

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

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

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя  
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены  
и эпидемиологии в Краснодарском крае»  
в Усть-Лабинском филиале  
З.Ю. Нагороков



## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1345/24 «22» августа 2025 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного 10-ти дневного меню завтраков, обедов и полдников для организации питания учащихся общеобразовательных учреждений, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов возрастной категории 12 лет и старше.

Производство экспертизы начато: 27.08.2025 11-00 ч.

Производство экспертизы окончено: 29.08.2025 16-00 ч.

**1. Основание:** заявление директора ООО «Кубанская степь» Попова Сергея Николаевича вх. № 2389/875/ОИ от 27.08.2025, заявление директора ООО «Кубанская степь» Попова Сергея Николаевича о внесении изменений в результаты инспекции вх. № 2498 от 22.09.2025.

**2. Заявитель:** ООО «Кубанская степь».

**Юридический адрес:** 353204, Краснодарский край, Динской район, ст. Динская, ул. Центральная, 23А.

**ИНН:** 2373011150;

**ОГРН:** 1162373051037;

**Фактический адрес:** Краснодарский край, Динской район, ст. Динская, ул. Центральная, 23А.

**3. Разработчик:** ООО «Кубанская степь».

**Юридический адрес:** Краснодарский край, Динской район, станица Динская, ул. Центральная, 23А.

**Фактический адрес:** Краснодарский край, Динской район, станица Динская, ул. ул. Центральная, 23А.

**4. Цель экспертизы:** на соответствие требованиям раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

**5. Перечень рассмотренных материалов:**

– примерное 10-дневное меню завтраков, обедов и полдников для организации питания учащихся возрастной категории 12 лет и старше, в том числе с ОВЗ;

Усть-Лабинский

352330, г. Усть-Лабинск, ул. Островского,  
филиал

115. ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»,  
тел./факс (86135) 5-02-36 ulabfguz@mail.ru

Продолжение:  
Страницы №

2-4

208271



- технологические карты на блюда, представленные в меню;
- выполнение натуральных норм питания, согласно рекомендуемым наборам пищевых продуктов для детей 12 лет и старше.
- Сводная таблица распределения калорийности по приемам пищи;
- Сводная таблица потребления пищевых веществ по дням;
- В.А. Тутельян, химический состав и калорийность российских продуктов питания. Москва, Изд-во «ДеЛи плюс», 2012год.

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

Представленное меню разработано технологом организатора питания ООО «Кубанская степь» на основе следующих документов:

- Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под ред.М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - Москва, 2011;
- 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), разработанного ФБУН «Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены» Роспотребнадзора, Новосибирск 2022-584с.;
- Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания. Могильный М.П. М.деЛиплюс.2011-1008с
- В.А. Тутельян, химический состав и калорийность российских продуктов питания. Москва, Изд-во «ДеЛи плюс», 2012год.

При проведении экспертизы установлено, что в соответствии с п. 8.1.4. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 меню составлено на период 10 дней (две недели при 5-дневной учебной неделе) для организации питания детей возрастной категории 12 лет и старше, детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов в общеобразовательных учреждениях. Меню разработано на летне-осенний сезон; в меню используются свежие овощи летнего и осеннего сезона, так же в меню включены консервированные овощи промышленного производства, что соответствует требованиям таблицы приложения № 7 (п.7). Меню содержит информацию о массе порций, содержанию в них белков, жиров, углеводов, указана энергетическая ценность каждого блюда и рациона, суточная калорийность. В меню приводится ссылка на рецепты используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий по которому составлено меню, что соответствует рекомендуемой форме оформления (приложение № 8 СанПиН 2.3./2.4.3590-20). Приготовление пищи будет осуществляться на базе пищеблоков общеобразовательных учреждений. При доставке пищи в буфеты-раздаточные салаты заменены на овощи в нарезке (нарезка перед реализацией).

Представленное меню предусматривает завтрак, обед, полдник. Согласно пояснительной записки заявителя учащиеся 1-й смены будут получать одноразовое (завтрак) или 2-х разовое питание (завтрак и завтрак+обед). Обучающиеся во 2 смену так же будут получать одноразовое (обед) или 2-х разовое питание (обед и обед+полдник).

Горячий завтрак состоит из молочных, творожных, яичных, мясных, рыбных блюд, горячего напитка или сока, кондитерские изделия (1 раз), что позволяет разнообразить меню и осуществлять потребление продуктов в соответствии с требованиями санитарных норм и правил по среднесуточному набору пищевой продукции для детей 12 лет и старше.

Обед состоит из 1-х и 2-х горячих блюд (мясные, в т.ч. из мяса птицы, рыбные кулинарные изделия, изделия с гарниром), холодных или горячих напитков (соки, кисели, компоты из свежих или сушеных фруктов, чай) и закуски (овощи свежие или консервированные, салаты).

Полдник состоит из творожных, яичных блюд, овощной запеканки, бутербродов с маслом и сыром с батоном и холодных или горячих напитков (кисломолочный, кофейный напиток,



сок, чай, молоко кипяченое).

