

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

Аттестат аккредитации органа инспекции  
№ RA.RU.710012 от 22.04.2015г



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя  
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены  
и эпидемиологии в Краснодарском крае»  
в Новороссийском филиале  
А.Б. Чернышев  
М. П.

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1674/28 «15» 03 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного двухнедельного циклического меню для юношей кадетов, обучающихся 7-8 классов (12-14 лет), разработанного ГКОУ Новороссийский казачий кадетский корпус Краснодарского края

Производство экспертизы начато: в 10:00ч. 16.02.2022г.

Производство экспертизы окончено: в 16:30ч. 15.03.2022г.

1. **Основание:** заявление №5460/2448/ОИ от 27.12.2021г.; заявление 1239 от 10.02.2022г.

2. **Заявитель:** ГБОУ Новороссийский казачий кадетский корпус Краснодарского края, в лице директора Постникова Ю.П.

**Юридический адрес:** 353900, Краснодарский край, г. Новороссийск, ул. Победы, д. 6.  
**ИНН** 2315078149.

**ОГРН** 1022302392903.

**фактический адрес:** 353900, Краснодарский край, г. Новороссийск, ул. Победы, д. 6.

3. **Разработчик:** ГКОУ Новороссийский казачий кадетский корпус Краснодарского края.

**Юридический адрес:** 353900, Краснодарский край, г. Новороссийск, ул. Победы, д. 6.

**Фактический адрес:** 353900, Краснодарский край, г. Новороссийск, ул. Победы, д. 6.

4. **Цель экспертизы:** соответствие требованиям:

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

5. **Перечень рассмотренных материалов:**

- примерное двухнедельное циклическое меню для юношей кадетов, обучающихся 7-8 классов (12-14 лет), разработанное ГКОУ Новороссийский казачий кадетский корпус Краснодарского края;

- приложение к двухнедельному циклическому меню на 2022-2025г.;

- технологические и технико-технологические карты блюд;

- ведомость контроля за рационом питания;

- распоряжение №370-р от 13.12.2021г. «О создании государственных казенных общеобразовательных учреждений Краснодарского края путем изменения типа существующих государственных бюджетных общеобразовательных учреждений Краснодарского края».

Новороссийский (филиал)  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Продолжение: 2 - 2  
Страницы №

138459

353902, г. Новороссийск, ул. Сухумское шоссе, 5  
тел./факс (8617)60-27-05, e-mail: bses-nvrsk@mail.ru



## 6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

При разработке меню использовалась литература: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Под ред. М.П. Могилевый, В.А. Тутельян – М.: ДеЛи плюс 2015.-544с.; Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий (Для предприятий ОП), А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный / М.: «Лада» -2005-2010г.; Тутельян В.А. Химический состав и калорийности Российских продуктов питания: Справочник – М.: ДеЛи плюс -2012.-284с.

Меню утверждено руководителем организации. Меню разработано на период 2 недели (с учетом режима организации (круглосуточно) – на 14 дней) для отдельной возрастной группы детей (7-8 класс (12-14 лет)), в соответствии с рекомендуемым образцом, приведенным в прил.№8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических документах. Основное (организованное) меню, включает горячее питание. Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин).

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска (соки фруктовые). Витаминные напитки (компот из сухофруктов) готовятся в соответствии с технологической картой непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не выявлена. Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей, приведенная в прил. №6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, не выявлена.

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания кадетов (в нетто г, мл, на 1 чел. в сутки) с учетом распределения в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи (завтрак - 20%, второй завтрак - 5%, обед - 35%, полдник - 15%, ужин - 20%, второй ужин - 5%) соответствуют требованиям прил.№7, таб.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Масса порций (в граммах), суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) соответствуют требованиям прил.№9, таб.2 и 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Суточная потребность в пищевых веществах и энергии с учетом распределения в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи (завтрак - 20%, второй завтрак - 5%, обед - 35%, полдник - 15%, ужин - 20%, второй ужин - 5%) соответствуют требованиям прил. №10, таб.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Количество обязательных приемов пищи (завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин), при продолжительности нахождения ребенка в организации круглосуточно, соблюдается в соответствии с требованиями прил.№12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Ведомость контроля за рационом питания составлена в соответствии с требованиями прил.№13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю соответствует нормам (фактическое выполнение – 97,4%), соответствует требованиям п.8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

**7. Вывод:** примерное двухнедельное циклическое меню для юношей кадетов, обучающихся 7-8 классов (12-14 лет), разработанное ГКОУ Новороссийский казачий кадетский корпус Краснодарского края, соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене



А.В. Натарин

Новороссийский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Краснодарском крае»



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

Аттестат аккредитации органа инспекции  
№ RA.RU.710012 от 22.04.2015г



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя  
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены  
и эпидемиологии в Краснодарском крае»  
в Новороссийском филиале  
А.Б. Чернышев  
М.П.

