

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

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя  
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены  
и эпидемиологии в Краснодарском крае»  
в \_\_\_\_\_ филиале  
Н. С. Комарова

М.П.

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1922/30 «30» 08 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерных циклических 10-ти дневных меню горячих завтраков и горячих обедов для организации питания детей в возрасте 7-11 лет в т.ч. с ОВЗ и детей инвалидов с 01.09.2022г. (сезон осень-зима), разработанных Автономной некоммерческой организацией «Стандарты социального питания», 354071, Краснодарский край, г. Сочи, ул. Цветной бульвар (Центральный р-н), д.40.

Производство экспертизы начато: 22.08.2022г. в 14-00

Производство экспертизы окончено: 29.08.2022г. в 14-00

**1. Основание:** заявление директора Автономной некоммерческой организацией «Стандарты социального питания» Д. В. Уральского от 19.08.2022г. (вх. № 3631/756/ОИ от 19.08.2022г.).

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

**Юридический адрес:** 354071, Краснодарский край, г. Сочи, ул. Цветной бульвар (Центральный р-н), д. 40.

**ИНН** 2320980345.

**ОГРН** 1122300000217.

**фактический адрес:** 354000, Краснодарский край, г. Сочи, ул. Советская, 42.

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

**Юридический адрес:** 354071, Краснодарский край, г. Сочи, ул. Цветной бульвар (Центральный р-н), д.40.

**Фактический адрес:** 354000, Краснодарский край, г. Сочи, ул. Советская, 42.

**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 VIII п.п. 8.1.2, 8.1.3, 8.1.4, 8.1.6, 8.1.9.).

**5. Перечень представленной документации:**

- меню горячих завтраков для организации питания детей в возрасте 7-11 лет в т.ч. с ОВЗ и детей-инвалидов с 01.09.2022г. (сезон осень-зима), разработанное Автономной некоммерческой организацией «Стандарты социального питания»;

- меню горячих обедов для организации питания детей в возрасте 7-11 лет в т.ч. с ОВЗ и детей-инвалидов с 01.09.2022г. (сезон осень-зима), разработанное Автономной некоммерческой организацией «Стандарты социального питания»;

Сочинский

филиал

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Продолжение:  
Страницы № 2-5

163147



- пояснительная записка к меню школьного питания на период осень-зима 2022г. №188 от 19.08.2022г.;
- технологические карты кулинарных изделий (блюд) с указанием рецептур и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий на электронном носителе (CD-R);
- таблица выполнения норм питания детей в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 завтрак 7-11 лет 2022-2023 учебный год (осень-зима);
- таблица выполнения норм питания детей в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 обед 7-11 лет 2022-2023 учебный год (осень-зима);

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

Представленные варианты примерных циклических 10-и дневных меню горячих завтраков и горячих обедов для организации питания детей в возрасте 7-11 лет в т.ч. с ОВЗ и детей-инвалидов с 01.09.2022г. (сезон осень-зима) разработаны Автономной некоммерческой организацией «Стандарты социального питания» (далее - АНО «ССП») на основе следующих документов:

- Сборник технических нормативов. Сборник рецептур 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.-639с.;
- Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под редакцией М. П. Могильного и В. А. Тутельяна, издательство «ДеЛи плюс», 2015г.-544с.;
- Таблицы химического состава и калорийности Российских продуктов питания, под редакцией И. М. Скурихина и В. А. Тутельяна, издательство «ДеЛи принт», 2008г.-275с.

