

УТВЕРЖДАЮ

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



Заместитель руководителя  
ФБУЗ «Центр гигиены  
и эпидемиологии в Краснодарском крае»  
Иванов И.Б.

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 3587/31 от 30 08 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

Основного (организованного) меню питания для учащихся возрастной категории с 7-11 лет, в том числе дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) в общеобразовательных организациях МО Тимашевский район, разработанного Управлением образования МО Тимашевский район

Производство экспертизы начато: 29.08.2022г 12.00ч.  
Производство экспертизы окончено: 30.08.2022г 10.00ч

1. Основание: Поручение ТО Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Тимашевском, Брюховецком, Приморско-Ахтарском, Каневском районах № 311 от 29.08.2022г., зарегистрированное в Тимашевском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» от 29.08.2022г. № 3923/346/ОИ.

2. Заявитель: ТО Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Тимашевском, Брюховецком, Приморско-Ахтарском, Каневском районах.

Юридический адрес: 352000, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Раппилевская, 100.

ИНН: 2308105360;

ОГРН: 1052303653269;

фактический адрес: 352700, Краснодарский край, г. Тимашевск, ул. Коммунальная, 3.

3. Разработчик: Управление образования МО Тимашевский район;

Юридический адрес: 352700, Краснодарский край, Тимашевский район, город Тимашевск, ул. Ленина, 154.

Фактический адрес: 352700, Краснодарский край, Тимашевский район, город Тимашевск, ул. Ленина, 154.

4. Цель экспертизы: на соответствие требованиям:

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» раздел 2;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» п. 2.8 раздела II, таблицы 1 приложения № 7, таблиц 1 и 3 приложения № 9, таблицы 1 и 3 приложения № 10, приложения № 6, № 8, № 12, № 13, п. 8.1.2.1, п. 8.1.2.3, п. 8.1.3, п. 8.1.4, п. 8.1.9 раздела VIII.

5. Перечень рассмотренных материалов:

- Основное (организованное) меню питания для учащихся возрастной категории с 7-11 лет,



- в том числе дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) в общеобразовательных организациях МО Тимашевский район;
- Технологические карты с указанием рецептур и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий.
  - Лечебное питание: практическое руководство для диетологов, врачей различных специальностей и пациентов. Автор-составитель канд. мед. наук Э.Н.Преображенская. СПб:2013.
  - Комитет РФ по торговле. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Издательство Хлебпродинформ, Москва,1996г.
  - Комитет РФ по торговле. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть II, Издательство Хлебпродинформ, Москва,1997г.
  - Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания. Для предприятий общественного питания. М. Издательство Хлебпродинформ 2002 г. Под редакцией В.Т. Лапшиной.
  - Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией В.Т. Лапшиной. Издательство Хлебпродинформ 2004 г.
  - Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. М. ДеЛи принт,2017г.
  - Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. М.ДеЛи принт,2016г.
  - 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. Под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова, издание 5-ое с дополнениями, Уральский региональный центр питания, Пермь, 2013г.
  - Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций. Новосибирск, 2021, ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора.
  - Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста. Новосибирск, 2021, ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора.

**6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:**

Для питания детей от 7 до 11 лет, учащихся общеобразовательных учреждений Тимашевского района Управлением образования МО Тимашевский район на осенне-зимний период разработано основное (организованное) меню в соответствии с приложением № 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 с организацией питания по следующим приемам пищи: завтрак, обед, полдник.

Основное (организованное) меню утверждено директором ООО «Тимашевское ПРТ райпо», ИП Ижбаевым Ю.Н. и согласовано с руководителями организаций, в которых организовано питание детей и подростков, в соответствии с п.8.1.3 раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Основное (организованное) меню разработано на период - 10 дней (не менее 2 недель) с учетом режима обучения муниципальных образовательных учреждений Тимашевского района, для возрастной группы детей: с 7 до 11 лет в соответствии с п. 8.1.4 раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Масса порций блюд для детей выдержана с учётом возраста детей и соблюдается в



соответствии с требованиями таблицы 1 приложения № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Суммарный объем блюд выдержан и соответствует требованию таблицы 3 приложения 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В примерном меню указаны наименования блюд, кулинарных изделий, приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий, указанные в рассмотренных материалах, и согласно п. 2.8 раздела II СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В соответствии с представленным меню пищевая продукция, которая не допускается, при организации питания детей согласно п.8.1.9, приложения № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 не выявлена.

Энергетическая ценность суточного рациона в среднем за 10 дней на 1-го ребенка составляет-1763 ккал, при норме 1763 ккал, доля суточной потребности в энергии составляет 75,02%, при нормируемой 60-75%, что отвечает требованию таблиц 1 и 3 приложения № 10.

