

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. Нагоров  
М. П.

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 160/34 «13» марта 2026 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного 10-и 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: 25.02.2026 13-00 ч.

Производство экспертизы окончено: 13.03.2026 15-00 ч.

**1. Основание:** заявление директора ООО «Кубанская степь» Попова Сергея Николаевича вх. № 658/122/ОИ от 24.02.2026.

**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;
- технологические карты на блюда, представленные в меню;

Усть-Лабинский

филиал

352530, ст. Усть-Лабинск, ул. Островского, 115.

тел./факс (86135) 5-02-36 ulabfguz@mail.ru

2- 4

Продолжение:  
Страницы №

208923

- выполнение натуральных норм питания, согласно рекомендуемым наборам пищевых продуктов для детей 12 лет и старше.
- Сводная таблица распределения калорийности и пищевых веществ по приемам пищи;
- Сводная таблица потребления пищевых веществ по дням;

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

Представленное меню разработано технологом организатора питания ООО «Кубанская степь» 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. - Москва, 2012-584с;
- Сборник рецептур 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 2021;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / В.Т. Лапшина 2004г.;
- Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - Москва, 2011-544с;
- Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. СПб.: Речь, 2008-800с;
- 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 всесезонное; в меню используются свежие овощи летнего и осеннего сезона, так же 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 рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборником рецептур 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+обед). Обучающиеся во 2 смену так же будут получать одноразовое (обед) или 2-х разовое питание (обед+полдник).

Горячий завтрак состоит из молочных, творожных, яичных, мясных, рыбных блюд, горячего напитка или сока, кондитерских изделий (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 (супы, борщ, щи) и 2-х горячих блюд (мясные, в т.ч. из мяса птицы, рыбные кулинарные изделия с гарниром), холодных или горячих напитков (соки, кисели, компоты из свежих или сушеных фруктов, чай) и закуски (овощи свежие в натуральном виде или отварные, консервированные, салаты из свежих или соленых овощей).

Полдник состоит из мучных выпечных изделий, холодных или горячих напитков

(кисломолочный, кофейный напиток, какао, сок, чай, молоко кипяченое).

Свежие фрукты в натуральном виде выдаются ежедневно в завтрак, обед или полдник, или в завтрак и 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	676,3 (24,9%)
Обед	816-952	924,0 (34,0%)
полдник	272-408	327,9 (12,1%)
Итого за день (60-75%)	1632-2040	1928,2 (71%)

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

При 2-х разовом питании первой смены (завтрак+обед) калорийность выполнена на 59%, при норме 50-60%. При 2-х разовом питании второй смены (обед+полдник) калорийность выполнена на 46%, при норме 40-50%.

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	64
Жиры	55-69	61
углеводы	230-287	258

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 - 200-400 грамм (в комбинации масса блюд завтрака не менее 200 грамм), первые блюда – 250 грамм, овощи в нарезке, салаты - 100, 120 грамм, фрукты 100 грамм, гарниры – 180 грамм, мясные, рыбные блюда и блюда из мяса птицы – 100,120,130 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	550-680
Обед	800	930-1070
полдник	350	370, 400

По результатам анализа накопительной ведомости выполнения норм питания детей возрастной категории 12 лет и старше, учащиеся обеспечены пищевой продукцией согласно

Усть-Лабинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

среднесуточных наборов пищевой продукции в соответствии с требованиями п. 8.1.2 таблицы 2 приложения № 7 СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

При одноразовом питании (завтрак), которое получают учащиеся первой смены норма потребления продуктов выполнена по мясу, овощам, в т.ч картофелю, сокам, сыру, молоку, хлебу, сухофруктам. Несколько снижена норма потребления по рыбе, птице, отсутствуют кисломолочные продукты, превышено содержание творога, сливочного масла, круп и макаронных изделий, яиц, фруктов, что связано с необходимостью разнообразия рационов завтрака: включение в меню завтраков мясных блюд, рыбных блюд с гарнирами, творожных, молочных, яичных блюд в необходимых объемах порций.

При одноразовом питании (обед), которое получают учащиеся второй смены, норма потребления продуктов выполнена по сокам, хлебу, сметане. Превышено потребление мяса, птицы, овощей, круп, макаронных изделий, отсутствуют кисломолочные напитки, творог, сыр, снижено потребление яиц, сливочного масла, что связано с традиционным набором блюд обеда: включение в меню обедов 1-х блюд, мясных блюд, в том числе блюд из мяса птицы с овощными или крупяными гарнирами, не включение в меню обеда творожных, молочных, яичных блюд, кисломолочных напитков.

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 фруктов, сухофруктов, соков, творога, хлеба, творога. Несколько превышено потребление мяса, птицы, овощей, картофеля, макаронных изделий, круп, масла растительного, снижено потребление яиц, сливочного масла, сыра, молочных продуктов, что связано с необходимостью разнообразия питания детей, получающих только завтрак (включения в их рацион мясных, рыбных блюд, птицы, а не только молочных, творожных, яичных блюд рекомендуемых на завтрак при суточном пребывании детей в организованном коллективе).

Для 2-й смены норма потребления продуктов при 2-разовом питании должна составлять 40-50% от суточной. В представленном меню, согласно ведомости контроля за рационом питания, данная норма выполнена по потреблению круп, макаронных изделий, соков, фруктов, сметаны. Несколько превышено потребление мяса, птицы, растительного масла, фруктов, картофеля, муки, снижено потребление молока, рыбы, яиц, сыра, хлеба, что связано с невозможностью включения молочных блюд, сыра в обед, рыбных блюд, яиц, хлеба 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 рецептов. Наименования блюд, указанных в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических картах и сборниках рецептов. 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. Вывод:** представленное примерное 10-и 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