

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

УТВЕРЖДАЮ

Красноармейском

Главный врач  
филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
Краснодарском крае»

Осмоловская Т.П./  
Ф.И.О.

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1630/25 « 18 » июля 2024 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы  
примерного меню (десятидневного) завтрака для категории детей 7-11 лет и для  
категории детей с 12 лет и старше, для сезона: лето-осень, разработанного ООО  
«Комбинат питания КК», расположенного по адресу: 350000, Краснодарский край, г.  
Краснодар, ул. Длинная, д.98, пом., 1, 2, 5.

Производство экспертизы начато: 04.07.2024 в 16-00

Производство экспертизы окончено: 18.07.2024 в 15-00

- 1. Основание:** Заявление генерального директора ООО «Комбинат питания КК», входящий № 21/21356 от 04.07.2024.
  - 2. Заявитель:** Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат питания КК» (далее ООО «Комбинат питания КК»).
- Юридический адрес:** 350000, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Длинная, д.98, пом., 1, 2, 5;  
**ИНН:** 2308269022/230801001  
**ОГРН:** 1192379069864  
**фактический адрес:** 353500, Краснодарский край, Темрюкский район, г. Темрюк, ул. Промышленная, д. 3А.
- 3. Разработчик:** Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат питания КК»
- юридический адрес:** 350000, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Длинная, д.98, пом., 1, 2, 5;  
**фактический адрес:** 353500, Краснодарский край, Темрюкский район, г. Темрюк, ул. Промышленная, д. 3А.
- 4. Цель экспертизы:** соответствие гигиеническим требованиям:  
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" раздел II, VIII;
  - 5. Перечень рассмотренных материалов:**
    - десятидневное меню завтраков для категории детей 7-11 лет, сезон: лето-осень;
    - десятидневное меню завтраков для категории детей с 12 лет и старше, сезон: лето-осень;
    - накопительная ведомость продуктов завтрак для детей 7-11 лет 20-25% от суточной нормы продуктов;

Продолжение:  
Страницы №

2-5

Красноармейский филиал  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

ст. Полтавская, ул. Карла Марка, 133

- накопительная ведомость продуктов завтрак для детей 12 лет и старше 20-25% от суточной нормы продуктов;
- технологические карты;

#### 6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представлено десятидневное меню завтраков для питания детей в общеобразовательных учреждениях на летне-осенний период, составлено для двух возрастных категорий детей 7-11 лет и 12 лет и старше, меню составлено с использованием литературы: единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений, издание 4-е, Уральский центр питания ФГБОУ ВО «Пермский государственный медицинский университет им. академика Е.А. Вагнера» Минздрава России 2021, под редакцией А.Я. Перевалова, Н.В. Тапешникова; Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях, пособие разработано ФБУН «Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены» Роспотребнадзора.

Меню завтраков разработаны на период двух учебных недель (10 дневное) для каждой возрастной группы, содержит информацию о биологической ценности, калорийности, указано содержание белков, углеводов и жиров за прием пищи, в соответствии с Приложением № 8, что соответствует требованиям п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (приведенная в Приложении № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), в представленных меню не отмечено.

Завтрак состоит из горячего блюда (крупяное, творожное, мясное, рыбные блюда, блюда из яиц) и напитка, также в меню завтрака включены фрукты свежие и овощи, в соответствии с методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 п.2.3. Повторяемость блюд в меню, в течение дня и двух смежных дней отсутствует. Пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (приведенная в Приложении № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), в представленном меню завтраков не отмечено.

На все блюда, по рассматриваемому меню, представлены технологические карты, что соответствует требованиям п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.3.3. СП 2.4.3648-20. Наименование блюд и кулинарных изделий в меню соответствует их наименованию, указанным в технологических документах.

Технологические карты на заявленные блюда составлены с указанием сборника рецептур, часть – разработанные технико-технологические карты, содержат информацию о технологии приготовления блюд, калорийности, содержанию белков, жиров и углеводов, витаминов, микроэлементов, имеется информация о температуре подачи горячих блюд. Технология приготовления блюд, в представленном меню обедов, согласно представленных технологических карт, предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки (тушение, варка, запекание и пр.). Сборники рецептур блюд, которые использовались для составления меню полдников представлены; технологические карты соответствуют сборникам рецептур блюд, по вложению пищевых продуктов, содержанию пищевых веществ и энергетической ценности.