Свежие фрукты в натуральном виде выдаются ежедневно в завтрак и (или) обед, в завтрак и (или) полдник, обед и (или) полдник, что позволяет обеспечить норму потребления фруктов для учащихся 1 и 2 смены.

При организации 3-х разового питания, согласно таблицы 3, приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590 распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи для детей в общеобразовательных организациях должно составлять – завтрак 20-25% от суточной потребности, обед 30-35%, полдник 10-15%.

Для детей возрастной категории от 12 лет и старше энергетическая ценность рационов:

| Прием пищи             | Нормируемые значения энергетической ценности (в ккал.) | Фактическое выполнение энергетической ценности (среднее значение в ккал.) |
|------------------------|--|---|
| Завтрак                | 544-680  | 660 (24%)   |
| Обед                   | 816-952  | 925 (34%)   |
| полдник                | 272-408  | 378 (14%)   |
| Итого за день (60-75%) | 1632-2040  | 1964 (72%)  |

В течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи не превышает 5%.

Для детей возрастной категории от 12 лет и старше потребность в пищевых веществах:

| Пищевые вещества | Нормируемые значения пищевых веществ (60-75% в г) | Фактическое выполнение пищевых веществ (г) |
|------------------|---|--|
| Белки            | 54-68   | 67   |
| Жиры             | 55-69   | 67   |
| углеводы         | 230-287   | 248  |

Содержание пищевых веществ в представленном меню в пределах нормативных значений.

Выходы порций соответствуют предъявляемым требованиям (таблица 1 приложение № 9 СанПиН 2.3./2.4.3590-20) и составляют: каши, яичные, творожные, мясные и рыбные блюда с гарниром - 200-380 грамм (в комбинации масса блюд завтрака не менее 200 грамм), первые блюда – 250 грамм, овощи в нарезке, салаты - 100 грамм, фрукты 100 грамм, гарниры – 180, 220 грамм, мясные, рыбные блюда и блюда из мяса птицы – 100, 110, 120 грамм.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям п.8.1.2 приложение № 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

| Прием пищи (рацион) | Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее) | Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) |
|---------------------|---|---|
| Завтрак             | 550   | 575-680   |
| Обед                | 800   | 890-1030  |
| полдник             | 350   | 350-410   |

Нормы потребления пищевой продукции выполнены на 60-75% от суточной потребности в соответствии с требованиями таблицы 2 приложения № 7 СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

При трехразовом питании выполняется норма потребления хлеба, макаронных изделий, овощей, соков, творога, сметаны, сливочного масла. Превышения содержания мяса,



картофеля, фруктов, круп, сыра, яиц, растительного масла. Недовыполнение потребления рыбы, птицы, молока, кисломолочной продукции.

Для 1-й смены норма потребления продуктов при 2-разовом питании должна составлять 50-60% от суточной. В представленном меню, согласно ведомости контроля за рационом питания, данная норма выполнена по потреблению птицы, макаронных изделий, фруктов, соков, кондитерских изделий, сыра, хлеба. Несколько превышено потребление мяса, масла растительного, круп, картофеля, овощей. Снижено потребление рыбы, творога, сливочного масла, молочных продуктов, что связано с необходимостью разнообразия питания детей, получающих только завтрак (включения в их рацион мясных, рыбных блюд, крупяных и овощных гарниров, а не только молочных, творожных, яичных блюд, рекомендуемых на завтрак при суточном пребывании в организованном коллективе).

Для 2-й смены норма потребления продуктов при 2-разовом питании (обед и полдник) должна составлять 40-50% от суточной. В представленном меню, согласно ведомости контроля за рационом питания, данная норма выполнена по потреблению творога, сметаны, сока, сыра, яиц, кондитерских изделий, хлеба. Несколько превышено потребление мяса, картофеля, овощей, круп, фруктов. Снижено потребление молочных продуктов, рыбы, птицы, макаронных изделий, масла растительного, что связано с невозможностью включения молочных и кисломолочных продуктов в обед, а включение их в рацион полдника, где калорийность и нормы потребления продуктов не должны превышать 15% от суточной нормы; невозможностью включения блюд из рыбы и птицы в полдник.

В меню нет повтора одних и тех же блюд в течение одного дня и двух последующих дней.

На все блюда представлены технологические карты, которые разработаны на основе использованных сборников рецептур и блюд. В технологических картах на блюда указаны наименования продуктов входящих в блюда, нормы вложения продуктов весом в брутто и нетто, указан выход (вес, объем) блюда, пищевая ценность, технология приготовления, а так же температура блюд при раздаче, что соответствует требованиям п.5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

**7. Выводы:** представленное примерное 10-ти дневного меню завтраков, обедов и полдников для организации питания детей возрастной категории 12 лет и старше, учащихся общеобразовательных школ, в том числе учащихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов соответствует требованиям раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене

Л.М. Тарасенко

Усть-Лабинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Краснодарском крае»