

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И  
БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области»  
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области»)

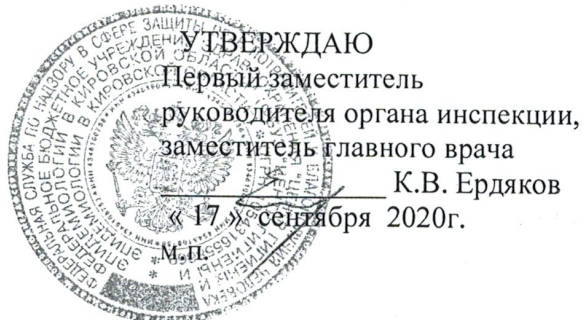
Аккредитованный орган инспекции

Аттестат аккредитации от 02.07.2015 № RA.RU. 710076

610000, г.Киров, ул. Свободы, д. 64 «а»

Телефон/факс: (8332) 38-57-54, e-mail: [kirov@sanepid.ru](mailto:kirov@sanepid.ru), <http://www.sanepid.ru>

ОКПО 73606667 ОГРН 1054316558669, ИНН/КПП 4345100758/434501001



## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 09-1789-2020-Д

о **соответствии** (несоответствии) санитарным правилам и нормам  
примерного двухнедельного меню  
для организации питания учащихся, классов коррекции, учащихся с  
ограниченными возможностями здоровья в общеобразовательных учреждениях  
возрастной категории с 11 лет и старше на сезон весна - лето

На основании заявления МКУ «КП и СП», зарегистрированного за № 3873 от 04.09.2020г., проведена оценка примерного двухнедельного меню для организации питания учащихся, классов коррекции, учащихся с ограниченными возможностями здоровья в общеобразовательных учреждениях возрастной категории с 11 лет и старше на сезон весна-лето, на соответствие обязательным требованиям санитарных правил и норм, включающая следующие виды инспекции:

1. санитарно-эпидемиологическая экспертиза.

**Период проведения инспекции:** с 04.09.2020г. по 17.09.2020г.

**Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена:** специалистами ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области» заведующим отделения гигиены питания и гигиены детей и подростков Корепановой А.Г. (сертификат эксперта № 12940 от 25.11.2017г., действителен до 25.11.2022г.) и врачом по общей гигиене отделения гигиены питания и гигиены детей и подростков Пересторониной М.А. (свидетельство специалиста № 332400073268 от 21.07.2018г., действителен до 21.07.2023г.)

**Представлены документы:**

1. Примерное двухнедельное меню для организации питания учащихся, классов коррекции, учащихся с ограниченными возможностями здоровья в общеобразовательных учреждениях возрастной категории с 11 лет и старше на сезон весна-лето.

**Установлено:**

1. Примерное двухнедельное меню предназначено для организации питания учащихся, классов коррекции, учащихся с ограниченными возможностями здоровья в общеобразовательных учреждениях возрастной категории с 11 лет и старше.

2. Примерное меню разработано с учетом сезонности: весна-лето.

3. Меню рассчитано для организации двукратного приема пищи – завтрак и обед. Примерное меню содержит информацию об энергетической и пищевой ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов в каждом блюде. Приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур.

Примерное двухнедельное меню составлено с учетом рационального распределения энергетической ценности по отдельным приемам пищи (при норме завтрак – 25%, обед – 35%) (таблица 1). Средний процент пищевой ценности на 6 дней: с 1-го по 6-

Подпись исполнителя \_\_\_\_\_



ой дни составил 25,2 % - завтрак, 35,2 % - обед, с 7-го по 12-ый дни – 25,3% - завтрак, 35% - обед.

Табл. 1

	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день	11 день	12 день
Завтрак	24,6%	24,7%	25,8%	24,8%	25,1%	26,3%	23,5%	25,6%	27,5%	25,7%	25,6%	23,9%
Обед	36,3%	37,0%	33,9%	35,0%	35,4%	33,8%	35,3%	35,9%	32,2%	35,3%	33,7%	37,8%

4. Завтрак состоит из закуски (порционно даются масло сливочное, сыр, колбаса п/к, ветчина), горячего блюда и горячего напитка.

5. В меню обеда включены: салаты, первое блюдо, блюда из мяса, кури и рыбы, крупяные и овощные гарниры, напитки.

