



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ
РЕСПУБЛИКЕ» В ГОРОДЕ ПРОХЛАДНОМ, ПРОХЛАДНЕНСКОМ,
ТЕРСКОМ И МАЙСКОМ РАЙОНАХ
АККРЕДИТОВАННЫЙ ОРГАН ИНСПЕКЦИИ**

Место нахождения: 361043, г. Прохладный, ул. Остапенко, 14

Тел/факс 8 (86631) 7-58-32, fguz_proh@mail.ru

ОКПО 20792196, ОГРН 1050700202300, ИНН 591010037, КПП 071602001

Аттестат аккредитации
№ RA.RU.710063
от 21.07.2015г



УТВЕРЖДАЮ
Заместитель руководителя ОИ

Л.И. Григорьева
«07» августа 2026г.

**Экспертное заключение
санитарно-эпидемиологической экспертизы примерного меню
№ П 2006 от 07.08.2026г.**

Мною, врачом по общей гигиене санитарно-гигиенического отдела филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в КБР» в г. Прохладном, Прохладненском, Терском и Майском районах Сокуровым А.Х.
(Ф.И.О., наименование учреждения)

на основании заявления начальника МКУ «Управление образования местной администрации Прохладненского муниципального района КБР» вход. № 599 от 04.08.2026г. КБР, г.Прохладный, ул. Ленина, 115

(заявления, поручения, определения (дата, номер), наименование заявителя. адрес места нахождения)

проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза

- примерного двухнедельного меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей от 7 до 11 лет в образовательных учреждениях на 3-4 квартал 2026года ;
- примерного двухнедельного меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей от 12 до 18 лет в образовательных учреждениях на 3-4 квартал 2026года ;

Перечень документов, поступивших на экспертизу:

- примерное двухнедельное меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей от 7 до 11 лет в образовательных учреждениях на 3-4 квартал 2026года ;
- примерное двухнедельное меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей от 12 до 18 лет в образовательных учреждениях на 3-4 квартал 2026года ;
- Экспертиза проведена в соответствии с: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения» глава VIII п. 8.1.2., 8.1.3.8.1.4, приложение № 7, 8, 9,10.

(перечислить нормативные документы с указанием пунктов)

Настоящее экспертное заключение подлежит частичному или полному воспроизведению только с согласия органа инспекции Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кабардино-Балкарской Республике» в г.Прохладном, Прохладненском, Терском и Майском районах

Дата проведения инспекции: с 04.08.2026г. по 07.08.2026г.

В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено:

1. Наименование образовательного учреждения общеобразовательные учреждения Прохладненского муниципального района

2. Возрастная группа обучающихся (воспитанников), для которых предназначен рацион питания: учащиеся возрастом от 7 лет до 11 лет, от 12 до 18 лет.

3. Общая характеристика структуры рациона питания:

- оценка разнообразия рациона питания. Наличие повторов блюд, кулинарных изделий в смежные дни и приемы пищи в течении всего периода времени. При разработке примерных двухнедельных меню соблюдены возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии, в соответствии с временным пребыванием школьников в образовательных учреждениях. Отсутствует повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие 2-3 дня. Питание школьников всех возрастов двухразовое: состоит из завтрака и обеда.

4. Экспертиза ассортимента пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий: - оценка ассортимента и разнообразия видов кулинарной продукции, используемых в рационе питания, в т.ч. наличия в рационе блюд и кулинарных изделий, запрещенных или не рекомендованных для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах

- Ассортимент и разнообразие видов кулинарной продукции, используемой в рационе питания, в т.ч. отсутствие в рационе блюд и кулинарных изделий, запрещенных или не рекомендованных для использования в питании детей, соблюдается, не повторяются одни и те же блюда и кулинарные изделия в один и тот же день или в последующие 2 дня.

- оценка соблюдения принципов щадящего питания при составлении меню соблюдены принцип щадящего питания: запекание, тушение, приготовлении на пару. Исключены продукты с раздражающими свойствами.

- краткая характеристика каждого приема пищи по видам продуктов, блюд и кулинарных изделий завтрак состоит из горячего блюда, бутерброда, горячего напитка, фруктов и кондитерских изделий. Обед включает, салат, первые, вторые горячие блюда, напиток, фрукты. Суммарные объемы блюд соответствуют табл. № 3 приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5. Экспертиза пищевой ценности всего рациона питания:

- оценка достаточности пищевой ценности, сбалансированности рациона питания, соответствия его нормам возрастной физиологической потребности в пищевых веществах и энергии для детей и подростков питание сбалансированное, соответствует нормам возрастной, физиологической потребности в пищевых веществах и энергетической ценности..

Выводы: на основании проведенной санитарно-эпидемиологической экспертизы и в соответствии с Федеральным Законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.99г, представленные примерные двухнедельные меню для учащихся образовательных учреждений Прохладненского муниципального района с 7 до 11 лет и от 12 до 18 лет на 3-4квартал 2026 года соответствуют гигиеническим требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения».

Врач по общей гигиене



Сокуров А.Х.