В целях профилактики йододефицитных состояний у детей, согласно представленным накопительным ведомостям и технологическим картам, при изготовлении блюд используется соль йодированная поваренная пищевая, что соответствует требованиям п. 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Распределение в процентном отношении пищевых веществ и энергии для завтраков, от суточной потребности, в представленных меню соответствует требованиям Таблицы №3 Приложения №10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Суммарные объемы блюд по приему пищи – завтрак предусмотрены не менее установленных в таблице 3 Приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

День недели по меню	Фактическое значение калорийности по меню для детей 12 лет и старше	Доля калорийности завтрака от суточной потребности 20-25%	Нормативное значение калорийности и пищевой ценности доли суточной потребности для завтрака	Суммарная масса блюд завтрака	Нормативное значение суммарной массы блюд завтрака, не менее
<b>1 неделя</b>					
1 день	597,1	22	544-680	695	550
2 день	517,2	19		600	
3 день	564,0	20,7		690	
4 день	578,7	21,3		680	
5 день	595,4	21,8		735	
Среднее значение энергетической ценности за 1 неделю	570,5	21%	20-25% 272-408		
Среднее значение доли содержания белков	22,71	25%	20-25% 18-22,5		
Среднее содержание доли жиров	18,2	20%	20-25% 18,4-23		
Среднее содержание доли углеводов	79,1	20,8	20-25% 76,6-95,75		
<b>2 неделя</b>					
1 день	703,4	25,8	544-680	735	550
2 день	591,96	21,8		550	
3 день	540,2	20		550	
4 день	685,7	25		575	
5 день	509,9	19		555	
Среднее значение энергетической ценности за 1 неделю	606,2	22,3	20-25% 272-408		
Среднее значение доли содержания белков	22,8	25	20-25% 18-22,5		
Среднее содержание доли жиров	19,4	21,1	20-25% 18,4-23		
Среднее содержание доли углеводов	84,36	22,2	20-25% 76,6-95,75		
<b>Среднее выполнение норм пищевой и энергетической ценности за 10 дней рациона завтрака</b>					
Среднее значение энергетической ценности за 1 неделю	588,4	21,6			
Среднее значение доли содержания белков	22,79	25			
Среднее содержание доли жиров	18,79	20,4			
Среднее содержание доли углеводов	81,75	21,51			

День недели по меню	Фактическое значение калорийности по меню полдника для детей 7-11 лет	Доля калорийности завтрака от суточной 20-25% ( $\pm 5\%$ )	Нормативное значение калорийности и пищевой ценности доли суточной потребности для завтрака 20-25%	Суммарная масса блюд завтрака	Нормативное значение суммарной массы блюд завтрака, не менее
1 неделя					
1 день	470,8	20	470-587,5	590	500
2 день	460,7	19,7			
3 день	484,3	20,6			
4 день	540,02	22,9			
5 день	532,4	22,6		520	
Среднее значение энергетической ценности за 1 неделю	497,6	21,18	20-25%	630	
Среднее значение доли содержания белков	19,14	24,8%	20-25% 15,4-19,25	580	
Среднее содержание доли жиров	16,03	20,3%	20-25% 15,8-19,75		
Среднее содержание доли углеводов	69,02	20,6%	20-25% 67-83,75		
2 неделя					
1 день	594,3	25,2	470-587,5	555	500
2 день	532	22,6			
3 день	456	19,5			
4 день	554	23,6			
5 день	587	24,9		560	
Среднее значение энергетической ценности за 1 неделю	521,02	22,17%	20-25%	500	
Среднее значение доли содержания белков	19,9	25,8%	20-25% 15,4-19,25	500	
Среднее содержание доли жиров в полдниках	16,8	21,3%	20-25% 15,8-19,75	505	
Среднее содержание доли углеводов	73,8	22,04%	20-25% 67-83,75		
Среднее выполнение норм пищевой и энергетической ценности за 10 дней рациона завтрака					
Среднее значение энергетической ценности за 1 неделю	509,3	22%			
Среднее значение доли содержания белков	19,5	25%			
Среднее содержание доли жиров	16,42	20,8%			
Среднее содержание доли углеводов	71,44	21,33%			