6. В рацион включены салаты: из квашеной капусты, из морской капусты с яйцом, из свеклы с яблоками, из квашеной капусты с яблоками, зеленый горошек. В некоторые дни меню в обед включены овощи, которые планируется давать порционно. Салаты заправлены растительным маслом.

7. В качестве напитков планируется давать чай с сахаром, чай с сахаром и лимоном, чай с молоком и сахаром, какао на молоке, кофейный напиток, кисель из концентрата, компоты: из изюма, из кураги, из яблок, напитки: апельсиновый, лимонный, яблочный, из шиповника.

8. Меню разнообразное, используется широкий ассортимент продуктов, в течение дня и последующие два дня блюда не повторяются, имеет место правильное сочетание блюд.

9. Примерные меню составлены с учетом принципов щадящего питания, подразумевающих использование щадящих технологий приготовления пищи, исключающих жарку и использование продуктов с раздражающими свойствами.

10. В меню соблюдены рекомендуемые объемы блюд для детей.

### **ЗАКЛЮЧЕНИЕ:**

Примерное двухнедельное меню для организации питания учащихся, классов коррекции, учащихся с ограниченными возможностями здоровья в общеобразовательных учреждениях возрастной категории с 11 лет и старше на сезон весна-лето

Подпись исполнителя



СООТВЕТСТВУЕТ

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Заведующий отделением гигиены питания  
и гигиены детей и подростков



А.Г. Корепанова

Врач по общей гигиене  
отделения гигиены питания  
и гигиены детей и подростков



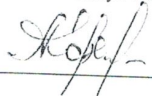
М.А. Пересторонина

Примечание:

1. Полная или частичная перепечатка, копирование экспертного заключения без письменного разрешения ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области» не допускается. Разрешение подтверждается подписью руководителя ОИ (заместителя руководителя ОИ) ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области» или его заместителя и печатью с указанием даты выдачи копии.

2. Экспертное заключение составлено в двух экземплярах.

Подпись исполнителя



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И  
БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области»  
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области»)

Аккредитованный орган инспекции

Аттестат аккредитации от 02.07.2015 № RA.RU. 710076

610000, г.Киров, ул. Свободы, д. 64 «а»

Телефон/факс: (8332) 38-57-54, e-mail: [kirov@sanepid.ru](mailto:kirov@sanepid.ru), <http://www.sanepid.ru>

ОКПО 73606667 ОГРН 1054316558669, ИНН/КПП 4345100758/434501001

УТВЕРЖДАЮ

Первый заместитель  
руководителя органа инспекции,  
заместитель главного врача

К.В. Ердяков

« 17 » сентября 2020г.

М.п.



## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 09-1787-2020-Д

о **соответствии** (несоответствии) санитарным правилам и нормам  
примерного двухнедельного меню  
для организации питания учащихся, классов коррекции, учащихся с  
ограниченными возможностями здоровья в общеобразовательных учреждениях  
возрастной категории с 11 лет и старше на сезон осень-зима

На основании заявления МКУ «КП и СП», зарегистрированного за № 3873 от 04.09.2020г., проведена оценка примерного двухнедельного меню для организации питания учащихся, классов коррекции, учащихся с ограниченными возможностями здоровья в общеобразовательных учреждениях возрастной категории с 11 лет и старше на сезон осень-зима, на соответствие обязательным требованиям санитарных правил и норм, включающая следующие виды инспекции:

1. санитарно-эпидемиологическая экспертиза.

**Период проведения инспекции:** с 04.09.2020г. по 17.09.2020г.

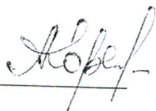
**Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена:** специалистами ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области» заведующим отделения гигиены питания и гигиены детей и подростков Корепановой А.Г. (сертификат эксперта № 12940 от 25.11.2017г., действителен до 25.11.2022г.) и врачом по общей гигиене отделения гигиены питания и гигиены детей и подростков Пересторониной М.А. (свидетельство специалиста № 332400073268 от 21.07.2018г., действителен до 21.07.2023г.)

**Представлены документы:**

1. Примерное двухнедельное меню для организации питания учащихся, классов коррекции, учащихся с ограниченными возможностями здоровья в общеобразовательных учреждениях возрастной категории с 11 лет и старше на сезон осень-зима.

