

УТВЕРЖДАЮ

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

Аттестат аккредитации органа инспекции  
№ RA.RU.710012 от 22 апреля 2015 г.



## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 3107/21 «26» августа 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерных десятидневных меню приготовления блюд для детей в возрасте 7-11 лет и 12 лет и старше, для детей с ограниченными возможностями (ОВЗ) здоровья и детей-инвалидов, разработанные Муниципальным казенным учреждением «Центр материально-технического обеспечения образовательных учреждений муниципального образования город-курорт Анапа» (МКУ ЦМТО), расположенным по адресу: Краснодарский край, город - курорт Анапа, ул. Ивана Голубца, 13-А

Производство экспертизы начато: 24.08.2022 г. в 13-00

Производство экспертизы окончено: 26.08.2022 г. в 16-00

**1. Основание:** письмо территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в г.-к. Анапа «О рассмотрении примерного меню» № 23-01-11/08-2089-2022 от 24.08.2022 г., вх. № 21/1466 от 24.08.2022 г.

**2. Заявитель:** ГО Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в г.-к. Анапа. Юридический адрес: 350000, г. Краснодар, ул. Раппопортская, 100. ИНН 2308105360

ОГРН 1052303653269

Фактический адрес: г.-к. Анапа, ул. Трудящихся, 1 а

**3. Разработчик:** Муниципальное казенное учреждение «Центр материально-технического обеспечения образовательных учреждений муниципального образования город-курорт Анапа» (МКУ ЦМТО).

Юридический адрес: 353440, Российская Федерация, Краснодарский край, город-курорт Анапа, ул. Ивана Голубца, 13-А

Фактический адрес: Российская Федерация, Краснодарский край, город-курорт Анапа, ул. Ивана Голубца, 13-А

**4. Цель экспертизы:** соответствие представленных примерных десятидневных меню приготовления блюд для детей в возрасте 7-11 лет и 12 лет и старше, для детей с ограниченными возможностями (ОВЗ) здоровья и детей-инвалидов, разработанных Муниципальным казенным учреждением «Центр материально-технического обеспечения образовательных учреждений муниципального образования город-курорт Анапа» (МКУ

Продолжение:  
Страницы № \_\_\_\_\_

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

027170



ЦМТО), расположенным по адресу: Краснодарский край, город - курорт Анапа, ул. Ивана Голубца, 13-А требованиям: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» р. VIII.

#### **5. Перечень рассмотренных материалов:**

- меню приготовления блюд 10 дней возрастная категория 7-11 лет завтрак (летне-осенний период);
- меню приготовления блюд 10 дней возрастная категория 12 и старше завтрак (летне-осенний период);
- меню приготовления блюд 10 дней возрастная категория 7-11 лет обед (летне-осенний период);
- меню приготовления блюд 10 дней возрастная категория 12 и старше обед (летне-осенний период);
- меню приготовления блюд 10 дней возрастная категория 7-11 лет завтрак, обед (летне-осенний период) для детей с ограниченными возможностями (ОВЗ) здоровья и детей-инвалидов;
- меню приготовления блюд 10 дней возрастная категория 12 и старше завтрак, обед (летне-осенний период) для детей с ограниченными возможностями (ОВЗ) здоровья и детей-инвалидов;
- меню приготовления блюд 10 дней возрастная категория 7-11 лет обед, полдник (летне-осенний период) для детей с ограниченными возможностями (ОВЗ) здоровья и детей-инвалидов;
- меню приготовления блюд 10 дней возрастная категория 12 и старше обед, полдник (летне-осенний период) для детей с ограниченными возможностями (ОВЗ) здоровья и детей-инвалидов;
- технологические карты на блюда по всем меню для детей с 7 до 11 лет и с 12 лет и старше;
- ведомости выполнения норм продуктового набора по всем меню для детей с 7 до 11 лет и с 12 лет и старше;
- ведомости выполнения норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов по всем меню для детей с 7 до 11 лет и с 12 лет и старше.