По результатам экспертизы примерных циклических 10-и дневных меню горячих завтраков и горячих обедов для организации питания детей в возрасте 7-11 лет в т.ч. с ОВЗ и детей-инвалидов с 01.09.2022г. (сезон осень-зима) установлено:

1. Примерные меню разработаны на основании сформированного рациона питания, включающего распределение перечня блюд, кулинарных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед) для детей в возрасте 7-11 лет, в т.ч. с ОВЗ и детей-инвалидов (п.8.1.2, п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2. Примерные меню утверждены директором Автономной некоммерческой организации «Стандарты социального питания» Уральским Д. В. в соответствии с требованиями п. 8.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3. Примерные циклические меню разработаны с учетом сезонности (осенний-зимний период), на период двух недель (10 дней, предусмотрены с понедельника по пятницу), дифференцированных по возрасту обучающихся с 7-11 лет (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

4. В меню предусмотрено двух разовое питание (завтрак и обед, с учетом обучения детей в 1ю смену (п.8.1.2 (приложение № 12) СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5. Примерные циклические 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 рецептур (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 использованном сборнике рецептур (технологических картах) (раздел II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

7. Согласно пояснительной записке, для выполнения норм питания по витамину-С в меню завтраков и обедов для детей 1-4 классов включены салаты из свежих овощей, фрукты, соки, компоты из свежемороженых ягод, сухофруктов; в зимний период предусмотрено включение в меню витаминизированных напитков (п.8.1.6, приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).



8. Согласно пояснительной записке, профилактика йод-дефицитных состояний осуществляется путем введения в рацион йодированной соли производства ООО «Руссолю». Также в меню ежедневно включен хлеб ржано-пшеничный, обогащенный йодом (вырабатывается на АО «Сочинский хлебокомбинат»), что соответствует требованиям п.8.1.6 (приложение 10) СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

9. В примерных 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	150-205	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п)	60-100	60-100
Первое блюдо	200-230	200-250
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100-200	90-120
Гарнир	150-155	150-200
Третье блюдо (компот, чай, напиток кофейный, какао, кисель)	200	180-200
Фрукты	120-130	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):

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	586	500
Обед	876,8	700

Завтрак по составу пищевых продуктов и готовых блюд состоит из закуски, горячих блюд, горячих напитков; предусмотрена ежедневная выдача овощей или фруктов (свежие яблоки, огурцы, помидоры, консервированная кукуруза).

В состав ассортимента пищевой и готовой продукции, реализуемой в обед, включены закуски (порционные овощи, фрукты, салаты из овощей и фруктов), первые (супы, борщи) и вторые блюда, компоты и напитки в ассортименте (из сухофруктов, шиповника, свежемороженых ягод), горячие напитки (чай, кофейный напиток), кисель из плодово-ягодного концентрата.

10. Потребность в пищевых веществах и энергии по отдельным приемам пищи в среднем соответствует нормам (п. 8.1.2. (приложение №10 таблица 1) СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

показатели	суточная потребность (г/сут)	потребность на завтраки (20%-25%) гр.	Фактическое выполнение на завтраки	потребность на обеды (30%-35%) гр.	Фактическое выполнение на обеды
белки (г/сут)	77	15,40-19,25	21,40	23,10-36,95	27,35
жиры (г/сут)	79	15,80-19,75	19,90	23,70-27,65	27,53
углеводы (г/сут)	335	67,00-83,75	79,50	100,50-117,25	113,18



энергетическая ценность (ккал/сут)	2350	470,00-587,5	584,70	705,00-822,5	782,49
--	------	--------------	--------	--------------	--------

11. Распределение энергетической ценности блюд по отдельным приемам пищи в среднем соответствует нормам (п. 8.1.2. (приложение №10 таблица 3) СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

	Завтрак		Обед	
	факт.	Норма	факт.	Норма
Средний показатель (за 10 дней)	<b>24,9%</b>	20-25%	<b>33,3%</b>	30-35%

12. По результатам анализа таблиц выполнения норм питания детей 7-11 лет установлено, что в целом учащиеся обеспечены среднесуточными наборами пищевой продукции (на 1 учащегося в сутки), с учетом замены продуктов по таблице взаимозаменяемости в соответствии с требованиями п.8.1.2 (приложение № 7 таблица 2) СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