**Установлено:**

1. Примерное двухнедельное меню предназначено для организации питания учащихся, классов коррекции, учащихся с ограниченными возможностями здоровья в общеобразовательных учреждениях возрастной категории с 11 лет и старше.
2. Примерное меню разработано с учетом сезонности: осень-зима.
3. Меню рассчитано для организации двукратного приема пищи – завтрак и обед. Примерное меню содержит информацию об энергетической и пищевой ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов в каждом блюде. Приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур.  
Примерное двухнедельное меню составлено с учетом рационального распределения энергетической ценности по отдельным приемам пищи (при норме завтрак – 25%, обед – 35%) (таблица 1). Средний процент пищевой ценности на 6 дней: с 1-го по 6-



ой дни составил 25,2 % - завтрак, 35 % - обед, с 7-го по 12-ый дни – 25,3% - завтрак, 35% - обед.

Табл. 1

	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день	11 день	12 день
Завтрак	24,6%	24,7%	25,8%	24,8%	25,2%	26,3%	23,5%	25,6%	27,5%	25,7%	25,5%	23,9%
Обед	34,5%	37,9%	31,4%	35,8%	36,6%	33,8%	33,9%	36,0%	32,1%	36,3%	33,7%	37,9%

4. Завтрак состоит из закуски (порционно даются масло сливочное, сыр, колбаса п/к, ветчина), горячего блюда и горячего напитка.

5. В меню обеда включены: салаты, первое блюдо, блюда из мяса, куры и рыбы, крупяные и овощные гарниры, напитки.

6. В рацион включены салаты: из белокочанной капусты, из свежих огурцов, из редиса, из моркови, редиса со свежим огурцом, «Весенний». В некоторые дни меню в обед включены овощи, которые планируется давать порционно. Салаты заправляются растительным маслом.

7. В качестве напитков планируется давать чай с сахаром, чай с сахаром и лимоном, чай с молоком и сахаром, какао на молоке, кофейный напиток, кисель из концентрата, компоты: из изюма, из кураги, из яблок, напитки: апельсиновый, лимонный, яблочный, из шиповника.

8. Меню разнообразное, используется широкий ассортимент продуктов, в течение дня и последующие два дня блюда не повторяются, имеет место правильное сочетание блюд.

9. Примерные меню составлены с учетом принципов щадящего питания, подразумевающих использование щадящих технологий приготовления пищи, исключающих жарку и использование продуктов с раздражающими свойствами.

10. В меню соблюдены рекомендуемые объемы блюд для детей.

### ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Примерное двухнедельное меню для организации питания учащихся, классов коррекции, учащихся с ограниченными возможностями здоровья в общеобразовательных учреждениях возрастной категории с 11 лет и старше на сезон осень-зима

Подпись исполнителя \_\_\_\_\_



СООТВЕТСТВУЕТ

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Заведующий отделением гигиены питания  
и гигиены детей и подростков



А.Г. Корепанова

Врач по общей гигиене  
отделения гигиены питания  
и гигиены детей и подростков



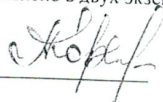
М.А. Пересторонина

Примечание:

1. Полная или частичная перепечатка, копирование экспертного заключения без письменного разрешения ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области» не допускается. Разрешение подтверждается подписью руководителя ОИ (заместителя руководителя ОИ) ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области» или его заместителя и печатью с указанием даты выдачи копии.

2. Экспертное заключение составлено в двух экземплярах.

Подпись исполнителя





ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И  
БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области»  
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области»)

Аккредитованный орган инспекции

Аттестат аккредитации от 02.07.2015 № RA.RU. 710076

610000, г.Киров, ул. Свободы, д. 64 «а»

Телефон/факс: (8332) 38-57-54, e-mail: [kirov@sanepid.ru](mailto:kirov@sanepid.ru), <http://www.sanepid.ru>

ОКПО 73606667 ОГРН 1054316558669, ИНН/КПП 4345100758/434501001



УТВЕРЖДАЮ

Первый заместитель

руководителя органа инспекции,  
заместитель главного врача

К.В. Ердяков

«17» сентября 2020г.

М.П.