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

Возрастные группы детей: 7-11 лет 12 лет и старше.

Режим работы: пребывание детей в общеобразовательных организациях до 6 часов пять дней в неделю.

Режим питания: в зависимости от организации, в которой осуществляется питание детей, меню предусмотрены однократный режим питания (завтраки или обеды в зависимости от организации обучения детей – в 1ю или 2ю смену) или двукратный режим питания (завтрак, обед или обед, полдник в зависимости от организации обучения детей – в 1ю или 2ю смену), что соответствует требованиям п. 8.1.2. (приложение № 12) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Продолжительность времени на прием пищи – от 15 до 30 минут в зависимости от режима работы общеобразовательной организации и расписания занятий.

Представлено меню с информацией о биологической ценности (содержание калорийности, белков), жиров, углеводов, в среднем за сутки на каждый прием пищи по каждому блюду).

Представлены технологические карты на заявленные в меню блюда с указанием сборников рецептур. В представленных технологических картах содержится информация о технологии приготовления блюд, калорийности, содержании белков, жиров и углеводов, витаминов и минеральных веществ, для горячих блюд - информации о температуре их

*Антонина*

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Краснодарском крае»



выдачи. Запрещенные пищевые продукты и способы приготовления блюд, которые не допускаются при организации питания детей, в технологии приготовления блюд отсутствуют, что соответствует требованиям п.8.1.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Представлена ведомость выполнения норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов в среднем за каждый день и в целом по меню за 10 дней.

### Характеристика меню

Представленные меню разработаны на 10 календарных дней. Формы всех примерных меню содержат полную информацию: указана возрастная категория, вес блюда, количество пищевых веществ, энергетической ценности за каждый прием пищи, итого за каждый день и среднее значение за весь период, номер рецептуры, что соответствует рекомендуемому образцу согласно п. 8.1.4. приложения 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Завтраки включают в себя горячее блюдо, бутерброд, напиток, свежие овощи или фрукты. Обеды включают закуску (свежие овощи или салаты), первое горячее блюдо (супы), второе горячее блюдо (гарнир, мясное, рыбное блюдо или блюдо из мяса птицы), напиток, хлеб, свежие фрукты. Полдники включают в себя в зависимости от дня недели горячее блюдо или мучные изделия, напиток, хлеб, свежие фрукты. В примерных меню предусмотрено ежедневное использование в питании детей молока, кисломолочных напитков, мяса, сыра, картофеля, овощей, фруктов, хлеба ржаного и пшеничного, яиц, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты используются не реже 2 раз в неделю (творог, сметана, рыба и другие).

В представленных примерных меню для детей 7-11 лет, 12 лет и старше, меню для детей с ограниченными возможностями (ОВЗ) здоровья и детей-инвалидов повторяемость одних и тех же блюд в течение дня и (или) двух смежных дней не выявлена. Суммарные объемы блюд по приемам пищи во все дни соответствуют требованиям п. 8.1.2. (таблица 3 приложение № 9) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Вес блюд, указанный в меню для детей 7-11 лет, 12 лет и старше, меню для детей с ограниченными возможностями (ОВЗ) здоровья и детей-инвалидов, соответствует требованиям п. 8.1.2. (таблица 1 приложение № 9) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

### Соответствие (несоответствие) пищевой и энергетической ценности питания физиологическим потребностям детей.

Проведен подсчет белков, жиров, углеводов, калорийности за каждый день отдельно за завтрак, обед, полдник, для возрастных категорий 7-11 лет, 12 лет и старше, меню для детей с ограниченными возможностями (ОВЗ) здоровья и детей-инвалидов.