№ п/п	Наименование продуктов	Рекомендуемая норма на одного учащегося в сутки (гр.)	Рекомендуемая норма на одного учащегося завтраки (20%-25%) (гр.)	Фактическое выполнение на завтрак (гр.)	Рекомендуемая норма на одного учащегося обеды (30-35%) (гр.)	Фактическое выполнение на обед (гр.)	% отклонения от нормы (+/- 5%)
1	Хлеб ржаной	80,00	16,00	16,00	24,00	24,00	в пределах нормы
2	Хлеб пшеничный	150,00	30,00	30,10	45,00	45,70	
3	Мука пшеничная	15,00	3,00	0,80	4,50	5,00	
4	Крупы, бобовые	45,00	9,00	19,00	13,50	30,00	
5	Макаронные изделия	15,00	3,00	5,00	4,50	6,00	
6	Картофель	187,00	37,40	38,90	56,10	69,00	
7	Овощи свежие, зелень	280,00	56,00	68,20	84,00	106,00	
8	Фрукты (плоды) свежие	185,00	37,00	60,00	55,50	65,00	
9	Сухофрукты, в т.ч. шиповник	15,00	3,00	2,00	4,50	6,00	
10	Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200,00	40,00	56,00	60,00	60,00	
11	Мясо жилованное 1-й категории	70,00	14,00	18,00	21,00	21,70	
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30,00	6,00	9,30	9,00	18,80	
13	Цыплята 1 категории потрошенные (куры 1 кат.)	35,00	7,00	8,30	10,50	11,00	
14	Рыба-филе	58,00	11,60	11,90	17,40	17,90	

Сочинский



15	Молоко	300,00	60,00	71,04	90,00	90,00
16	Творог (м.д. жира не более 9 %)	50,00	10,00	11,50	15,00	17,50
17	Сыр	10,00	2,00	4,00	3,00	2,10
18	Сметана (массовая доля жира не более 15%)	10,00	2,00	2,25	3,00	4,00
19	Масло сливочное	30,00	6,00	7,38	9,00	9,10
20	Масло растительное	15,00	3,00	4,22	4,50	6,00
21	Яйцо, 1 шт.	50,00	10,00	10,40	15,00	14,00
22	Сахар	30,00	6,00	8,00	9,00	9,40
23	Кондитерские изделия	10,00	2,00	3,00	3,00	3,00
24	Чай	1,00	0,20	0,30	0,30	0,20
25	Какао-порошок	1,00	0,20	0,40	0,30	0,00
26	Кофейный напиток	2,00	0,40	0,50	0,60	0,50
27	Крахмал	3,00	0,60	0,75	0,90	1,00
28	Соль пищевая поваренная	3,00	0,60	0,80	0,90	1,30
29	Специи	1,00	0,20	0,40	0,30	0,60

В соответствии с пояснительной запиской при создании циклического меню исключены из рационов завтрака и обеда кисломолочные продукты и не учитываются при расчете норм, т.к. кисломолочные продукты необходимо включать в рацион полдника и позднего ужина.

Для выполнения норм среднесуточного набора пищевой продукции по молоку во второй, четвертый, девятый дни в обед предусмотрена выдача детям ультрапастеризованного молока 3,2%, объемом 200 мл в индивидуальной мелкоштучной потребительской упаковке (тетрапак) с индивидуальной трубочкой промышленного производства.

13. В целях предотвращения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений), в примерных циклических меню не используются запрещенные пищевые продукты, блюда и кулинарные изделия, указанные в Приложении №6 санитарных правил (п.8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

**7. Вывод:** примерные циклические 10-ти дневные меню горячих завтраков и горячих обедов для организации питания детей в возрасте 7-11 лет в т. ч. с ОВЗ и детей-инвалидов с 01.09.2022г. (сезон осень-зима), разработанные Автономной некоммерческой организацией «Стандарты социального питания» (юридический адрес: 354071, Краснодарский край, г. Сочи, ул. Цветной бульвар (Центральный р-н), д.40) **соответствуют** требованиям раздела II п.2.8; раздела VIII п.п. 8.1.2, 8.1.3, 8.1.4, 8.1.6, 8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене

Тахмазян Г. К.

Сочинский



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