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 09-1788-2020-Д

о соответствии (несоответствии) санитарным правилам и нормам  
примерного двухнедельного меню  
для организации питания учащихся, классов коррекции, учащихся с  
ограниченными возможностями здоровья в общеобразовательных учреждениях  
возрастной категории с 7 до 11 лет на сезон весна - лето

На основании заявления МКУ «КП и СП», зарегистрированного за № 3873 от 04.09.2020г., проведена оценка примерного двухнедельного меню для организации питания учащихся, классов коррекции, учащихся с ограниченными возможностями здоровья в общеобразовательных учреждениях возрастной категории с 7 до 11 лет на сезон весна-лето, на соответствие обязательным требованиям санитарных правил и норм, включающая следующие виды инспекции:

1. санитарно-эпидемиологическая экспертиза.

**Период проведения инспекции:** с 04.09.2020г. по 17.09.2020г.

**Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена:** специалистами ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области» заведующим отделения гигиены питания и гигиены детей и подростков Корепановой А.Г. (сертификат эксперта № 12940 от 25.11.2017г., действителен до 25.11.2022г.) и врачом по общей гигиене отделения гигиены питания и гигиены детей и подростков Пересторониной М.А. (свидетельство специалиста № 332400073268 от 21.07.2018г., действителен до 21.07.2023г.)

**Представлены документы:**

1. Примерное двухнедельное меню для организации питания учащихся, классов коррекции, учащихся с ограниченными возможностями здоровья в общеобразовательных учреждениях возрастной категории с 7 до 11 лет на сезон весна-лето.

**Установлено:**

1. Примерное двухнедельное меню предназначено для организации питания учащихся, классов коррекции, учащихся с ограниченными возможностями здоровья в общеобразовательных учреждениях возрастной категории с 7 до 11 лет.

2. Примерное меню разработано с учетом сезонности: весна-лето.

3. Меню рассчитано для организации двукратного приема пищи – завтрак и обед. Примерное меню содержит информацию об энергетической и пищевой ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов в каждом блюде. Приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур.

Примерное двухнедельное меню составлено с учетом рационального распределения энергетической ценности по отдельным приемам пищи (при норме завтрак – 25%, обед – 35%) (таблица 1). Средний процент пищевой ценности на 6 дней: с 1-го по 6-

ой дни составил 25,4 % - завтрак, 35,0 % - обед, с 7-го по 12-ый дни – 25,5% - завтрак, 35,2% - обед.

Табл. 1

	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день	11 день	12 день
Завтрак	25,5%	25,6%	24,0%	23,8%	26,2%	27,4%	22,3%	23,9%	27,0%	25,6%	26,6%	27,7%
Обед	34,6%	34,2%	35,2%	34,2%	35,9%	35,9%	35,8%	34,3%	34,9%	34,8%	35,8%	35,6%

4.Завтрак состоит из закуски (порционно даются масло сливочное, сыр, колбаса п/к, ветчина), горячего блюда и горячего напитка.

5.В меню обеда включены: салаты, первое блюдо, блюда из мяса, куры и рыбы, крупяные и овощные гарниры, напитки.

6.В рацион включены салаты: из квашеной капусты с зеленым луком, из морской капусты с яйцом, из квашеной капусты с яблоками, из свеклы с яблоками, из свеклы с сыром и чесноком, зеленый горошек. В некоторые дни меню в обед включены овощи, которые планируется давать порционно. Салаты заправлены растительным маслом.

7.В качестве напитков планируется давать чай с сахаром, чай с сахаром и лимоном, чай с молоком и сахаром, какао на молоке, кофейный напиток, кисель из концентрата, компоты: из изюма, из кураги, из яблок, напитки: апельсиновый, лимонный, яблочный, из шиповника.

8. Меню разнообразное, используется широкий ассортимент продуктов, в течение дня и последующие два дня блюда не повторяются, имеет место правильное сочетание блюд.

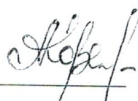
9.Примерные меню составлены с учетом принципов щадящего питания, подразумевающих использование щадящих технологий приготовления пищи, исключающих жарку и использование продуктов с раздражающими свойствами.

10. В меню соблюдены рекомендуемые объемы блюд для детей.