### Меню приготовления блюд 10 дней возрастная категория 7-11 лет завтрак (летне-осенний период):

Пищевая ценность дневного рациона питания по меню в среднем за 10 дней составляет: белков – 19,3 г или 25% от средней суточной потребности детей от 7 до 11 лет, жиров – 19,8 г или 25% от средней суточной потребности детей от 7 до 11 лет, углеводов – 83,8 г или 25% от средней суточной потребности детей от 7 до 11 лет. Энергетическая ценность (калорийность) завтрака в среднем за 10 дней составляет 587,5 ккал или 25% от суточной потребности детей от 7 до 11 лет. Согласно ведомости выполнения норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов, содержание витамина «С» в

*Анатаси*

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Краснодарском крае»



примерном меню в среднем за 10 дней составляет 15 мг или 25% от средней суточной потребности детей от 7 до 11 лет, витамина В1 – 0,3 мг или 25% от средней суточной потребности детей от 7 до 11 лет, витамина В2 – 0,35 мг или 25% от средней суточной потребности детей от 7 до 11 лет, витамина А – 173,7 мг или 25% от средней суточной потребности детей от 7 до 11 лет. Содержание минеральных веществ в примерном меню в среднем за 10 дней составляет: кальция – 277,5 мг или 25% от средней суточной потребности детей от 7 до 11 лет, магния – 62,8 мг или 25% от средней суточной потребности детей от 7 до 11 лет, железа – 3 мг или 25% от средней суточной потребности детей от 7 до 11 лет. Доля пищевых веществ и энергии завтрака должна составлять 20-25% от суточного рациона. Доля пищевых веществ и энергии соответствует требованиям п. 8.1.2. (таблицы 1, 3 приложение № 10) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Меню приготовления блюд 10 дней возрастная категория 12 и старше завтрак (летне-осенний период):

Пищевая ценность дневного рациона питания по меню в среднем за 10 дней составляет: белков – 22,5 г или 25% от средней суточной потребности детей от 12 лет и старше, жиров – 23 г или 25% от средней суточной потребности детей от 12 лет и старше, углеводов – 95,8 г или 25% от средней суточной потребности детей от 12 лет и старше. Энергетическая ценность (калорийность) завтрака в среднем за 10 дней составляет 680 ккал или 25% от суточной потребности детей от 12 лет и старше. Согласно ведомости выполнения норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов, содержание витамина «С» в примерном меню в среднем за 10 дней составляет 15,3 мг или 22% от средней суточной потребности детей от 12 лет и старше, витамина В1 – 0,3 мг или 21% от средней суточной потребности детей от 12 лет и старше, витамина В2 – 0,4 мг или 25% от средней суточной потребности детей от 12 лет и старше, витамина А – 196,3 мг или 22% от средней суточной потребности детей от 12 лет и старше. Содержание минеральных веществ в примерном меню в среднем за 10 дней составляет: кальция – 305 мг или 25% от средней суточной потребности детей от 12 лет и старше, магния – 72,9 мг или 24% от средней суточной потребности детей от 12 лет и старше, железа – 3,6 мг или 20% от средней суточной потребности детей от 12 лет и старше. Доля пищевых веществ и энергии завтрака должна составлять 20-25% от суточного рациона. Доля пищевых веществ и энергии соответствует требованиям п. 8.1.2. (таблицы 1, 3 приложение № 10) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Представлена ведомость выполнения норм продуктового набора (завтраки) для детей 7 до 11 и 12 лет и старше. Процент выполнения натуральных норм питания % от суточной потребности для детей составляет соответственно:

- Молоко – 25 и 23%;
- Кисломолочная продукция – 25 и 22%;
- Творог – 25 и 25%;
- Сметана – 25 и 25%;
- Сыр – 25 и 20%;
- Мясо 1-й категории – 25 и 25%;
- Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.) – 25 и 22%;
- Субпродукты (печень, язык, сердце) – 25 и 25%;
- Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое – 25 и 25%;



Яйцо, шт. – 24 и 24%;  
Картофель – 23 и 23%;  
Овощи разные – 24 и 23%;  
Фрукты свежие – 24 и 24%;  
Сухофрукты – 25 и 21%;  
Соки фруктовые и овощные – 20 и 20%;  
Хлеб ржаной – 25 и 24%;  
Хлеб пшеничный – 24 и 22%;  
Крупы, бобовые – 24 и 25%;  
Макаронные изделия – 25 и 25%;  
Мука пшеничная – 24 и 22%;  
Масло сливочное – 22 и 22%;  
Масло растительное – 25 и 25%;  
Кондитерские изделия – 25 и 25%;  
Чай – 24 и 15%;  
Какао-порошок – 25 и 21%;  
Кофейный напиток – 25 и 25%;  
Сахар – 23 и 22%;  
Соль – 24 и 16%.