Энергетическая ценность завтрака на 1 ребенка в среднем за 10 дней -585,9 ккал, что составляет 24,93% суточного рациона при нормируемой 25%, обеда-822,8 ккал (норма 705-822,8 ккал), что составляет 35,01%, при нормируемой 30-35%. Энергетическая ценность полдника составляет 354,7 ккал (норма 235-352,5 ккал) что составляет 15,09% суточного рациона при нормируемой 10-15%,

Доля суточной потребности энергии завтрака, обеда, полдника соответствуют таблице 3 приложения 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Химический состав суточного рациона по приемам пищи составляет: среднее за 10 дней на 1-го ребенка по содержанию белка в меню 57,93 г/сут, при нормируемом 46,2-57,8 г/сут, по содержанию жиров 59,87 г/сут, при нормируемом 47,4-59,3 г/сут, углеводов-244,56 г/сут, при нормируемом 201-251,25 г/сут, что отвечает требованиям таблицы 1 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Оценка соотношения (сбалансированности) основных пищевых веществ, в граммах, соответствующего возрастным потребностям учащихся:

	Дети от 7-ми до 11-ти лет		
	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)
итого	57,93	59,87	244,56

Химический состав суточного рациона учащихся находится в пределах допустимых отклонений.

#### 7. Вывод:

Основное (организованное) меню питания для учащихся возрастной категории с 7-11 лет, в том числе дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) в общеобразовательных организациях МО Тимашевский район, разработанного Управлением образования МО Тимашевский район соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям:

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» раздел 2;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» п. 2.8 раздела II, таблицы 1 приложения № 7, таблицы 1 и 3 приложения № 9, таблицы 1 и 3 приложения № 10, приложения № 6, № 8, № 12, № 13, п.8.1.2.1, п.8.1.2.3, п.8.1.3, п.8.1.4, п. 8.1.9 раздела VIII.

Врач по общей гигиене

Майер Н.И.

Тимашевский

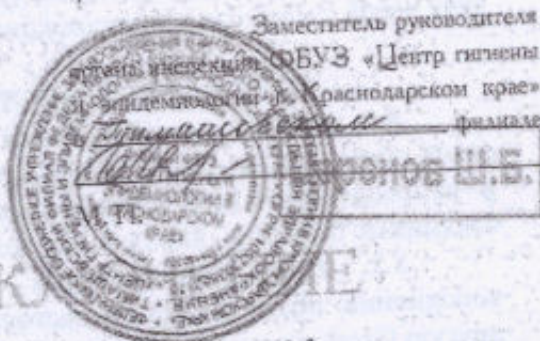


Федеральная служба по надзору  
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека  
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Ф 1 ДП ОИ 03.11

УТВЕРЖДАЮ

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



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 3688/31 от 30 08 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

Основного (организованного) меню питания для учащихся возрастной категории с 12 лет и старше, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) в общеобразовательных организациях муниципального образования Тимашевский район, разработанного Управлением образования МО Тимашевский район

Производство экспертизы начато: 29.08.2022г 13.00ч.  
Производство экспертизы окончено: 30.08.2022г 10.00ч.

1. Основание: Поручение ТО Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Тимашевском, Брюховецком, Приморско-Ахтарском, Каневском районах № 311 от 29.08.2022г., зарегистрированное в Тимашевском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» от 29.08.2022г. № 3923/346/ОИ.
2. Заявитель: ТО Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Тимашевском, Брюховецком, Приморско-Ахтарском, Каневском районах.  
Юридический адрес: 352000, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Рашилевская, 100.  
ИНН: 2308105360;  
ОГРН: 1052303653269;  
фактический адрес: 352700, Краснодарский край, г. Тимашевск, ул. Коммунальная, 3.
3. Разработчик: Управление образования МО Тимашевский район;  
Юридический адрес: 352700, Краснодарский край, Тимашевский район, город Тимашевск, ул. Ленина, 154.  
Фактический адрес: 352700, Краснодарский край, Тимашевский район, город Тимашевск, ул. Ленина, 154.
4. Цель экспертизы: на соответствие требованиям  
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» раздел 2;  
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» п. 2.8 раздела II, таблицы 1 приложения № 7, таблиц 1 и 3 приложения № 9, таблицы 1 и 3 приложения № 10, приложения № 6, № 8, № 12, № 13, п. 8.1.2.1, п. 8.1.2.3, п. 8.1.3, п. 8.1.4, п. 8.1.9 раздела VIII.
5. Перечень рассмотренных материалов:  
- Основное (организованное) меню питания для учащихся возрастной категории с 12 лет и старше

Продолжение:  
Страницы № 2-3

174631

Филиал  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»  
352700 г. Тимашевск, ул. Коммунальная  
набережная 3 тел. 8861 30 58345



старше, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) в общеобразовательных организациях МО Тимашевский район.