### **ЗАКЛЮЧЕНИЕ:**

Примерное двухнедельное меню для организации питания учащихся, классов коррекции, учащихся с ограниченными возможностями здоровья в общеобразовательных учреждениях возрастной категории с 7 до 11 лет на сезон весна-лето

Подпись исполнителя \_\_\_\_\_



СООТВЕТСТВУЕТ

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Заведующий отделением гигиены питания  
и гигиены детей и подростков



А.Г. Корепанова

Врач по общей гигиене  
отделения гигиены питания  
и гигиены детей и подростков



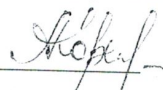
М.А. Пересторонина

Примечание:

1. Полная или частичная перепечатка, копирование экспертного заключения без письменного разрешения ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области» не допускается. Разрешение подтверждается подписью руководителя ОИ (заместителя руководителя ОИ) ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области» или его заместителя и печатью с указанием даты выдачи копии.

2. Экспертное заключение составлено в двух экземплярах.

Подпись исполнителя \_\_\_\_\_



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И  
БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области»  
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области»)

Аккредитованный орган инспекции

Аттестат аккредитации от 02.07.2015 № RA.RU. 710076

610000, г.Киров, ул. Свободы, д. 64 «а»

Телефон/факс: (8332) 38-57-54, e-mail: [kirov@sanepid.ru](mailto:kirov@sanepid.ru), <http://www.sanepid.ru>

ОКПО 73606667 ОГРН 1054316558669, ИНН/КПП 4345100758/434501001

УТВЕРЖДАЮ  
Первый заместитель  
руководителя органа инспекции,  
заместитель главного врача  
К.В. Ердяков  
« 17 » сентября 2020г.  
М.П.



## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 09-1786-2020-Д

о соответствии (несоответствии) санитарным правилам и нормам  
примерного двухнедельного меню  
для организации питания учащихся, классов коррекции, учащихся с  
ограниченными возможностями здоровья в общеобразовательных учреждениях  
возрастной категории с 7 до 11 лет на сезон осень-зима

На основании заявления МКУ «КП и СП», зарегистрированного за № 3873 от 04.09.2020г., проведена оценка примерного двухнедельного меню для организации питания учащихся, классов коррекции, учащихся с ограниченными возможностями здоровья в общеобразовательных учреждениях возрастной категории с 7 до 11 лет на сезон осень-зима, на соответствие обязательным требованиям санитарных правил и норм, включающая следующие виды инспекции:

1. санитарно-эпидемиологическая экспертиза.

**Период проведения инспекции:** с 04.09.2020г. по 17.09.2020г.

**Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена:** специалистами ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области» заведующим отделения гигиены питания и гигиены детей и подростков Корепановой А.Г. (сертификат эксперта № 12940 от 25.11.2017г., действителен до 25.11.2022г.) и врачом по общей гигиене отделения гигиены питания и гигиены детей и подростков Пересторониной М.А. (свидетельство специалиста № 332400073268 от 21.07.2018г., действителен до 21.07.2023г.)

**Представлены документы:**

- 1.Примерное двухнедельное меню для организации питания учащихся, классов коррекции, учащихся с ограниченными возможностями здоровья в общеобразовательных учреждениях возрастной категории с 7 до 11 лет на сезон осень-зима.

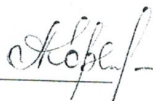
**Установлено:**

- 1.Примерное двухнедельное меню предназначено для организации питания учащихся, классов коррекции, учащихся с ограниченными возможностями здоровья в общеобразовательных учреждениях возрастной категории с 7 до 11 лет.

2. Примерное меню разработано с учетом сезонности: осень-зима.

3. Меню рассчитано для организации двукратного приема пищи – завтрак и обед. Примерное меню содержит информацию об энергетической и пищевой ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов в каждом блюде. Приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур.

Примерное двухнедельное меню составлено с учетом рационального распределения энергетической ценности по отдельным приемам пищи (при норме завтрак – 25%, обед – 35%) (таблица 1). Средний процент пищевой ценности на 6 дней: с 1-го по 6-



ой дни составил 25,4 % - завтрак, 35,4 % - обед, с 7-го по 12-ый дни – 25,0% - завтрак, 35,5% - обед.

Табл. 1

	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день	11 день	12 день
Завтрак	25,5%	25,6%	24,0%	23,8%	26,2%	27,4%	22,3%	23,9%	27,0%	25,6%	26,6%	24,7%
Обед	34,9%	34,8%	35,2%	34,9%	36,8%	35,8%	35,7%	34,4%	34,9%	35,6%	35,8%	35,6%

4. Завтрак состоит из закуски (порционно даются масло сливочное, сыр, колбаса п/к, ветчина), горячего блюда и горячего напитка.