Предусмотренная потребность в пищевых веществах и энергетической ценности завтраков (20-25% от суточной потребности за неделю рациона) предусмотрена в соответствии с табл №1 приложения №10, п. 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Предусмотренные массы порций в представленном меню завтраков и представленных технологических картах для детей 7-11 лет и с 12 лет и старше, соответствуют требованиям табл.1 Приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

**7.Выводы:**

Представленное и разработанное меню завтраков категорий детей 7-11 лет и для категории детей с 12 лет и старше, для сезона: лето-осень, разработанного ООО «Комбинат питания КК», расположенного по адресу: 350000, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Длинная, д.98, пом., 1, 2, 5, соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» раздел VIII, приложений №№ 6, 8, 9, 10, 12, 13, СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".

Врач по общей гигиене

  
Довбань О.В.

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

УТВЕРЖДАЮ

Красноармейском

20.07.24 Главный врач  
филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Краснодарском крае»



Ф.И.О.

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1974/25 « 01 » августа 2024 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного меню (десятидневного) обеда для категории детей 7-11 лет и для категории детей с 12 лет и старше, для сезона: лето-осень, разработанного ООО «Комбинат питания КК», расположенного по адресу: 350000, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Длинная, д.98, пом., 1, 2, 5.

Производство экспертизы начато: 10.07.2024 в 16-00

Производство экспертизы окончено: 01.08.2024 в 15-00

- 1. Основание:** Заявление генерального директора ООО «Комбинат питания КК», входящий № 25/2152 от 10.07.2024.
- 2. Заявитель:** Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат питания КК» (далее ООО «Комбинат питания КК»)  
**Юридический адрес:** 350000, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Длинная, д.98, пом., 1, 2, 5;  
**ИНН:** 2308269022/230801001  
**ОГРН:** 1192379069864  
**фактический адрес:** 353500, Краснодарский край, Темрюкский район, г. Темрюк, ул. Промышленная, д. 3А.
- 3. Разработчик:** Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат питания КК»  
**юридический адрес:** 350000, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Длинная, д.98, пом., 1, 2, 5;  
**фактический адрес:** 353500, Краснодарский край, Темрюкский район, г. Темрюк, ул. Промышленная, д. 3А.
- 4. Цель экспертизы:** соответствие гигиеническим требованиям: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" раздел II, VIII.

Красноармейский

филиала  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

Продолжение: 2-5  
Страницы №

0024

## 5. Перечень рассмотренных материалов:

- десятидневное меню обедов для категории детей 7-11 лет, сезон: лето-осень;
- десятидневное меню обедов для категории детей с 12 лет и старше, сезон: лето-осень;
- накопительная ведомость продуктов обедов для детей 7-11 лет 30-35% от суточной нормы продуктов;
- накопительная ведомость продуктов для детей 12 лет и старше 30-35% от суточной нормы продуктов;
- технологические карты;

## 6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представлено десятидневное меню обедов для питания детей в общеобразовательных учреждениях на летне-осенний период, составлено для двух возрастных категорий детей 7-11 лет и 12 лет и старше, меню составлено с использованием литературы: единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений, издание 4-е, Уральский центр питания ФГБОУ ВО «Пермский государственный медицинский университет им. академика Е.А. Вагнера» Минздрава России 2021, под редакцией А.Я. Перевалова, Н.В. Тапешникова; Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях, пособие разработано ФБУН «Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены» Роспотребнадзора.

Меню обедов разработаны на период двух недель (10ти дневное) для каждой возрастной группы, содержит информацию о биологической ценности, калорийности, указано содержание белков, углеводов и жиров за прием пищи, в соответствии с Приложением № 8 п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (приведенная в Приложении № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), в представленных меню не отмечено.

