

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

УТВЕРЖДАЮ

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



Тимошевский  
Церенов Ш.Б.

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 2516/31 « 13 » 08 2025 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

основного (организованного) меню (10-ти дневного) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, сезон: осенний, возраст: 7-11 лет, разработанного ИП Козловым В.И.

Производство экспертизы начато: 17.07.2025г. 14.15ч.

Производство экспертизы окончено: 13.08.2025г. 10.30ч.

**1. Основание:** заявление ИП Козлова В.И., зарегистрированное в Тимашевском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» от 17.07.2025г. № 4036.

**2. Заявитель:** ИП Козлов Владимир Игоревич.

**Юридический адрес:** 353860, Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, д. 26, кв. 9.

**ИНН:** 234703511402

**ОГРН:** 305234702802112

**Фактический адрес:** 353862, Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул. Фестивальная, д. 16.

**3. Разработчик:** ИП Козлов В.И.

**Юридический адрес:** 353860, Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, д. 26, кв. 9.

**Фактический адрес:** 353862, Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул. Фестивальная, д. 16.

**4. Цель экспертизы:** на соответствие:

-СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п. 2.8 раздела II; п. 5.2 раздела V, п. 8.1, п. 8.1.2; п. 8.1.3; п. 8.1.4; п. 8.1.6; п. 8.1.9 раздела VIII, приложение № 6, приложение 8, таблицы 1 и 3 приложения № 9, таблицы 1 и 3 приложения № 10, приложение № 12.

**5. Перечень рассмотренных материалов:**

-Основное (организованное) меню (10-ти дневное) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, сезон: осенний, возраст: 7-11 лет, разработанное ИП Козловым В.И.;

-технологические карты кулинарных изделий (блюды).

176 418

Тимошевский  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»  
352700, г. Тимашевск, ул. Коммунальная, 3 тел. 88613058345

Продолжение:  
Страницы № 2-4



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

Представленное «Основное (организованное) меню (10-ти дневное) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, сезон: осенний, возраст: 7-11 лет, разработанное ИП Козловым В.И., на основе следующих документов:

-Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях /Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:ДеЛи принт, 2011. - 544 с.;

-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./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. - 800с.;

-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГАУЗ НИЦЗД МИНЗДРАВА РОССИИ, НИИ ГИОЗДИП, НП СРО «АПСПСОЗ»/ Под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы.- М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016.-361 с.;

-СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

-Технологические карты ИП Козлова В.И.

По результатам экспертизы меню установлено:

1.Основное (организованное) меню (10-ти дневное) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, на осенний период, 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 на период двух недель (10 дней, с понедельника по пятницу) (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

3.В меню предусмотрено распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи: завтрак и обед (п.8.1.2 приложение № 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

4.Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, 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);

5.Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в основном меню, соответствуют наименованиям в использованном сборнике рецептур и технологических картах (раздел II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

6.В технологических картах указана температура блюд при раздаче, что соответствует требованиям п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

7.Профилактика йод - дефицитных заболеваний осуществляется путем введения в рацион йодированной соли, что соответствует требованиям п.8.1.6 приложение № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Тимошевский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Краснодарском крае»



8.Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания, в представленном меню отсутствует (п.8.1.9 приложение № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

9.В 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 (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака) | 150-220                                 | 150-200     |
| Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)                                                                                                                                                  | 60-80                                   | 60-100      |
| Первое блюдо                                                                                                                                                                                    | 200-220                                 | 200-250     |
| Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)                                                                                                                                              | 90-120                                  | 90-120      |
| Гарнир                                                                                                                                                                                          | 150-180                                 | 150-200     |
| Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)                                                                                                                                | 200                                     | 180-200     |
| Фрукты                                                                                                                                                                                          | 100-120                                 | 100         |

10.Суммарные объёмы блюд по приемам пищи для учащихся с 7 до 11 лет соответствуют требованиям п.8.1.2 приложение № 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

| Название блюд | Фактические суммарные объёмы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем | Нормируемые суммарные объёмы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее) |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| Завтрак       | 555                                                                     | 500                                                                     |
| Обед          | 837                                                                     | 700                                                                     |

11.В меню соблюдены требования по среднему % калорийности за неделю для учащихся 7-11 лет, что соответствует требованиям п.8.1.2, приложение № 10 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Горячие завтраки для детей 7-11 лет