Выполнение натуральных норм продуктов питания на одного ребенка в день по основным пищевым продуктам соответствует п. 8.1.2. (таблица 2 приложение 7) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» для обеих возрастных групп.

Меню приготовления блюд 10 дней возрастная категория 7-11 лет обед (летне-осенний период):

Пищевая ценность дневного рациона питания по меню в среднем за 10 дней составляет: белков – 27 г или 35% от средней суточной потребности детей от 7 до 11 лет, жиров – 27,7 г или 35% от средней суточной потребности детей от 7 до 11 лет, углеводов – 117,3 г или 35% от средней суточной потребности детей от 7 до 11 лет. Энергетическая ценность (калорийность) обеда в среднем за 10 дней составляет 822,5 ккал или 35% от суточной потребности детей от 7 до 11 лет. Согласно ведомости выполнения норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов, содержание витамина «С» в примерном меню в среднем за 10 дней составляет 20,8 мг или 35% от средней суточной потребности детей от 7 до 11 лет, витамина В1 – 0,36 мг или 30% от средней суточной потребности детей от 7 до 11 лет, витамина В2 – 0,42 мг или 30% от средней суточной потребности детей от 7 до 11 лет, витамина А – 225,1 мг или 32% от средней суточной потребности детей от 7 до 11 лет. Содержание минеральных веществ в примерном меню в среднем за 10 дней составляет: кальция – 328,7 мг или 30% от средней суточной потребности детей от 7 до 11 лет, магния – 77,3 мг или 31% от средней суточной потребности детей от 7 до 11 лет, железа – 4,1 мг или 34% от средней суточной потребности детей от 7 до 11 лет. Доля пищевых веществ и энергии обеда должна составлять 30-35% от суточного рациона. Доля пищевых веществ и энергии соответствует требованиям п. 8.1.2. (таблицы 1, 3 приложение № 10) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Меню приготовления блюд 10 дней возрастная категория 12 и старше обед (летне-осенний период):

*Анатолий*



Пищевая ценность дневного рациона питания по меню в среднем за 10 дней составляет: белков – 31,5 г или 35% от средней суточной потребности детей от 12 лет и старше, жиров – 32,2 г или 35% от средней суточной потребности детей от 12 лет и старше, углеводов – 134,1 г или 35% от средней суточной потребности детей от 12 лет и старше. Энергетическая ценность (калорийность) обеда в среднем за 10 дней составляет 952 ккал или 35% от суточной потребности детей от 12 лет и старше. Согласно ведомости выполнения норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов, содержание витамина «С» в примерном меню в среднем за 10 дней составляет 22,6 мг или 32% от средней суточной потребности детей от 12 лет и старше, витамина В1 – 0,42 мг или 30% от средней суточной потребности детей от 12 лет и старше, витамина В2 – 0,5 мг или 31% от средней суточной потребности детей от 12 лет и старше, витамина А – 269,6 мг или 30% от средней суточной потребности детей от 12 лет и старше. Содержание минеральных веществ в примерном меню в среднем за 10 дней составляет: кальция – 359,6 мг или 30% от средней суточной потребности детей от 12 лет и старше, магния – 92,1 мг или 31% от средней суточной потребности детей от 12 лет и старше, железа – 5,4 мг или 30% от средней суточной потребности детей от 12 лет и старше. Доля пищевых веществ и энергии обеда должна составлять 30-35% от суточного рациона. Доля пищевых веществ и энергии соответствует требованиям п. 8.1.2. (таблицы 1, 3 приложение № 10) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Представлена ведомость выполнения норм продуктового набора (обеда) для детей 7 до 11 и 12 лет и старше. Процент выполнения натуральных норм питания % от суточной потребности для детей составляет соответственно:

- Молоко – 21 и 21%;
- Кисломолочная продукция – 27 и 22%;
- Творог – 0 и 0%;
- Сметана – 35 и 35%;
- Сыр – 35 и 30%;
- Мясо 1-й категории – 64 и 66%;
- Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.) – 35 и 35%;
- Субпродукты (печень, язык, сердце) – 35 и 35%;
- Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое – 35 и 33%;
- Яйцо, шт. – 30 и 33%;
- Картофель – 35 и 40%;
- Овощи разные – 35 и 34%;
- Фрукты свежие – 35 и 34%;
- Сухофрукты – 35 и 30%;
- Соки фруктовые и овощные – 30 и 30%;
- Хлеб ржаной – 35 и 35%;
- Хлеб пшеничный – 33 и 35%;
- Крупы, бобовые – 35 и 35%;
- Макаронные изделия – 35 и 35%;
- Мука пшеничная – 35 и 35%;
- Масло сливочное – 33 и 34%;
- Масло растительное – 34 и 30%;
- Кондитерские изделия – 35 и 33%;
- Чай – 8 и 5%;

*Антонина*

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Краснодарском крае»



Какао-порошок – 25 и 25%;  
Кофейный напиток – 15 и 15%;  
Сахар – 33 и 30%;  
Соль – 34 и 24%.

Выполнение натуральных норм продуктов питания на одного ребенка в день по основным пищевым продуктам, с учетом таблицы замены продуктов по их пищевой ценности (приложение 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20), соответствует п. 8.1.2. (таблица 2 приложение 7) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» для обеих возрастных групп.

Меню приготовления блюд 10 дней возрастная категория 7-11 лет завтрак, обед (летне-осенний период) для детей с ограниченными возможностями (ОВЗ) здоровья и детей-инвалидов:

Пищевая ценность дневного рациона питания по меню в среднем за 10 дней составляет: белков – 46,2 г или 60% от средней суточной потребности детей от 7 до 11 лет, жиров – 47,4 г или 60% от средней суточной потребности детей от 7 до 11 лет, углеводов – 201 г или 60% от средней суточной потребности детей от 7 до 11 лет. Энергетическая ценность (калорийность) рациона питания (завтрак, обед) в среднем за 10 дней составляет 1410 ккал или 60% от суточной потребности детей от 7 до 11 лет. Согласно ведомости выполнения норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов, содержание витамина «С» в примерном меню в среднем за 10 дней составляет 35,9 мг или 60% от средней суточной потребности детей от 7 до 11 лет, витамина В1 – 0,7 мг или 58% от средней суточной потребности детей от 7 до 11 лет, витамина В2 – 0,8 мг или 57% от средней суточной потребности детей от 7 до 11 лет, витамина А – 398,8 мг или 57% от средней суточной потребности детей от 7 до 11 лет. Содержание минеральных веществ в примерном меню в среднем за 10 дней составляет: кальция – 606,2 мг или 55% от средней суточной потребности детей от 7 до 11 лет, магния – 140,1 мг или 56% от средней суточной потребности детей от 7 до 11 лет, железа – 7,1 мг или 59% от средней суточной потребности детей от 7 до 11 лет. Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии при двукратном питании детей в образовательном учреждении (завтрак, обед) должна составлять 50-60%. Доля пищевых веществ и энергии соответствует требованиям п. 8.1.2. (таблицы 1, 3 приложение № 10) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Средняя энергетическая ценность (калорийность) завтрака по меню в среднем за 10 дней составляет 587,5 ккал или 25% от суточного рациона, что соответствует требованиям п. 8.1.2.3. (таблица 3 приложение 10) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Доля энергетической ценности завтрака должна составлять 20-25% от суточного рациона.

