

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя

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

в Сочинском филиале
Е.В. Чехвалова

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

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 4504/30 «29» 08 2025 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

основного (организованного) двухнедельного цикличного меню (сезон: осень 2025г.)
для организации питания учащихся возрастных категорий 7-11 лет и 12 лет и старше
в государственном казенном общеобразовательном учреждении Краснодарского края
специальной (коррекционной) школе № 9 г. Туапсе по адресу: 352800, Краснодарский
край, Туапсинский район, г. Туапсе, ул. Сочинская, д.70.

Производство экспертизы начато: 21.08.2025г. 13 ч. 30 мин.

Производство экспертизы окончено: 27.08.2025г. 16 ч. 00 мин.

1. Основание: заявление директора государственного казенного общеобразовательного
учреждения Краснодарского края специальной (коррекционной) школы № 9 г. Туапсе
Швецовой Н.В., вх.№5378/1377/ОИ от 19.08.2025г., зарегистрированное в установленном
порядке.

2. Заявитель: Государственное казенное общеобразовательное учреждение
Краснодарского края специальная (коррекционная) школа № 9 г. Туапсе.

Юридический адрес: 352800, Краснодарский край, Туапсинский район, г. Туапсе, ул.
Сочинская, д.70.

ИНН: 2322016190

ОГРН: 1022303277457

фактический адрес: 352800, Краснодарский край, Туапсинский район, г. Туапсе, ул.
Сочинская, д.70.

Разработчик: Государственное казенное общеобразовательное учреждение
Краснодарского края специальная (коррекционная) школа № 9 г. Туапсе.

Юридический адрес: 352800, Краснодарский край, Туапсинский район, г. Туапсе, ул.
Сочинская, д.70.

Фактический адрес: 352800, Краснодарский край, Туапсинский район, г. Туапсе, ул.
Сочинская, д.70.

4. Цель экспертизы: оценить соответствие, представленного на экспертизу основного
(организованного) двухнедельного цикличного меню для организации питания учащихся
требованиям раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические
требования к организации общественного питания населения».

Сочинский филиал

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»,
Краснодарский край, г. Туапсе, ул. Свободы, 3 а

5. Перечень рассмотренных материалов:

- Устав государственного казенного общеобразовательного учреждения Краснодарского края специальная (коррекционная) школа № 9 г. Туапсе от 05.09.2017 № 2039;
- Выписка из Единого государственного реестра юридических лиц №ЮЭ9965-24-123919080 от 18.08.2025г;
- Свидетельство о постановке на учет российской организации в налоговом органе по месту её нахождения на территории Российской Федерации ОГРН 1022303277457, ИНН/КПП 2322016190/236501001 от 02 мая 1996г. Серия 23 №007485900;
- Пояснительная записка к основному (организованному) двухнедельному цикличному меню;
- Технологические карты кулинарных изделий;
- Основное (организованное) двухнедельное цикличное меню (сезон: осень 2025г.) для организации питания учащихся возрастных категорий 7-11 лет и 12 лет и старше в государственном казенном общеобразовательном учреждении Краснодарского края специальной (коррекционной) школы № 9 по адресу: 352800, РФ, Краснодарский край, г. Туапсе, ул. Сочинская, д.70;
- Накопительные ведомости норм продуктов питания.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка материалов: Представленное основное (организованное) двухнедельное цикличное меню для организации питания учащихся возрастных категорий 7-11 лет, 12 лет и старше для питания детей в государственном казенном общеобразовательном учреждении Краснодарского края специальной (коррекционной) школе № 9 г. Туапсе по адресу: 352800, Краснодарский край, Туапсинский район, г. Туапсе, ул. Сочинская, д.70 (далее: меню) разработано государственным казенным общеобразовательным учреждением Краснодарского края специальной (коррекционной) школой № 9 г. Туапсе, 352800, Краснодарский край, Туапсинский район, г. Туапсе, ул. Сочинская, д.70 (далее: ГКОУ школа № 9 г. Туапсе) на основе следующей документации:

- Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (род ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017);
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах (под редакцией В.Т. Лапшиной «Хлебпродинформ» 2004г;
- 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). Новосибирск 2022г;
- Справочник под редакцией И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна «Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания» 2008г;
- Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (под редакцией Д.Б. Никитюка и В.А. Тутельяна – М:ДеЛи плюс, 2022г.

