



Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области»
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области»)
Холодильная, 57. Тюмень, 625027; Телефон (3452) 56-79-90
e-mail: tocgsen@fguz-tyumen.ru; [http:// www.fguz-tyumen.ru](http://www.fguz-tyumen.ru)
ОКПО 74757016 ОГРН 1057200617759 ИНН/КПП 7203158959/720301001



УТВЕРЖДАЮ

Главный врач (заместитель) ФБУЗ
«Центр гигиены и эпидемиологии в
Тюменской области»

А.Я. Фольмер

№

11/2

« 18 » сентября 2026 г.

г. Тюмень

Экспертное заключение

1. Наименование услуги: экспертиза примерного циклического 12-дневного меню горячих завтраков и обедов для питания детей в общеобразовательных учреждениях в возрасте с 7 до 11 лет.
2. Заявитель: АО «КШП «Центральный»; юридический адрес: 625031, г. Тюмень, проезд Шаимский, 14 а/2; ИНН 7202147150, ОГРН 1067203206938.
3. Получатель: АО «КШП «Центральный»; юридический адрес: 625031, г. Тюмень, проезд Шаимский, 14 а/2; ИНН 7202147150, ОГРН 1067203206938.
4. Нормативные документы, используемые экспертом при проведении экспертизы: СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СанПиН 2.3/2.4.4282-26).
5. Санитарно-эпидемиологической экспертизой установлено:

На основании заявки № 191220 от 19.08.2026г. рассмотрено примерное циклическое 12-дневное меню горячих завтраков и обедов для питания детей в общеобразовательных учреждениях в возрасте с 7 до 11 лет.

Технико-технологические карты разработаны на основании:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах – М.: Хлебпродинформ, 2004г.
2. Сборник рецептур, блюд и кулинарных изделий для питания школьников, Москва «Дели принт» 2005г.
3. Сборник рецептур, блюд и кулинарных изделий для питания школьников, Москва «Дели принт» 2011г.
4. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений – Пермь: Уральский институт питания, 2004г.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций – Москва, 2022г.

Представлена аннотация к меню горячих завтраков и обедов для возрастной категории с 7 до 11 лет, накопительная ведомость, таблица: среднее потребление пищевых нутриентов, таблица: распределение энергетической ценности (калорийности) на прием пищи для обеспечения питания детей, обучающихся в общеобразовательных организациях, где организатором питания выступает АО «Комбинат школьного питания «Центральный».

Меню разработано на период 12 дней, для возрастной группы детей с 7 до 11 лет, в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.4282-26), что соответствует подпункту 4 пункта 59 СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

Приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий. Представлены технологические карты, разработанные АО «Комбинат школьного питания «Центральный», утвержденные директором АО «Комбинат школьного питания «Центральный». Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемые в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических документах, что соответствует требованиям пункта 11 СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

Меню предусматривает распределение блюд по отдельным приемам пищи – завтрак, обед. На долю завтрака в среднем за неделю приходится 20 - 25% (при нормируемой калорийности 20 - 25%) от суточной потребности в пищевых веществах и энергии; на долю обеда в среднем за неделю приходится 30 - 35% (при нормируемой калорийности 30 - 35%) от суточной потребности в пищевых веществах и энергии. Примерное меню разработано с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастной группы с 7 до 11 лет, что соответствует требованиям подпункта 2 пункта 59, таблице 1 приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

Допускается в течение дня отступление от норм калорийности завтрака в пределах +/- 5%, средний процент пищевой ценности за неделю соответствует норме, приведенной в таблице № 3 приложения 10 СанПиН 2.3/2.4.4282-26, что соответствует требованиям подпункта 2 «в» пункта 59 СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

Суммарный объем готовых блюд для указанной возрастной группы (с 7 до 11 лет) на завтрак составляет не менее 500г, на обед – не менее 700г, что соответствует требованиям подпункта 2 пункта 59, таблице 3 приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

В примерном меню допускается комбинация различных блюд завтрака с уменьшением выхода отдельных блюд в определенные дни при условии сохранения суммарной массы завтрака в соответствии с требованиями подпункта 2 пункта 59 и таблицы 1 приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

В соответствии с подпунктом 6 пункта 59 СанПиН 2.3/2.4.4282-26, для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами используются следующие продукты:

№ п/п	Наименование продукта	Добавки, используемые для обогащения
1.	Соль йодированная	Йод
2.	Молоко обогащенное	Йод, селен
3.	Молоко витаминизированное	Витамины А, В1, В6, С
4.	Кисломолочные продукты	Витамины А, В1, В2, С
5.	Какао «Витошка» (13 витаминов)	Витамины А, Е, Д3,С,В1,В2,В6,В12,К1,РР, В5,В9, В7
6.	Какао «Витошка» (с витамином С)	Витамин С
7.	Печенье «Тюменочка»	РР,В6,В1, В2, В9, железо, Витамин С
8.	Творожок «Растишка»	Кальций, Витамин Д3

9.	Хлеб «Рябинушка»	Витамины B1, B2, B6, B9, PP, железо, кальций
10.	Хлеб «Дарницкий»	Витамины B1, B2, B6, B9, PP, железо, кальций
11.	Хлеб «Николаевский»	Йод
12.	Кисель витаминизированный «Витошка»	Вит А, Е, Д3, С, B1, B2, B6, B12, K1, PP, B5, B9, B7, бета-каротин

В целях профилактики йододефицитных состояний у детей и подростков используется исключительно соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий, а также во всех хлебобулочных изделиях и овощах вакуумной сушки.

В целях повышения витаминизации учтено использование витаминизированной, обогащенной микронутриентами и пребиотиком молочной и кисломолочной продукции, обогащенного витаминами хлеба.

Предусмотрена выдача замороженной молочной продукции «Мороженое молочное», при формировании меню учитывается сезонность выдачи данного продукта, а именно: с 01 сентября по 15 октября, а также весенне-летний период с 01 апреля до конца мая. Выдача мороженого возможна исключительно в установленный период и с учетом погодных условий, при резком понижении температуры выдача мороженого заменяется на молочную продукцию. Кратность выдачи в указанные периоды не чаще 1 раза в 10 дней. При включении в меню мороженого учитывается пищевая ценность продукта, которая идентична молочной продукции, включённой в меню, с учетом корректировки массы продукта и общей пищевой ценности завтрака.

В меню включены овощи вакуумной сушки, технология приготовления которых позволяет высушить овощи с коэффициентом 1 к 10, т.е. упаковка 12г. сушёных овощей является полноценной заменой 120г. овощей. При сушке овощей используется высокоолеиновое масло и йодированная соль (0,5%).

В примерном меню отсутствуют пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей, в соответствии с подпунктом 10 пункта 59, приложением № 6 СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Представленное примерное цикличное 12-дневное меню горячих завтраков и обедов для питания детей в общеобразовательных учреждениях, возрастная категория: с 7 до 11 лет, разработанное АО «КШП «Центральный», соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по гигиене детей и подростков

Шаев

Д.Г. Шаева