Обед включает закуску (салат или свежие овощи), горячее первое блюдо, второе мясное или рыбное блюдо с гарниром и др., в соответствии с п.2.5. МР 2.4.0179-20.; меню разработано с учетом сезонности - на летне-осенний период времени, в соответствии с п.2.5. МР 2.4.0179-20. Повторяемость блюд в меню, в течение дня и двух смежных дней отсутствует.

На все блюда, по рассматриваемому меню, представлены технологические карты, что соответствует требованиям п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.3.3. СП 2.4.3648-20. Наименование блюд и кулинарных изделий в меню соответствует их наименованию, указанным в технологических документах.

Технологические карты на заявленные блюда составлены с указанием сборника рецептур, часть – разработанные технико-технологические карты, содержат информацию о технологии приготовления блюд, калорийности, содержанию белков, жиров и углеводов, витаминов, микроэлементов, имеется информация о температуре подачи горячих блюд. Технология приготовления блюд, в представленном меню обедов, согласно представленным технологическим картам, предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки (тушение, варка, запекание и пр.). Сборники рецептур блюд, которые использовались для составления меню обедов представлены; технологические карты соответствуют сборникам рецептур блюд, по вложению пищевых продуктов, содержанию пищевых веществ и энергетической ценности.

В целях профилактики йододефицитных состояний у детей, согласно представленным накопительным ведомостям и технологическим картам, при изготовлении блюд используется соль йодированная поваренная пищевая, что соответствует требованиям п. 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Распределение в процентном отношении пищевых веществ и энергии для обедов, от суточной потребности, в представленных меню соответствует требованиям Таблицы №3 Приложения №10

СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Суммарные объемы блюд по приему пищи – обед, предусмотрены не менее установленных в таблице 3 Приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

День недели по меню	Фактическое значение калорийности по меню для детей 12 лет и старше	Доля калорийности от суточной потребности 30-35%	Нормативное значение калорийности и пищевой ценности доли суточной потребности для обеда	Суммарная масса блюд обеда	Нормативное значение суммарной массы блюд обеда, не менее
<b>1 неделя</b>					
1 день	816,7	30%	816-952	960	800
2 день	817,5	30%		945	
3 день	853,5	31,4%		910	
4 день	821,8	30,2%		845	
5 день	879,5	32,3%		1020	
Среднее значение энергетической ценности за 1 неделю	837,8	30,8%	30-35%		
Среднее значение доли содержания белков	30,4	33,8%	30-35% 27-31,5		
Среднее содержание доли жиров	27,4	30%	30-35% 27,6-32,2		
Среднее содержание доли углеводов	124,62	32,5%	30-35% 114,9-134,05		
<b>2 неделя</b>					
1 день	1026,6	37%	816-952	1000	800
2 день	843	30,9%		950	
3 день	816,4	30%		890	
4 день	908,6	33,4%		940	
5 день	897,2	33%		1090	
Среднее значение энергетической ценности за 1 неделю	898,41	33%	30-35%		
Среднее значение доли содержания белков	31,35	34,8%	30-35% 27-31,5		
Среднее содержание доли жиров	28	30,2%	30-35% 27,6-32,2		
Среднее содержание доли углеводов	130,8	34,2%	30-35% 114,9-134,05		
<b>Среднее выполнение норм пищевой и энергетической ценности за 10 дней рациона обеда</b>					
Среднее значение энергетической ценности за 1 неделю	868	31,9%			
Среднее значение доли содержания белков	30,9	34,3%			
Среднее содержание доли жиров	27,7	30,2%			
Среднее содержание доли углеводов	127,7	33,5%			