-Технологические карты с указанием рецептур и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий.

-Лечебное питание: практическое руководство для диетологов, врачей различных специальностей и пациентов. Автор-составитель канд. мед. наук Э.Н.Преображенская. СПб:2013.

-Комитет РФ по торговле. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Издательство Хлебпродинформ, Москва,1996г.

-Комитет РФ по торговле. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть II, Издательство Хлебпродинформ, Москва,1997г.

- Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания. Для предприятий общественного питания. М. Издательство Хлебпродинформ, 2002 г. Под редакцией В.Т. Лапшиной.

- Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией В.Т. Лапшиной. Издательство Хлебпродинформ 2004 г.

-Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Под редакцией М.И. Могильного и В.А. Тутельяна. М. ДеЛи принт, 2017г.

-Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Под редакцией М.И. Могильного и В.А. Тутельяна. М. ДеЛи принт,2016г.

-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. Под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова, издание 5-ое с дополнениями, Уральский региональный центр питания, Пермь, 2013г.

- Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций. Новосибирск, 2021, ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора.

-Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста. Новосибирск, 2021, ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора.

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

Для питания детей и подростков 12 лет и старше, учащихся общеобразовательных учреждений Тимашевского района Управлением образования МО Тимашевский район разработано основное (организованное) меню в соответствии с приложением № 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 с организацией питания по следующим приемам пищи: завтрак, обед, полдник.

Основное (организованное) меню утверждено директором ООО «Тимашевское ПРТ райпо» и ИП Ижбасв Ю.Н. и согласовано с руководителями организаций, в которых организовано питание детей и подростков, в соответствии с п.8.1.3 раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Меню разработано на период - 12 дней (не менее 2 недель) с учетом режима муниципальных образовательных учреждений Тимашевского района, возрастной группы детей: с 12 лет и старше в соответствии с п. 8.1.4 раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Масса порций блюд для детей выдержана с учетом возраста детей и соблюдается в соответствии с требованиями таблицы 1 приложения № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20



«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Суммарный объем блюд выдержан и соответствует требованию таблицы 3 приложения 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В меню указаны наименования блюд, кулинарных изделий, приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии с вышеуказанными сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий и согласно п. 2.8 раздела II СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В соответствии с представленным меню пищевая продукция, которая не допускается, при организации питания детей согласно п.8.1.9, приложения № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 не выявлена.

Энергетическая ценность суточного рациона в среднем за 10 дней на 1-го ребенка составляет 2036 ккал, при норме 2036 ккал, доля суточной потребности в энергии составляет 74,85%, при нормируемой 60-75%, что отвечает требованию таблиц 1 и 3 приложения № 10.

Энергетическая ценность завтрака на 1 ребенка в среднем за 10 дней - 678,3 ккал, что составляет 24,93% суточного рациона при нормируемой 25%, обеда - 949 ккал (норма 816-952 ккал), что составляет 34,89%, при нормируемой 30-35%. Энергетическая ценность полдника составляет 408,58 ккал (норма 272-408 ккал), что составляет 15,02% суточного рациона при нормируемой 10-15%.

Доля суточной потребности энергии завтрака, обеда, полдника соответствуют таблице 3 приложения 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Химический состав суточного рациона детей по приемам пищи составляет: среднее за 10 дней на 1-го ребенка по содержанию белка в меню 68,63 г/сут, при нормируемом 54-67,5 г/сут, по содержанию жиров 67,94 г/сут, при нормируемом 55,2-69 г/сут, углеводов - 286,68 г/сут, при нормируемом 229,8-287,25 г/сут, что отвечает требованиям таблицы 1 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Оценка соотношения (сбалансированности) основных пищевых веществ, в граммах, соответствующего возрастным потребностям учащихся:

	Дети от 12-ти и старше		
	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)
итого	68,63	67,94	286,68

Химический состав суточного рациона учащихся, находится в пределах допустимых отклонений.

#### 7. Вывод:

Основное (организованное) меню питания для учащихся возрастной категории с 12 лет и старше, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) в общеобразовательных организациях муниципального образования Тимашевский район, разработанного Управлением образования МО Тимашевский район, соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям:

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» раздел 2;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» п. 2.8 раздела II, таблицы 1 приложения № 7, таблиц 1 и 3 приложения № 9, таблицы 1 и 3 приложения № 10, приложения № 6, № 8, № 12, № 13, п.8.1.2.1, п.8.1.2.3, п.8.1.3, п.8.1.4, п. 8.1.9 раздела VIII.

Врач по общей гигиене

Майер Н.И.

Тимашевский