

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

Аттестат аккредитации органа инспекции  
№ RA. RU.7100.12 от 22.04.2015г.



СВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя  
ФБУЗ «Центр гигиены  
и эпидемиологии в Краснодарском крае»  
филиале

*С.С. Садовникова*

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 32/26 «24» января 2024 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

основного (организованного) меню (12-ти дневного) для организации питания обучающихся 12 лет и старше в общеобразовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и для детей-инвалидов, на зимне-весенний сезон, разработанного индивидуальным предпринимателем В.И. Козловым, Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 26 кв. 9.

Производство экспертизы начато: 24.01.2024г. в 13-00ч.

Производство экспертизы окончено: 24.01.2024г. в 15-40ч.

1. Основание: заявление, зарегистрированное вх. № 13/10/ОИ от 11.01.2024г. в Кушевском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

2. Заявитель: индивидуальный предприниматель В.И. Козлов

Юридический адрес: Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 26 кв. 9

ИНН: 234703511402

ОГРН: 305234702802112

фактический адрес: Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 26 кв. 9

3. Разработчик: индивидуальный предприниматель В.И. Козлов

Юридический адрес: Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 26 кв. 9

Фактический адрес: Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 26 кв. 9

4. Цель экспертизы:

на соответствие требованиям раздела II п.2.8; раздела V п. 5.2.; 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).

Продолжение:  
Страницы № 2-8

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

#### 5. Перечень рассмотренных материалов:

- Основное (организованное) меню (12-ти дневное) для организации питания обучающихся 12 лет и старше в общеобразовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и для детей-инвалидов, на зимне-весенний сезон, разработанного индивидуальным предпринимателем В.И. Козловым, Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 26, кв. 9
- Технологические карты кулинарных изделий (блюд) с указанием рецептур и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий. Указана температура подачи готовых блюд.
- Пояснительная записка к меню о проведении обогащения рациона питания детей микронутриентами (солью поваренной пищевой йодированной).
- Ведомость среднесуточных наборов пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет.

#### 6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленное основное (организованное) меню (12-ти дневное) для организации питания обучающихся 12 лет и старше в общеобразовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, в том числе, детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и для детей-инвалидов 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. Тутельяна. - М.:Делта принт, 2011. - 544 с.
- Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий/сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина. - Изд-е 4-е доп.и испр. - Пермь, 2021. - 410 с.
- Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - Спб.: Речь, 2008. - 800 с.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГАУЗ НЦЗД МИНЗДРАВА РОССИИ, НИИ ГИОЗДИП, НП СРО «АПСКОЗ»/Под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы. - М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016.-361 с.

По результатам экспертизы основного (организованного) 12-ти дневного меню (завтрак+обед) для обучающихся 12 лет и старше общеобразовательных организаций муниципального образования Ленинградский район, в том числе, детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и для детей-инвалидов установлено:

*Кузнецов*

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Краснодарском крае»

1. Основное (организованное) меню (12-ти дневное) (завтрак и обед) для детей 12 лет и старше, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и для детей-инвалидов 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 сезон, на период двух недель (12 дней, предусмотрено с понедельника по субботу; с учетом режима организации, для детей обучающихся в первую смену) 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): прием пищи, наименование блюда, масса порции, пищевые вещества (белки, жиры, углеводы), энергетическая ценность, номер рецептуры.
5. 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 меню, соответствуют наименованиям в использованных сборниках рецептов (технологических картах) (раздел II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). В технологических картах имеется информация о температуре блюд на раздаче горячих жидких блюд и иных горячих блюд (раздел V п.5.2. 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 пояснительной записке отражена информация о профилактике йод-дефицитных заболеваний путем введения в рацион йодированной соли, что соответствует п.8.1.6 приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
9. В 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):

Для учащихся 12 лет и старше

Название блюд	масса порций блюд в граммах 12 лет и старше	
	фактическая	нормируемая
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	200-250	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)	100-120	100-120
Гарнир	180	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	200	180-200
Фрукты	100-120	100

*Куренков*

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
 в Краснодарском крае»

10. Суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям п.8.1.2 приложения № 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	634,58	550
Обед	944,17	800

Завтрак состоит из горячих молочных блюд и горячих напитков (каша вязкая молочная из риса и пшена, каша пшеничная вязкая молочная, кофейный напиток с молоком, какао с молоком), творожных блюд (сырники из творога запеченные), сыр полутвердый, напитков (чай с лимоном, компот из смеси сухофруктов, соки фруктовые, напиток из шиповника, компот из яблок); закуски, омлет натуральный, мясных или рыбных блюд (кнели из кур, гуляш, шашлычки из мяса, палочки хрустяшки рыбные, тефтели рыбные, наггетсы куриные), гарниров, предусмотрена выдача свежих фруктов.