Средняя энергетическая ценность (калорийность) обеда по меню в среднем за 10 дней составляет 822,5 ккал или 35% от суточного рациона, что соответствует требованиям п. 8.1.2.3. (таблица 3 приложение 10) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Доля энергетической ценности обеда должна составлять 30-35% от суточного рациона.

Меню приготовления блюд 10 дней возрастная категория 12 лет и старше завтрак, обед (летне-осенний период) для детей с ограниченными возможностями (ОВЗ) здоровья и детей-инвалидов:

*Афанасьева*

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Краснодарском крае»



Пищевая ценность дневного рациона питания по меню в среднем за 10 дней составляет: белков – 54 г или 60% от средней суточной потребности детей от 12 лет и старше, жиров – 55,2 г или 60% от средней суточной потребности детей от 12 лет и старше, углеводов – 229,8 г или 60% от средней суточной потребности детей от 12 лет и старше. Энергетическая ценность (калорийность) рациона питания (завтрак, обед) в среднем за 10 дней составляет 1632 ккал или 60% от суточной потребности детей от 12 лет и старше. Согласно ведомости выполнения норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов, содержание витамина «С» в примерном меню в среднем за 10 дней составляет 37,9 мг или 54% от средней суточной потребности детей от 12 лет и старше, витамина В1 – 0,8 мг или 57% от средней суточной потребности детей от 12 лет и старше, витамина В2 – 0,9 мг или 56% от средней суточной потребности детей от 12 лет и старше, витамина А – 466 мг или 52% от средней суточной потребности детей от 12 лет и старше. Содержание минеральных веществ в примерном меню в среднем за 10 дней составляет: кальция – 664,7 мг или 55% от средней суточной потребности детей от 12 лет и старше, магния – 165 мг или 55% от средней суточной потребности детей от 12 лет и старше, железа – 9 мг или 50% от средней суточной потребности детей от 12 лет и старше. Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии при двукратном питании детей в образовательном учреждении (завтрак, обед) должна составлять 50-60%. Доля пищевых веществ и энергии соответствует требованиям п. 8.1.2. (таблицы 1, 3 приложение № 10) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Средняя энергетическая ценность (калорийность) завтрака по меню в среднем за 10 дней составляет 680 ккал или 25% от суточного рациона, что соответствует требованиям п. 8.1.2.3. (таблица 3 приложение 10) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Доля энергетической ценности завтрака должна составлять 20-25% от суточного рациона.

Средняя энергетическая ценность (калорийность) обеда по меню в среднем за 10 дней составляет 952 ккал или 35% от суточного рациона, что соответствует требованиям п. 8.1.2.3. (таблица 3 приложение 10) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Доля энергетической ценности обеда должна составлять 30-35% от суточного рациона.

Представлена ведомость выполнения норм продуктового набора (завтрак, обед) для детей 7 до 11 и 12 лет и старше с ограниченными возможностями (ОВЗ) здоровья и детей-инвалидов. Процент выполнения натуральных норм питания % от суточной потребности для детей составляет соответственно:

Молоко – 47 и 44%;

Кисломолочная продукция – 52 и 44%;

Творог – 25 и 25%;

Сметана – 60 и 60%;

Сыр – 60 и 50%;

Мясо 1-й категории – 89 и 92%;

Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.) – 60 и 57%;

Субпродукты (печень, язык, сердце) – 60 и 60%;

Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое – 60 и 58%;

Яйцо, шт. – 53 и 57%;

Картофель – 58 и 62%;

Овощи разные – 60 и 57%;

*Александр*

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Краснодарском крае»



Фрукты свежие – 59 и 57%;  
Сухофрукты – 59 и 51%;  
Соки фруктовые и овощные – 50 и 50%;  
Хлеб ржаной – 60 и 59%;  
Хлеб пшеничный – 57 и 57%;  
Крупы, бобовые – 59 и 60%;  
Макаронные изделия – 60 и 60%;  
Мука пшеничная – 58 и 57%;  
Масло сливочное – 56 и 56%;  
Масло растительное – 58 и 55%;  
Кондитерские изделия – 60 и 58%;  
Чай – 32 и 20%;  
Какао-порошок – 50 и 46%;  
Кофейный напиток – 40 и 40%;  
Сахар – 56 и 52%;  
Соль – 57 и 40%.