1 неделя

| Прием пищи                                                          | N %   | 1      | 2     | 3      | 4                  | 5      | Средняя ккал за 5 дней | Средний % пищевой ценности за неделю |
|---------------------------------------------------------------------|-------|--------|-------|--------|--------------------|--------|------------------------|--------------------------------------|
| завтрак                                                             | 20-25 | 544,36 | 525,0 | 484,86 | 545,05<br>(542,46) | 536,48 | 527,15<br>(526,6)      | 22,4%                                |
| Суточная калорийность - 2350 ккал. - 100%, 470-587,5 ккал. - 20-25% |       |        |       |        |                    |        |                        |                                      |

2 неделя

| Прием пищи                                                          | N %   | 1      | 2     | 3     | 4      | 5     | Средняя ккал за 5 дней | Средний % пищевой ценности за неделю |
|---------------------------------------------------------------------|-------|--------|-------|-------|--------|-------|------------------------|--------------------------------------|
| завтрак                                                             | 20-25 | 590,97 | 568,4 | 532,5 | 507,93 | 536,8 | 547,32                 | 23,3%                                |
| Суточная калорийность - 2350 ккал. - 100%, 470-587,5 ккал. - 20-25% |       |        |       |       |        |       |                        |                                      |

Горячие обеды для детей 7-11 лет

1 неделя

| Прием пищи                                                            | N %   | 1      | 2      | 3                | 4                  | 5      | Средняя ккал за 5 дней | Средний % пищевой ценности за неделю |
|-----------------------------------------------------------------------|-------|--------|--------|------------------|--------------------|--------|------------------------|--------------------------------------|
| обед                                                                  | 30-35 | 717,11 | 706,74 | 742,1<br>(751,1) | 711,18<br>(713,96) | 770,15 | 729,5<br>(731,3)       | 31,0%<br>(31,1%)                     |
| Суточная калорийность - 2350 ккал. - 100%, 705,0-822,5 ккал. - 30-35% |       |        |        |                  |                    |        |                        |                                      |

Тимашевский филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»



2 неделя

| Прием пищи | N %   | 1      | 2                  | 3   | 4      | 5      | Средняя ккал за 5 дней | Средний % пищевой ценности за неделю |
|------------|-------|--------|--------------------|-----|--------|--------|------------------------|--------------------------------------|
| обед       | 30-35 | 701,15 | 819,57<br>(819,54) | 715 | 738,96 | 703,51 | 735,6                  | 31,3%                                |

Суточная калорийность - 2350 ккал. -100%; 705,0-822,5 ккал. - 30-35%

12. В меню сбалансировано содержание белков, жиров и углеводов в зависимости от приёма пищи, что соответствует нормативам (приложение 10, таблица 1, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

| Прием пищи                          | Белки      | Жиры       | Углеводы      |
|-------------------------------------|------------|------------|---------------|
| Суточная потребность для завтрака   | 15,4-19,25 | 15,8-19,75 | 67-83,75      |
| 1 неделя завтрак (среднее значение) | 18,4       | 19,0       | 70,8 (71,068) |
| 2 неделя завтрак (среднее значение) | 19,7       | 19,4       | 73,6 (73,5)   |
| Суточная потребность для обеда      | 23,1-26,95 | 23,7-27,65 | 100,5-117,25  |
| 1 неделя обед (среднее значение)    | 25,9       | 25,4       | 100,5 (100,9) |
| 2 неделя обед (среднее значение)    | 25,2       | 25,6       | 101,0 (100,9) |

13. Повторяемость одинаковых блюд (горячие основные блюда) в течение дня и последующих двух дней не выявлена (МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»).

В меню в период окончания сезона свежих овощей предусмотрена замена блюд из свежих овощей на блюда из консервированных овощей и овощей, используемых круглогодично, при этом сохраняется пищевая и энергетическая ценность рациона.

**7.Вывод:** Основное (организованное) меню (10-ти дневное) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, сезон: осенний, возраст: 7-11 лет, разработанное ИП Козловым В.И. соответствует требованиям:

-СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п. 2.8 раздела II; п. 5.2 раздела V, п. 8.1, п. 8.1.2; п. 8.1.3; п. 8.1.4; п. 8.1.6; п. 8.1.9 раздела VIII, приложение № 6, приложение 8, таблицы 1 и 3 приложения № 9, таблицы 1 и 3 приложения № 10, приложение № 12.

Врач по общей гигиене

*О.И. Белобородова*

О.И. Белобородова

*Тимошевский*

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»