День недели по меню	Фактическое значение калорийности по меню полдника для детей 7-11 лет	Доля калорийности от суточной потребности 30-35%	Нормативное значение калорийности и пищевой ценности доли суточной потребности для обеда 30-35%	Суммарная масса блюд обеда	Нормативное значение суммарной массы блюд обеда, не менее
<b>1 неделя</b>					
1 день	717,69	30,5%	705-822,5	860	700
2 день	708,5	30%		860	
3 день	716,4	30,5%		830	
4 день	732,4	31,2%		800	
5 день	715,5	30,4%		880	
Среднее значение энергетической ценности за 1 неделю	718,1	30,6%	30-35%		
Среднее значение доли содержания белков	25,3	32,9%	30-35% 23,1-26,95		
Среднее содержание доли жиров	23,9	30,4%	30-35% 23,7-27,65		
Среднее содержание доли углеводов	106,9	31,9%	30-35% 100,5-117,25		
<b>2 неделя</b>					
1 день	753,7	32%	705-822,5	920	700
2 день	705	30%		800	
3 день	723,8	30,8%		810	
4 день	874,32	37%		890	
5 день	732,61	31,2%		940	
Среднее значение энергетической ценности за 1 неделю	757,89	32,25%	30-35%		
Среднее значение доли содержания белков	27,2	35%	30-35% 23,1-26,95		
Среднее содержание доли жиров в полдниках	23,7	30%	30-35% 23,7-27,65		
Среднее содержание доли углеводов	109,74	32,8	30-35% 100,5-117,25		
<b>Среднее выполнение норм пищевой и энергетической ценности за 10 дней рациона обеда</b>					
Среднее значение энергетической ценности за 1 неделю	758	32,25%			
Среднее значение доли содержания белков	26,28	34,2%			
Среднее содержание доли жиров	23,79	30,2%			
Среднее содержание доли углеводов	108,83	31,4%			

Предусмотренная потребность в пищевых веществах и энергетической ценности обедов (30-35% от суточной потребности за неделю рациона) предусмотрена в соответствии с табл №1 приложения №10, п. 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Предусмотренные массы порций в представленном меню обедов и представленных технологических картах для детей 7-11 лет и с 12 лет и старше, соответствуют требованиям табл.1 Приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Наименование блюд	Норма массы порций по СанПиН	Меню обедов для детей 12 лет и старше									
		День недели по меню									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Закуска	100-150		100		100	100		100	100		100
Первое блюдо	250-300	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250
Второе мясное/рыбное блюдо	100-120		100	120		100	100	100			120
гарнир	180-230		180	180		180	180	180			180
Второе основное блюдо	200-250	230			210				210	250	
Третье блюдо, напиток	180-200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200
Фрукты	100	150				100	150			150	100

Наименование блюд	Норма массы порций по СанПиН	Меню обедов для детей 7-11 лет									
		День недели по меню									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Закуска	60-100		60		60	60		60	60		60
Первое блюдо	200-250	200	250	250	250	200	250	200	250	250	200
Второе мясное/рыбное блюдо	90-120		90	90		90	90	100			110
гарнир	150-200		180	150		160	150	160			150
Второе основное блюдо	150-200	200			180				200	220	
Третье блюдо, напиток	180-200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200
Фрукты	100	150				100	150			100	110

**7. Выводы:**

Представленное и разработанное меню обедов категорий детей 7-11 лет и для категории детей с 12 лет и старше, для сезона: лето-осень, разработанного ООО «Комбинат питания КК», расположенного по адресу: 350000, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Длинная, д.98, пом., 1, 2, 5, соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» раздел VIII п. 8.1.2, 8.1.6, табл. 1 приложение № 9.

Врач по общей гигиене



Довбань О.В.

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

УТВЕРЖДАЮ

Красноармейского

Главный врач

филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Краснодарском крае»/ Осмоловская Т.П.  
Ф.И.О.

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1629/25 « 18 » июля 20 24 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного меню (десятидневного) полдника для категории детей 7-11 лет и для категории детей с 12 лет и старше, для сезона: лето-осень, разработанного ООО «Комбинат питания КК», расположенного по адресу: 350000, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Длинная, д.98, пом., 1, 2, 5.