5. В меню обеда включены: салаты, первое блюдо, блюда из мяса, курицы и рыбы, крупяные и овощные гарниры, напитки.

6. В рацион включены салаты: из белокочанной капусты, из свежих огурцов, из редиса, из моркови, редиса со свежим огурцом, из свеклы с сыром и чесноком, «Весенний». В некоторые дни меню в обед включены овощи, которые планируется давать порционно. Салаты заправляются растительным маслом.

7. В качестве напитков планируется давать чай с сахаром, чай с сахаром и лимоном, чай с молоком и сахаром, какао на молоке, кофейный напиток, кисель из концентрата, компоты: из изюма, из кураги, из яблок, напитки: апельсиновый, лимонный, яблочный, из шиповника.

8. Меню разнообразное, используется широкий ассортимент продуктов, в течение дня и последующие два дня блюда не повторяются, имеет место правильное сочетание блюд.

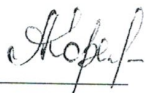
9. Примерные меню составлены с учетом принципов щадящего питания, подразумевающих использование щадящих технологий приготовления пищи, исключающих жарку и использование продуктов с раздражающими свойствами.

10. В меню соблюдены рекомендуемые объемы блюд для детей.

### **ЗАКЛЮЧЕНИЕ:**

Примерное двухнедельное меню для организации питания учащихся, классов коррекции, учащихся с ограниченными возможностями здоровья в общеобразовательных учреждениях возрастной категории с 7 до 11 лет на сезон осень-зима

Подпись исполнителя \_\_\_\_\_



СООТВЕТСТВУЕТ

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Заведующий отделением гигиены питания  
и гигиены детей и подростков



А.Г. Корепанова

Врач по общей гигиене  
отделения гигиены питания  
и гигиены детей и подростков



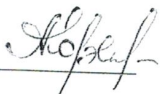
М.А. Пересторонина

Примечание:

1. Полная или частичная перепечатка, копирование экспертного заключения без письменного разрешения ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области» не допускается. Разрешение подтверждается подписью руководителя ОИ (заместителя руководителя ОИ) ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области» или его заместителя и печатью с указанием даты выдачи копии.

2. Экспертное заключение составлено в двух экземплярах.

Подпись исполнителя





ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И  
БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области»  
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области»)

Аккредитованный орган инспекции

Аттестат аккредитации от 02.07.2015 № RA.RU. 710076

610000, г.Киров, ул. Свободы, д. 64 «а»

Телефон/факс: (8332) 38-57-54, e-mail: [kirov@sanepid.ru](mailto:kirov@sanepid.ru), <http://www.sanepid.ru>

ОКПО 73606667 ОГРН 1054316558669, ИНН/КПП 4345100758/434501001

УТВЕРЖДАЮ  
Руководитель органа инспекции,  
главный врач

С.В. Агафонов

« 13 » октября 2020г.

м.п.



## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 09-2021-2020-Д

о соответствии (несоответствии) санитарным правилам и нормам  
приложения к примерному двухнедельному меню  
для организации питания учащихся, классов коррекции, учащихся с  
ограниченными возможностями здоровья в общеобразовательных учреждениях  
возрастной категории с 7 до 11 лет на сезон осень-зима

На основании заявления МКУ «КП и СП», зарегистрированного за № 4300 от 01.10.2020г., проведена оценка приложения к примерному двухнедельному меню для организации питания учащихся, классов коррекции, учащихся с ограниченными возможностями здоровья в общеобразовательных учреждениях возрастной категории с 7 до 11 лет на сезон осень-зима, на соответствие обязательным требованиям санитарных правил и норм, включающая следующие виды инспекции:

1. санитарно-эпидемиологическая экспертиза.

**Период проведения инспекции:** с 01.10.2020г. по 13.10.2020г.

**Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена:** специалистами ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области»: заведующим санитарно-гигиеническим отделом – врачом по общей гигиене Вшивцевым В.А. (сертификат эксперта № 12928 от 25.11.2017г., действителен до 25.11.2022г.), врачом по общей гигиене Птичкиной И.Н. (свидетельство специалиста № 332400073273 от 21.07.2018г., действителен до 21.07.2023г.)