В состав ассортимента пищевой и готовой продукции, реализуемой в обед, включены закуски (овощи консервированные (помидор, огурец), салат из свеклы, салат овощной с яблоками и т.д.), горячее первое блюдо (борщ, рассольник Ленинградский, суп-лапша домашняя, суп картофельный с клецками, суп картофельный с бобами), второе горячего блюда состоящее из мясного/рыбного штучного блюда (тефтели мясные, тефтели рыбные, рагу из свинины, мясо тушеное, фрикадельки из кур, котлеты рубленые из птицы, гуляш), гарниров: крупяных, пюре картофельное, картофель тушеный с луком, макаронных изделий, напитка (компот, сок, какао с молоком).

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

1 неделя

Прим пищи	Дни недели						N %	Средняя калорийность за 6 дней	Средний % пищевой ценности и за неделю
	1	2	3	4	5	6			
завтрак	619,5	651,5	638,5	537,9	673,6	629,5	20-25	625,08	23
обед	816	840,6	973,8	925,7	813,9	836,5	30-35	867,75	31,9
итого	1435,5	1492,1	1612,3	1463,6	1487,5	1466	50-60	1492,83	54,9
Суточная калорийность 2720ккал- 100%, 544 ккал — 20%, 680 ккал- 25 % - завтрак									
Суточная калорийность 2720ккал- 100%, 816 ккал — 30%, 952 ккал — 35 % - обед									

*Кузнецов*

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

2 неделя

Прием пищи	Дни недели						N %	Средняя калорийность за 6 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
	1	2	3	4	5	6			
завтрак	671,27	655,4	675	630,5	708,6	580,3	20-25	669,50	24,6
обед	914,6	923	818,9	957,9	816,4	975,8	30-35	901,10	33,1
итого	1585,87	1578,4	1493,9	1588,4	1525	1556,1	50-60	1570,60	57,7

Суточная калорийность 2720 ккал - 100%, 544 ккал — 20%, 680 ккал - 25% - завтрак  
 Суточная калорийность 2720 ккал - 100%, 816 ккал — 30%, 952 ккал — 35% - обед

12. Распределение суточной потребности в белках, жирах, углеводах, энергетической ценности по приемам пищи (завтрак и обед), 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:

Энергетическая ценность ккал, завтрак за первую неделю		Белки, г/завтрак, за первую неделю		Жиры, г/завтрак, за первую неделю		Углеводы, г/ завтрак, за первую неделю	
Фактические показатели (в ккал)	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)
625,08	544	20,95	18	20,32	18,4	89,20	76,6

Энергетическая ценность ккал, завтрак за вторую неделю		Белки, г/завтрак, за вторую неделю		Жиры, г/завтрак, за вторую неделю		Углеводы, г/ завтрак, за вторую неделю	
Фактические показатели (в ккал)	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)
669,50	544	22,48	18	21,85	18,4	85,54	76,6

Энергетическая ценность ккал, завтрак+обед, за первую неделю		Белки, г/завтрак+обед, за первую неделю		Жиры, г/завтрак+обед, за первую неделю		Углеводы, г/ завтрак+обед, за первую неделю	
Фактические показатели (в ккал)	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)
1492,83	1360	49,83	45	50,42	46	202,45	191,5

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

Энергетическая ценность ккал, завтрак+обед, за вторую неделю		Белки, г/завтрак+обед, за вторую неделю		Жиры, г/завтрак+обед, за вторую неделю		Углеводы, г/завтрак+обед, за вторую неделю	
Фактические показатели (в ккал)	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)
1570,60	1360	50,99	45	53,32	46	201,70	191,5

13. По результатам анализа накопительной ведомости выполнения норм питания возрастной категории детей старше 12 лет, учащиеся обеспечены среднесуточными наборами пищевой продукции (на 1 учащегося в сутки), что соответствует требованиям (п.8.1.2 приложение № 7 таблица 2, СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Накопительная ведомость, завтрак