Выполнение натуральных норм продуктов питания на одного ребенка в день по основным пищевым продуктам, с учетом таблицы замены продуктов по их пищевой ценности (приложение 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20), соответствует п. 8.1.2. (таблица 2 приложение 7) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» для обеих возрастных групп.

Меню приготовления блюд 10 дней возрастная категория 7-11 лет обед, полдник (летне-осенний период) для детей с ограниченными возможностями (ОВЗ) здоровья и детей-инвалидов:

Пищевая ценность дневного рациона питания по меню в среднем за 10 дней составляет: белков – 38,5 г или 50% от средней суточной потребности детей от 7 до 11 лет, жиров – 39,5 г или 50% от средней суточной потребности детей от 7 до 11 лет, углеводов – 167,5 г или 50% от средней суточной потребности детей от 7 до 11 лет. Энергетическая ценность (калорийность) рациона питания (обед, полдник) в среднем за 10 дней составляет 1175 ккал или 50% от суточной потребности детей от 7 до 11 лет. Согласно ведомости выполнения норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов, содержание витамина «С» в примерном меню в среднем за 10 дней составляет 29,7 мг или 50% от средней суточной потребности детей от 7 до 11 лет, витамина В1 – 0,5 мг или 42% от средней суточной потребности детей от 7 до 11 лет, витамина В2 – 0,6 мг или 43% от средней суточной потребности детей от 7 до 11 лет, витамина А – 329,5 мг или 47% от средней суточной потребности детей от 7 до 11 лет. Содержание минеральных веществ в примерном меню в среднем за 10 дней составляет: кальция – 490,1 мг или 45% от средней суточной потребности детей от 7 до 11 лет, магния – 112,2 мг или 45% от средней суточной потребности детей от 7 до 11 лет, железа – 5,9 мг или 49% от средней суточной потребности детей от 7 до 11 лет. Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии при двукратном питании детей в образовательном учреждении (обед, полдник) должна составлять 40-50%. Доля пищевых веществ и энергии соответствует требованиям п. 8.1.2. (таблицы 1, 3 приложение № 10) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Средняя энергетическая ценность (калорийность) обеда по меню в среднем за 10 дней составляет 822,5 ккал или 35% от суточного рациона, что соответствует требованиям п. 8.1.2.3. (таблица 3 приложение 10) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-

*Анатольев*

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Краснодарском крае»



эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Доля энергетической ценности обеда должна составлять 30-35% от суточного рациона.

Средняя энергетическая ценность (калорийность) полдника в среднем за 10 дней составляет 352,5 ккал или 15% от суточного рациона по представленному меню, что соответствует требованиям п. 8.1.2.3. (таблица 3 приложение 10) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Доля энергетической ценности полдника должна составлять 10-15% от суточного рациона.

Меню приготовления блюд 10 дней возрастная категория 12 и старше обед, полдник (летне-осенний период) для детей с ограниченными возможностями (ОВЗ) здоровья и детей-инвалидов:

Пищевая ценность дневного рациона питания по меню в среднем за 10 дней составляет: белков – 45 г или 50% от средней суточной потребности детей от 12 лет и старше, жиров – 46 г или 50% от средней суточной потребности детей от 12 лет и старше, углеводов – 191,5 г или 50% от средней суточной потребности детей от 12 лет и старше. Энергетическая ценность (калорийность) рациона питания (завтрак, обед) в среднем за 10 дней составляет 1360 ккал или 50% от суточной потребности детей от 12 лет и старше. Согласно ведомости выполнения норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов, содержание витамина «С» в примерном меню в среднем за 10 дней составляет 32,4 мг или 46% от средней суточной потребности детей от 12 лет и старше, витамина В1 – 0,6 мг или 43% от средней суточной потребности детей от 12 лет и старше, витамина В2 – 0,7 мг или 44% от средней суточной потребности детей от 12 лет и старше, витамина А – 390,1 мг или 43% от средней суточной потребности детей от 12 лет и старше. Содержание минеральных веществ в примерном меню в среднем за 10 дней составляет: кальция – 539,7 мг или 45% от средней суточной потребности детей от 12 лет и старше, магния – 134,2 мг или 45% от средней суточной потребности детей от 12 лет и старше, железа – 7,4 мг или 41% от средней суточной потребности детей от 12 лет и старше. Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии при двукратном питании детей в образовательном учреждении (обед, полдник) должна составлять 40-50%. Доля пищевых веществ и энергии соответствует требованиям п. 8.1.2. (таблицы 1, 3 приложение № 10) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Средняя энергетическая ценность (калорийность) обеда по меню в среднем за 10 дней составляет 952 ккал или 35% от суточного рациона, что соответствует требованиям п. 8.1.2.3. (таблица 3 приложение 10) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Доля энергетической ценности обеда должна составлять 30-35% от суточного рациона.

Средняя энергетическая ценность (калорийность) полдника в среднем за 10 дней составляет 408 ккал или 15% от суточного рациона по представленному меню, что соответствует требованиям п. 8.1.2.3. (таблица 3 приложение 10) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Доля энергетической ценности полдника должна составлять 10-15% от суточного рациона.

Представлена ведомость выполнения норм продуктового набора (обед, полдник) для детей 7 до 11 и 12 лет и старше с ограниченными возможностями (ОВЗ) здоровья и детей-

*Александр*



инвалидов. Процент выполнения натуральных норм питания % от суточной потребности для детей составляет соответственно:

- Молоко – 36 и 36%;
- Кисломолочная продукция – 76 и 64%;
- Творог – 15 и 15%;
- Сметана – 49 и 50%;
- Сыр – 45 и 40%;
- Мясо 1-й категории – 74 и 80%;
- Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.) – 49 и 48%;
- Субпродукты (печень, язык, сердце) – 49 и 49%;
- Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленное – 45 и 48%;
- Яйцо, шт. – 43 и 48%;
- Картофель – 50 и 55%;
- Овощи разные – 41 и 41%;
- Фрукты свежие – 52 и 50%;
- Сухофрукты – 48 и 40%;
- Соки фруктовые и овощные – 40 и 40%;
- Хлеб ржаной – 49 и 45%;
- Хлеб пшеничный – 47 и 45%;
- Крупы, бобовые – 42 и 44%;
- Макаронные изделия – 40 и 40%;
- Мука пшеничная – 48 и 47%;
- Масло сливочное – 40 и 41%;
- Масло растительное – 42 и 40%;
- Кондитерские изделия – 50 и 47%;
- Чай – 23 и 16%;
- Какао-порошок – 25 и 25%;
- Кофейный напиток – 30 и 31%;
- Сахар – 47 и 43%;
- Соль – 47 и 34%.

Выполнение натуральных норм продуктов питания на одного ребенка в день по основным пищевым продуктам, с учетом таблицы замены продуктов по их пищевой ценности (приложение 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20), соответствует п. 8.1.2. (таблица 2 приложение 7) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» для обеих возрастных групп.

**7. Вывод:** на основании вышеизложенного установлено, что представленные на экспертизу примерные десятидневные меню приготовления блюд для детей в возрасте 7-11 лет и 12 лет и старше, для детей с ограниченными возможностями (ОВЗ) здоровья и детей-инвалидов, разработанные Муниципальным казенным учреждением «Центр материально-технического обеспечения образовательных учреждений муниципального образования город-курорт Анапа» (МКУ ЦМТО), расположенным по адресу: Краснодарский край, город - курорт Анапа, ул. Ивана Голубца, 13-А, соответствуют требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения» р. VIII.

Врач по общей гигиене

Кондюкова С.С.

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Краснодарском крае»