**Представлены документы:**

1. Приложение к примерному двухнедельному меню для организации питания учащихся, классов коррекции, учащихся с ограниченными возможностями здоровья в общеобразовательных учреждениях возрастной категории с 7 до 11 лет на сезон осень-зима.

**Установлено:**

1. Приложение к примерному двухнедельному меню предназначено для организации питания учащихся, классов коррекции, учащихся с ограниченными возможностями здоровья в общеобразовательных учреждениях возрастной категории с 7 до 11 лет.

2. Прилржение к примерному меню разработано с учетом сезонности: осень-зима.

3. Меню рассчитано для организации однократного приема пищи – завтрак.

Примерное меню содержит информацию об энергетической и пищевой ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов в каждом блюде. Приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур, представлены технологические карты.

4. Средний процент пищевой ценности за 6 дней: с 1-го по 6-ой дни составил 30,5 % с 7-го по 12-ый дни – 30,9% (таблица 1).



Табл. 1

	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	Среднее за 6 дней
Завтрак	29,9%	30,2%	29,9%	30,6%	31,4%	31,3%	30,5%

	8 день	9 день	10 день	11 день	12 день	13 день	Среднее за 6 дней
Завтрак	31,3%	30,8%	30,3%	31,2%	30,4%	31,4%	30,9%

5. Завтрак состоит из закуски (салаты, порционные овощи), гарнира (крупяные, овощные блюда), мясного, рыбного блюда или блюда из мяса птицы и напитка
6. В рацион включены салаты: из белокочанной капусты, из свежих огурцов, из редиса, из моркови, редиса со свежим огурцом, из свеклы с сыром и чесноком, «Весенний». В некоторые дни меню в обед включены овощи, которые планируется давать порционно. Салаты планируется заправлять растительным маслом.
7. В качестве напитков планируется давать кисель из концентрата, компоты: из изюма, из кураги, из яблок, напитки: апельсиновый, лимонный, яблочный, из плодов шиповника.
8. Меню разнообразное, используется широкий ассортимент продуктов, в течение дня и последующие два дня блюда не повторяются, имеет место правильное сочетание блюд.
9. Примерные меню составлены с учетом принципов щадящего питания, подразумевающих использование щадящих технологий приготовления пищи, исключая жарку и использование продуктов с раздражающими свойствами.
10. В меню соблюдены рекомендуемые объемы блюд для детей.

### **ЗАКЛЮЧЕНИЕ:**

Приложение к примерному двухнедельному меню для организации питания учащихся, классов коррекции, учащихся с ограниченными возможностями здоровья в общеобразовательных учреждениях возрастной категории с 7 до 11 лет на сезон осень-зима



СООТВЕТСТВУЕТ

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Заведующий санитарно-гигиеническим  
отделом

 В.А. Вшивцев

Врач по общей гигиене  
отделения гигиены питания  
и гигиены детей и подростков

 И.Н. Птичкина

Примечание:

1. Полная или частичная перепечатка, копирование экспертного заключения без письменного разрешения ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области» не допускается. Разрешение подтверждается подписью руководителя ОИ (заместителя руководителя ОИ) ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области» или его заместителя и печатью с указанием даты выдачи копии.
2. Экспертное заключение составлено в двух экземплярах.

Подпись исполнителя



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И  
БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области»  
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области»)

Аккредитованный орган инспекции

Аттестат аккредитации от 02.07.2015 № RA.RU. 710076

610000, г.Киров, ул. Свободы, д. 64 «а»

Телефон/факс: (8332) 38-57-54, e-mail: [kirov@sanepid.ru](mailto:kirov@sanepid.ru), <http://www.sanepid.ru>

ОКПО 73606667 ОГРН 1054316558669, ИНН/КПП 4345100758/434501001

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель органа инспекции,  
главный врач

С.В. Агафонов

13 » октября 2020г.

М.П.