По результатам экспертизы меню выявлено:

1. Меню разработано на основании сформированного рациона питания, включающего распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи: завтрак, обед согласно требованиям раздела VIII п.8.1.2, п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для учащихся 7 -11 лет и учащиеся 12 лет и старше: Рацион завтраков обеспечивает 20-25%, рацион обедов обеспечивает 30-35%, двухразовое питание: завтрак и обед составляют 50-60% от суточной физиологической потребности в пищевых веществах и энергии.
2. Представленное меню разработано с учетом сезонности (осенний период), на период двух недель: для детей 7 – 11 лет на 10 дней (с понедельника по пятницу), для детей от 12 лет и

Сочинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

старше на 10 дней (с понедельника по пятницу), дифференцированных по возрасту обучающихся согласно требованиям раздела VIII п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3. Представленное меню разработано по рекомендуемому образцу, и содержат информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии с используемыми сборниками рецептов согласно требованиям раздела VIII п.8.1.4. (приложение №8) СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4. Меню утверждено исполнительным директором ГКОУ школы № 9 г. Туапсе Н.В. Швецовым согласно требованиям раздела VIII п. 8.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5. Приготовление готовых блюд предусмотрено в соответствии с технологической документацией, представлены технологические карты, в которых отражены рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. В технологических картах указана температура блюд при раздаче.

Технологические карты утверждены технологом ГКОУ школы № 9 г. Туапсе Ш.Р. Болуневым.

Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических картах согласно требованиям раздела II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6. Ассортимент предлагаемых для питания учащихся разнообразен, и включает: крупяные, творожные, мясные и рыбные блюда, молочные продукты (в том числе, сыр, сливочное масло), блюда из яиц, овощи (свежие, тушеные и отварные), макаронные изделия, а так же напитки.

Завтрак состоит из закуска, горячего блюда, напитка и мучных изделий и (или) фруктов.

Обед состоит из закуска, первого блюда, второго блюда, третьего блюда мучных изделий и (или) фруктов.

7. Согласно пояснительной записке, для выполнения норм среднесуточного набора пищевой продукции по молоку 1 раз в неделю на завтрак и обед предусмотрена выдача детям ультрапастеризованного молока 3,2%, объемом 200 мл в индивидуальной мелкоштучной потребительской упаковке (тетрапак) с индивидуальной трубочкой промышленного производства (производитель ООО «Калория»).

8. В целях предотвращения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений), в представленном меню не используется пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей согласно требованиям раздела VIII п.8.1.9. (Приложение №6) СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

9. В представленном меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для учащихся 7-11 лет и 12 лет и старше согласно требованиям п.8.1.2. (приложение № 9 таблица 1) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 с учетом возраста:

Блюдо	Масса порций (г, мл)			
	норматив		фактически (по меню)	
	7-11 лет	12 лет и старше	7-11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо	150-200	200-250	150-200	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	60-100	100-150	60	100

Сочинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Первое блюдо	200-250	250-300	200-225	250-275
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-120	100-120	90-100	100
Гарнир	150-200	180-230	150	180
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	180-200	180-200	180 - 200	180 - 200
Фрукты	100	100	100	100

10. В представленном меню суммарные объемы блюд (г, мл) по приему пищи соответствуют требованиям раздела VIII п.8.1.2 (приложение № 9 таблица 3) СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

Прием пищи:	С 7 до 11 лет			С 12 лет и старше		
	Норматив (не менее)	Фактически (среднее)	% занижения массы порции	Норматив (не менее)	Фактически (среднее)	% занижения массы порции
Завтрак	500	585,87	нет	550	705,62	нет
Обед	700	854,5	нет	800	979,18	нет

11. В представленном меню соблюдены требования по потребности в пищевых веществах и энергии по отдельным приемам пищи, согласно разделу VIII п. 8.1.2. (приложение №10 таблица 1) СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

Выполнение потребности в пищевых веществах и энергии (суточная): завтрак 20 - 25 % от суточной нормы:

Показатели:	С 7 до 11 лет		С 12 лет и старше	
	норматив	фактически (среднее)	норматив	фактически (среднее)
Белки	15,4 – 19,3	19,25	18,0 – 22,5	22,5
Жиры	15,8 - 19,8	19,75	18,4 – 23,0	23,0
Углеводы	67,0 – 83,8	83,75	76,6 – 95,8	95,8
Энергетическая ценность	470,0 – 587,5	587,5	544,0 – 680,0	680,00

Выполнение потребности в пищевых веществах и энергии (суточная): обед 30- 35% от суточной нормы:

Показатели:	С 7 до 11 лет		С 12 лет и старше	
	норматив	фактически (среднее)	норматив	фактически (среднее)
Белки	23,1 – 27,0	26,95	27,0 – 31,5	31,5
Жиры	23,7 – 27,7	27,65	27,6 – 32,2	32,2
Углеводы	100,5 – 117,3	117,25	114,9 – 134,1	134,05

Сочинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Энергетическая ценность	705,0 – 822,5	822,5	816,0 – 952,0	952,0
-------------------------	---------------	-------	---------------	-------

Выполнение потребности в пищевых веществах и энергии (суточная): завтрак и обед 50 - 60 % от суточной нормы:

Показатели:	С 7 до 11 лет		С 12 лет и старше	
	норматив	фактически (среднее)	норматив:	фактически (среднее)
Белки	38,5 – 46,2	46,2	45,0 – 54,0	54,0
Жиры	39,5 – 47,4	47,4	46,0 – 55,2	55,2
Углеводы	167,5 – 201,0	201	191,5 – 229,8	229,8
Энергетическая ценность	1175,0- 1410,0	1410	1360,0 – 1632,0	1632,0

12. В представленном меню соблюдены требования по среднему % калорийности за неделю для учащихся 7-11 лет и 12 лет и старше согласно требованиям раздела VIII п.8.1.2 (приложение № 10 таблица 3) СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

7-11 лет завтрак:

Прием пищи	День					Средняя калорийность	Средний % калорийности за неделю	Норма
	1/6.	2/7.	3/8.	4/9.	5/10.			
1 неделя								
обед	510,0	660,0	540,0	530,0	568,0	561,60	23,90%	20-25%
2 неделя								
обед	545,0	540,0	525,0	690,0	530,0	566,00	24,09%	20-25%
	за 10 дней					563,80	23,99%	20-25%
Суточная потребность	2350 кКал							

12 лет и старше завтрак:

Прием пищи	День					Средняя калорийность	Средний % калорийности за неделю	Норма
	1/6.	2/7.	3/8.	4/9.	5/10.			
1 неделя								
завтрак	560,0	750,0	630,0	630,0	678,0	649,6	23,88%	20-25%
2 неделя								
завтрак	615,0	630,0	575,0	800,0	650,0	654,0	24,04%	20-25%
	за 10 дней					651,8	23,96%	20-25%
Суточная потребность	2720 кКал							

7-11 лет обед:

Прием пищи	День					Средняя калорийность	Средний % калорийности за неделю	Норма
	1/6.	2/7.	3/8.	4/9.	5/10.			
1 неделя								
обед	895,0	960,0	880,0	730,0	845,0	862,0	36,68%	30-35%
2 неделя								
обед	780,0	890,0	980,0	895,0	780,0	865,0	36,81%	30-35%

Сочинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

	за 10 дней					863,50	36,74%	30-35%
Суточная потребность 2350 кКал								
12 лет и старше обед:								
Прием пищи	День					Средняя кало- рийность	Средний % кало- рийности за неделю	Норма
	1/6.	2/7.	3/8.	4/9.	5/10.			
1 неделя								
обед	1245,0	1100,0	1020,0	890,0	1005,0	1052,0	38,68%	30-35%
2 неделя								
обед	920,0	1040,0	1120,0	1045,0	1140,0	1053,0	38,71%	30-35%
	за 10 дней					1052,50	38,69%	30-35%
Суточная потребность 2720 кКал								

7-11 лет завтрак и обед:

Прием пищи	День					Средняя кало- рийность	Средний % кало- рийности за неделю	Норма
	1/6.	2/7.	3/8.	4/9.	5/10.			
1 неделя								
завтрак и обед	1405,0	1620,0	1420,0	1260,0	1413,0	1423,60	60,58%	50-60%
2 неделя								
завтрак и обед	1325,0	1430,0	1505,0	1585,0	1310,0	1431,00	60,89%	50-60%
	за 10 дней					1427,30	60,74%	50-60%
Суточная потребность			2350		кКал			

12 лет и старше завтрак и обед:

Прием пищи	День					Средняя кало- рийность	Средний % кало- рийности за неделю	Норма
	1/6.	2/7.	3/8.	4/9.	5/10.			
1 неделя								
завтрак и обед	1805, 0	1850,0	1650,0	1520,0	1683,0	1701,60	62,56%	50-60%
2 неделя								
завтрак и обед	1535, 0	1670,0	1695,0	1845,0	1790,0	1707,00	62,76%	50-60%
	за 10 дней					1704,30	62,66%	50-60%
Суточная потребность			2720		кКал			

12. По результатам анализа таблиц выполнения норм питания детей представленных возрастных категорий (7-11 лет и 12 лет и старше), установлено, что в целом учащиеся обеспечены среднесуточными наборами пищевой продукции (на 1 учащегося в сутки), с учетом замены продуктов по таблице взаимозаменяемости согласно требованиям раздела VIII 8.1.2 (приложение № 7 таблица 2) СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Сочинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

7. **Вывод:** представленное на экспертизу основное (организованное) двухнедельное цикличное меню (сезон: осень 2025г.) для организации питания учащихся возрастных категорий 7-11 лет и 12 лет и старше в государственном казенном общеобразовательном учреждении Краснодарского края специальной (коррекционной) школе № 9 г. Туапсе по адресу: 352800, Краснодарский край, Туапсинский район, г. Туапсе, ул. Сочинская, д.70 соответствует требованиям раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач-стажер
Врач по общей гигиене

Куадже С.Д.
Герасимова А.А.

Сочинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»