822,5	785,15	815,31	800,23

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 по приему пищи (обед) 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 % калорийности за неделю	Норма
	1/6	2/7	3/8	4/9	5/10		
1 неделя							
обед	742,45	660,41	954,79	820,39	747,71	33,41%	30-35%
2 неделя							
обед	822,71	842,10	801,81	752,68	857,27	34,69%	30-35%
	За 10 дней					34,05%	30-35%
Суточная потребность 2350 кКал – 100%							

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 (30-35%)), за счет включения в рацион питания продуктов высокой биологической ценности, с учетом допустимых замен содержание продуктов животного происхождения, рыбы, молокосодержащих продуктов, масла, творога соответствует 30-35% 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.

Согласно представленной пояснительной записке при создании циклического меню исключены из рационов обеда кисломолочные продукты и творог, и не учитываются при расчете норм, т.к. кисломолочные продукты необходимо включать в рацион полдника или позднего ужина, а творожные – в завтрак, полдник, ужин.

В соответствии с Приложением №11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 произведена замена: 19,2 гр. мяса птицы на 19,8 гр. говядины; 7,8 гр. мяса говядины на 9,0 гр. субпродуктов; 4,1 гр. мяса говядины на 6,4 гр. яйца; 4,1 гр. мяса говядины на 5 гр. творога; 3,8 гр. мяса говядины на 26,9 гр. молока; 8 гр. молока на 1 гр. сыра.

7. Вывод:

По результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы основное (организованное)

Сочинский

филиал ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае

меню горячих обедов 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. 8.1.5, п. 8.1.6, п. 8.1.9.).

Врач по общей гигиене



Мешкова М.С.