Производство экспертизы начато: 10.07.2024 в 16-00

Производство экспертизы окончено: 18.07.2024 в 12-00

- Основание:** Заявление генерального директора ООО «Комбинат питания КК» В.И. Чепига, входящий №25/2151 от 10.07.2024.
- Заявитель:** Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат питания КК» (далее ООО «Комбинат питания КК»)  
**Юридический адрес:** 350000, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Длинная, д.98, пом., 1, 2, 5;  
**ИНН:** 2308269022/230801001  
**ОГРН:** 1192379069864  
**фактический адрес:** 353500, Краснодарский край, Темрюкский район, г. Темрюк, ул. Промышленная, д. 3А.
- Разработчик:** Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат питания КК»  
**юридический адрес:** 350000, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Длинная, д.98, пом., 1, 2, 5;  
**фактический адрес:** 353500, Краснодарский край, Темрюкский район, г. Темрюк, ул. Промышленная, д. 3А.
- Цель экспертизы:** соответствие санитарно-гигиеническим требованиям: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" раздел II, VIII.
- Перечень рассмотренных материалов:**
  - десятидневное меню полдников для категории детей 7-11 лет, сезон: лето-осень;
  - десятидневное меню полдников для категории детей с 12 лет и старше, сезон: лето-осень;
  - накопительная ведомость продуктов полдник для детей 7-11 лет 10-15% от суточной нормы продуктов;

Красноармейский

филиал

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

ст. Полтавская, ул. Карла Маркса, 133

Продолжение:

Страницы № 2-5

- накопительная ведомость продуктов полдник для детей 12 лет и старше 10-15% от суточной нормы продуктов;
- технологические карты;

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

Представлено десятидневное меню полдников для питания детей в общеобразовательных учреждениях на летне-осенний период сезона, составлено для двух возрастных категорий детей 7-11 лет и 12 лет и старше, меню составлено с использованием литературы: единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений, издание 4-е, Уральский центр питания ФГБОУ ВО «Пермский государственный медицинский университет им. академика Е.А. Вагнера» Минздрава России 2021, под редакцией А.Я. Перевалова, Н.В. Тапешникова; Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях, пособие разработано ФБУН «Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены» Роспотребнадзора.

Меню полдников разработаны на период двух учебных недель (10 дневное) для каждой возрастной группы, содержит информацию о биологической ценности, калорийности, указано содержание белков, углеводов и жиров за прием пищи, в соответствии с Приложением № 8, что соответствует требованиям п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (приведенная в Приложении № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), в представленных меню не отмечено.

Полдник включает основное блюдо и напиток; меню разработано с учетом сезонности - на летне-осенний период времени, в соответствии с п.2.5. МР 2.4.0179-20. Повторяемость блюд в меню, в течение дня и двух смежных дней отсутствует. Пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (приведенная в Приложении № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), в представленном меню полдников не отмечено.

На все блюда, по рассматриваемому меню, представлены технологические карты, что соответствует требованиям п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.3.3. СП 2.4.3648-20. Наименование блюд и кулинарных изделий в меню соответствует их наименованию, указанным в технологических документах.

Технологические карты на заявленные блюда составлены с указанием сборника рецептур, часть – разработанные технико-технологические карты, содержат информацию о технологии приготовления блюд, калорийности, содержанию белков, жиров и углеводов, витаминов, микроэлементов, имеется информация о температуре подачи горячих блюд. Технология приготовления блюд, в представленном меню обедов, согласно представленным технологическим картам, предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки (тушение, варка, запекание и пр.). Сборники рецептур блюд, которые использовались для составления меню полдников представлены; технологические карты соответствуют сборникам рецептур блюд, по вложению пищевых продуктов, содержанию пищевых веществ и энергетической ценности.

В целях профилактики йододефицитных состояний у детей, согласно представленным накопительным ведомостям и технологическим картам, при изготовлении блюд используется соль йодированная поваренная пищевая, что соответствует требованиям п. 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Распределение в процентном отношении пищевых веществ и энергии для полдников, от суточной потребности, в представленных меню соответствует требованиям Таблицы №3 Приложения №10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Суммарные объемы блюд по приему пищи – полдник предусмотрены не менее установленных в таблице 3 Приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