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 09-2020-2020-Д

о соответствии (несоответствии) санитарным правилам и нормам  
приложения к примерному двухнедельному меню  
для организации питания учащихся, классов коррекции, учащихся с  
ограниченными возможностями здоровья в общеобразовательных учреждениях  
возрастной категории с 7 до 11 лет на сезон весна - лето

На основании заявления МКУ «КП и СП», зарегистрированного за № 4300 от 01.10.2020г., проведена оценка приложения к примерному двухнедельному меню для организации питания учащихся, классов коррекции, учащихся с ограниченными возможностями здоровья в общеобразовательных учреждениях возрастной категории с 7 до 11 лет на сезон весна-лето, на соответствие обязательным требованиям санитарных правил и норм, включающая следующие виды инспекции:

1. санитарно-эпидемиологическая экспертиза.

**Период проведения инспекции:** с 01.10.2020г. по 13.10.2020г.

**Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена:** специалистами ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области»: заведующим санитарно-гигиеническим отделом – врачом по общей гигиене Вшивцевым В.А. (сертификат эксперта № 12928 от 25.11.2017г., действителен до 25.11.2022г.), врачом по общей гигиене Птичкиной И.Н. (свидетельство специалиста № 332400073273 от 21.07.2018г., действителен до 21.07.2023г.)

**Представлены документы:**

1. Приложение к примерному двухнедельному меню для организации питания учащихся, классов коррекции, учащихся с ограниченными возможностями здоровья в общеобразовательных учреждениях возрастной категории с 7 до 11 лет на сезон весна-лето.

**Установлено:**

1. Приложение к примерному двухнедельному меню предназначено для организации питания учащихся, классов коррекции, учащихся с ограниченными возможностями здоровья в общеобразовательных учреждениях возрастной категории с 7 до 11 лет.

2. Приложение к примерному меню разработано с учетом сезонности: весна-лето.

3. Меню рассчитано для организации однократного приема пищи – завтрак. Примерное меню содержит информацию об энергетической и пищевой ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов в каждом блюде. Приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур, представлены технологические карты.

4. Средний процент пищевой ценности за 6 дней: с 1-го по 6-ой дни составил 30,1 % с 7-го по 12-ый дни – 30,7% (таблица 1).

Табл. 1

	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	Среднее за 6 дней
Завтрак	29,5%	29,6%	29,9%	29,8%	30,6%	31,3%	30,1%

	8 день	9 день	10 день	11 день	12 день	13 день	Среднее за 6 дней
Завтрак	31,3%	30,7%	30,3%	30,5%	30,4%	31,4%	30,7%

5. Завтрак состоит из закуски (салаты, порционные овощи), гарнира (крупяные, овощные блюда), мясного, рыбного блюда или блюда из мяса птицы и напиток.

6. В рацион включены салаты: из квашеной капусты с зеленым луком, из морской капусты с яйцом, из квашеной капусты с яблоками, из свеклы с яблоками, из свеклы с сыром и чесноком, зеленый горошек. В некоторые дни меню в обед включены овощи, которые планируется давать порционно. Салаты планируется заправлять растительным маслом.

7. В качестве напитков планируется давать кисель из концентрата, компоты: из изюма, из кураги, из яблок, напитки: апельсиновый, лимонный, яблочный, из плодов шиповника.

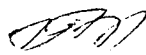
8. Меню разнообразное, используется широкий ассортимент продуктов, в течение дня и последующие два-три дня блюда не повторяются, имеет место правильное сочетание блюд.

9. Примерные меню составлены с учетом принципов щадящего питания, подразумевающих использование щадящих технологий приготовления пищи, исключающих жарку и использование продуктов с раздражающими свойствами.

10. В меню соблюдены рекомендуемые объемы блюд для детей.

### **ЗАКЛЮЧЕНИЕ:**

Приложение к примерному двухнедельному меню для организации питания учащихся, классов коррекции, учащихся с ограниченными возможностями здоровья в общеобразовательных учреждениях возрастной категории с 7 до 11 лет на сезон весна-лето



## СООТВЕТСТВУЕТ

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Заведующий санитарно-гигиеническим  
отделом



В.А. Вшивцев

Врач по общей гигиене  
отделения гигиены питания  
и гигиены детей и подростков



И.Н. Птичкина

Примечание:

1. Полная или частичная перепечатка, копирование экспертного заключения без письменного разрешения ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области» не допускается. Разрешение подтверждается подписью руководителя ОИ (заместителя руководителя ОИ) ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области» или его заместителя и печатью с указанием даты выдачи копии.

2. Экспертное заключение составлено в двух экземплярах.

Подпись исполнителя