Наименование продукта	Норма на 1 чел., г													Факт. за 12 дн., г	Выполнение, %
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
Хлеб ржаной	30	25	20	20	20	20	30	40	20	20	42	20	20	297	83
Хлеб пшеничный	50	40	40	61	47	40	57	40	72	20	40	30	30	517	86
Мука пшеничная	5		1,5	1,5	24		2,3		3,5		2,2			35	58
Крупа (злаки), бобовые	12,5	39,2	43,9			45	43,2	61			11,6	48	7,8	299,7	200
Макаронные изделия	5								61,2				61,2	122,4	204
Картофель	46,75			156,6							156,6			313,2	56
Овощи разные, зелень	80		115,9	134,3		124	136,4		105,3	100	111,2	105,3	100	1032,4	108
Фрукты свежие	46,25		34		100	100	31		31	100		129	30	555	100
Сухофрукты	5			20							20			40	67
Соки фруктовые (овощные)	50									200					33
Мясо	19,5		113,7	18			79,1					8,2	78,4	297,4	127
Субпродукты (печень, язык, сердце)	10													88,6	74
Птица	13,25					99,9			98,9				84,4	283,2	100
Рыба	19,25			77,8								35,5		113,3	100
Молоко	87,5	295		36		189		400,1		80	31		19	1050,1	100
Творог	15				184									184	102
Сыр	3,75	15						10						25	100
Сметана	2,5				6		7,5				7,6			21,1	70
Масло сливочное	8,75	11,9	5,6	9,4			6	16,1	8,4	2,7	8,2		10,5	78,8	75
Масло растительное	4,5		3,4	1	4	11	7		4,4		6,5	13,1		50,4	93

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

Стр. 7  
 От 24.01.20 № 24/06  
 к экспертному заключению

Яйцо, шт.	0,25			0,1	0,2		0,2		0,2	3,3	0,1		4,1	100	
Сахарный песок	8,75	17,2	20,5	10,5	10	14	11,8	10	10,5		10	10	20	144,5	137
Кондитерские изделия	3,75	20								20			40	89	

Накопительная ведомость, обед

Наименование продукта	Норма (30-35%) на 1 чел., г	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	Факт. за 12 дн., г	Выполнение %
Хлеб ржаной	36-42	30	42	40	40	40	40	35	40	40	45	40	25	457	100
Хлеб пшеничный	60-70	40	45	40	55	68	55	45	60	45	45	69	45	612	96,4
Мука пшеничная	6—7	8,4	5,6	2,5	20,8		3	7,8	3	7,8	2,2		21,6	82,7	100
Крупа (злаки), бобовые	15-17,5	7,6	31,6	5	42		5				68,9	53	42	255,1	100
Макаронные изделия	6—7	61,2												61,2	100
Картофель	56,1-65,45	20,1	195,7	175,6		136,7	259	188,7	204,1	62,5	75	20,1	105,2	1442,7	184,2
Овощи разные, зелень	96-112	214,9	169,4	134,1	110,5	249	160,9	138,4	191	135,4	135,1	186,1	139	1963,8	146,2
Фрукты свежие	55,5-64,75	100		79	148			100	62		20	120	21	650	97,2
Сухофрукты	6—7						20	20						40	65
Соки фруктовые (овощные)	60-70	200				200						200		600	83,3
Мясо	23,4-27,3	57	8,2	88	114,7		15,4	101,5	15,4	38	96		92	626,2	180
Субпродукты (печень, язык, сердце)	12—14														100
Птица	15,9-18,55					82,3						74		156,3	100
Рыба	23,1-26,95		35,5				66,9		66,9					169,3	100
Молоко	105-122,5		104			44	7		7			26	100	288	79,3
Творог	18-21														100
Сыр	4,5-5,25														100
Сметана	3—3,5	7,9	18,8				9,9		9,9	12,9				59,4	14,1
Масло сливочное	10,5-12,25	7,2	5		9,2	9,2		0,9		9,4	6,7	4,2	5	56,8	44,7
Масло растительное	5,4-6,3	9,5	10,1	11	10	5	14,6	10,7	23,1	9,3	16,5	11,1	11	141,9	188,5
Яйцо, шт.	0,3-0,35		0,1		0,1		0,1	0,1	0,1				0,1	0,6	
Сахарный песок	10,5-12,25	2,5	10	15	10	2,5	10	10	17,5	10	17	2,5	10	117	93,2
Кондитерские изделия	4,5—5,25			20									20	40	66,7
Чай	0,6-0,7				0,5					0,5					100
Какао	0,36—0,42		2,4											2,4	48
Кофейный напиток	0,6-0,7												2,4	2,4	100

*Ведомость*

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Стр. 8  
От 21.01.2021 г. № 32/26

Дрожжи	0,11																		
Крахмал	1,4			10					10									20	
Соль	1,75	3,5	2,3	0,5	4,9	2,1	0,7	5,7	2,2	2,7	2,8	1,5	1,9	30,8				100	

7. Вывод: основное (организованное) меню (12-ти дневное) для организации питания обучающихся 12 лет и старше в общеобразовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, в том числе для детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и детей-инвалидов на зимне-весенний сезон, разработанного индивидуальным предпринимателем В.И. Козловым, Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 26 кв. 9 соответствует требованиям раздела II п.2.8; раздела V п. 5.2.; раздела VIII, п.8.1, п.8.1.2, п. 8.1.2.4, п.8.1.3; 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.

Заведующий санитарно-эпидемиологическим отделом, врач по общей гигиене

Пожиленкова Т.Н.

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»