День недели по меню	Фактическое значение калорийности по меню для детей 12 лет и старше	Доля калорийности полдника от суточной потребности 10-15%	Нормативное значение калорийности и пищевой ценности доли суточной потребности для полдника 10-15%	Суммарная масса блюд полдника	Нормативное значение суммарной массы блюд полдника, не менее
<b>1 неделя</b>					
1 день	252	9,3	272-408	390	350
2 день	529,2	19,4		400	
3 день	256	9,4		380	
4 день	312	11,5		370	
5 день	408,56	15		430	
Среднее значение энергетической ценности за 1 неделю	351,7	12,8%	10-15% 272-408		
Среднее значение доли содержания белков в полдниках	11,9	13,2%	10-15% 9-13,5		
Среднее содержание доли жиров в полдниках	11,6	12,6%	10-15% 9,2-13,8		
Среднее содержание доли углеводов в полдниках	54,50	14,2	10-15% 38,3-58		
<b>2 неделя</b>					
1 день	442,4	16,2	272-408	400	350
2 день	329,1	12,1		420	
3 день	311,6	11,5		350	
4 день	305,2	11,2		370	
5 день	412,0	15,1		380	
Среднее значение энергетической ценности за 1 неделю	344,06	12,5	10-15%		
Среднее значение доли содержания белков в полдниках	14	15	10-15% 9-13,5		
Среднее содержание доли жиров в полдниках	9,8	10,6	10-15% 9,2-13,8		
Среднее содержание доли углеводов в полдниках	49,8	13,0	10-15% 38,3-58		
<b>Среднее выполнение норм пищевой и энергетической ценности за 10 дней рациона полдников</b>					
Среднее значение энергетической ценности за 1 неделю	347,8	12,7%			
Среднее значение доли содержания белков в полдниках	13	14,4%			
Среднее содержание доли жиров в полдниках	10,7	11,6%			
Среднее содержание доли углеводов в полдниках	52,2	13,6%			

День недели по меню	Фактическое значение калорийности по меню полдника для детей 7-11 лет	Доля калорийности от суточной 10-15% ( $\pm 5\%$ )	Нормативное значение калорийности и пищевой ценности доли суточной 10-15% потребности для полдника	Суммарная масса блюд полдника	Нормативное значение суммарной массы блюд полдника, не менее
<b>1 неделя</b>					
1 день	243	10,3	235,0- 352,5	370	300
2 день	482,2	20		300	
3 день	231,9	10		350	
4 день	312	13,3		370	
5 день	385,7	16,4		420	
Среднее значение энергетической ценности за 1 неделю	330,9	14	10-15%		
Среднее значение доли содержания белков в полдниках	11,2	14,6	10-15% 7,7-11,6		
Среднее содержание доли жиров в полдниках	10,9	13,9	10-15% 7,9-11,6		
Среднее содержание доли углеводов в полдниках	51,2	15,3	10-15% 33,5-50,3		
<b>2 неделя</b>					
1 день	250,5	10,6	235,0- 352,5	350	300
2 день	300,8	12,8		350	
3 день	211,5	9		300	
4 день	305,0	12,9		370	
5 день	281,8	12		370	
Среднее значение энергетической ценности за 1 неделю	269,92	11,5	10-15%		
Среднее значение доли содержания белков в полдниках	10,36	13,5	10-15% 7,7-11,6		
Среднее содержание доли жиров в полдниках	9,58	12,2	10-15% 7,9-11,6		
Среднее содержание доли углеводов в полдниках	40,26	12,0	10-15% 33,5-50,3		
<b>Среднее выполнение норм пищевой и энергетической ценности за 10 дней рациона полдников</b>					
Среднее значение энергетической ценности за 1 неделю	300,44	12,8%			
Среднее значение доли содержания белков в полдниках	11,24	14,7%			
Среднее содержание доли жиров в полдниках	10,26	13,0%			
Среднее содержание доли углеводов в полдниках	46,26	13,8%			

Предусмотренная потребность в пищевых веществах и энергетической ценности полдников (10-15% от суточной потребности за неделю рациона) предусмотрена в соответствии с табл. №1 приложения №10, п. 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Предусмотренные массы порций в представленном меню полдников и представленных технологических картах для детей 7-11 лет и с 12 лет и старше, соответствуют требованиям табл.1 Приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

#### 7. Выводы:

Представленное и разработанное меню полдников для категорий детей 7-11 лет и для категории детей с 12 лет и старше, для сезона: лето-осень, разработанного ООО «Комбинат питания КК», расположенного по адресу: 350000, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Длинная, д.98, пом., 1, 2, 5, соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» раздела II п. 2.8., раздела VIII, приложений № 6, 8, 9, 10, 12, 13.

Врач по общей гигиене



Довбань О.В.