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1675/28 «15» 03 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного двухнедельного цикличного меню для юношей-кадетов, обучающихся 9-11 классов (14-18 лет), разработанного ГКОУ Новороссийский казачий кадетский корпус Краснодарского края

Производство экспертизы начато: в 10:00ч. 16.02.2022г.

Производство экспертизы окончено: в 16:30ч. 15.03.2022г.

1. **Основание:** заявление №5460/2448/ОИ от 27.12.2021г.; заявление 1239 от 10.02.2022г.

2. **Заявитель:** ГБОУ Новороссийский казачий кадетский корпус Краснодарского края, в лице директора Постникова Ю.П.

**Юридический адрес:** 353900, Краснодарский край, г. Новороссийск, ул. Победы, д. 6.  
**ИНН** 2315078149.

**ОГРН** 1022302392903.

**фактический адрес:** 353900, Краснодарский край, г. Новороссийск, ул. Победы, д. 6.

3. **Разработчик:** ГКОУ Новороссийский казачий кадетский корпус Краснодарского края.

**Юридический адрес:** 353900, Краснодарский край, г. Новороссийск, ул. Победы, д. 6.

**Фактический адрес:** 353900, Краснодарский край, г. Новороссийск, ул. Победы, д. 6.

4. **Цель экспертизы:** соответствие требованиям:

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

5. **Перечень рассмотренных материалов:**

- примерное двухнедельное циклическое меню для юношей-кадетов, обучающихся 9-11 классов (14-18 лет), разработанное ГКОУ Новороссийский казачий кадетский корпус Краснодарского края;

- приложение к двухнедельному циклическому меню на 2022-2025г.;

- технологические и технико-технологические карты блюд;

- ведомость контроля за рационом питания;

- распоряжение №370-р от 13.12.2021г. «О создании государственных казенных общеобразовательных учреждений Краснодарского края путем изменения типа существующих государственных бюджетных общеобразовательных учреждений Краснодарского края».



## 6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

При разработке меню использовалась литература: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Под ред. М.П. Могиленый, В.А. Тутельян – М.: ДеЛи плюс 2015.-544с.; Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий (Для предприятий ОП), А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный / М.: «Лада» -2005-2010г.; Тутельян В.А. Химический состав и калорийности Российских продуктов питания: Справочник – М.: ДеЛи плюс -2012.-284с.

Меню утверждено руководителем организации. Меню разработано на период 2 недели (с учетом режима организации (круглосуточно) – на 14 дней) для отдельной возрастной группы детей (9-11 класс (14-18 лет)), в соответствии с рекомендуемым образцом, приведенным в прил.№8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических документах. Основное (организованное) меню, включает горячее питание. Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин).

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска (соки фруктовые). Витаминные напитки (компот из сухофруктов) готовятся в соответствии с технологической картой непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не выявлена. Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей, приведенная в прил. №6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, не выявлена.

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания кадетов (в нетто г, мл, на 1 чел. в сутки) с учетом распределения в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи (завтрак - 20%, второй завтрак - 5%, обед - 35%, полдник - 15%, ужин - 20%, второй ужин - 5%) соответствуют требованиям прил.№7, таб.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Масса порций (в граммах), суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) соответствуют требованиям прил.№9, таб.2 и 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Суточная потребность в пищевых веществах и энергии с учетом распределения в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи (завтрак - 20%, второй завтрак - 5%, обед - 35%, полдник - 15%, ужин - 20%, второй ужин - 5%) соответствуют требованиям прил. №10, таб.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Количество обязательных приемов пищи (завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин), при продолжительности нахождения ребенка в организации круглосуточно, соблюдается в соответствии с требованиями прил.№12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Ведомость контроля за рационом питания составлена в соответствии с требованиями прил.№13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю соответствует нормам (фактическое выполнение – 99,5%), соответствует требованиям п.8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

**7. Вывод:** примерное двухнедельное циклическое меню для юношей кадетов, обучающихся 9-11 классов (14-18 лет), разработанное ГКОУ Новороссийский казачий кадетский корпус Краснодарского края, **соответствует** требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене

А.В. Натарин

Новороссийский

финанса ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии  
в Краснодарском крае