

п.8.1.2, п.8.1.3; п.8.1.4; п.8.1.6; 8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»(в т.ч. приложение № 7 таблица № 2, приложение № 9 таблицы №№ 1,3, приложение № 10 таблицы №№ 1,3).

5. Перечень рассмотренных материалов:

- муниципальное примерное 10-дневное меню (завтрак) на зимний период для общеобразовательных учреждений Кушевского района 2022-2023 учебный год, для учащихся 1-4 класса, разработанное управлением образованием администрации муниципального образования Кушевский район (Краснодарский край, 352030, Кушевский р-н, Кушевская ст-ца, ул.Крупской,4)
- Технологические карты кулинарных изделий (блюд) с указанием рецептов и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий
- Ведомость контроля за рационом питания возрастной категории детей 7-11 лет.
- Ведомость среднесуточных наборов пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленное муниципальное примерное 10-дневное меню (завтрак) на зимний период для общеобразовательных учреждений Кушевского района 2022-2023 учебный год для учащихся 1-4 классов, разработанное управлением образованием администрации муниципального образования Кушевский район (Краснодарский край, 352030, Кушевский р-н, Кушевская ст-ца, ул.Крупской,4) для организации питания учащихся 7-11 лет общеобразовательных учреждений муниципального образования Кушевский район разработано на основе следующих документов:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденные Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А. Ю. Поповой;
- Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений» Л.С. Коровка А.Я; Перевалов, Пермь. 2008 г;
- Сборник технических нормативов- сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна; Москва, 2011г;
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий диетического питания. Для предприятий общественного питания. Лапшина. 2002г.
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного; Москва: ДеЛи принт, 2005г;
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/Под ред. Ф.Л.Марчука и В.Т. Лапшиной; 2004г;
- Технологические карты кулинарных изделий и блюд;

Кушевский

- Накопительная ведомость выполнения норм питания возрастной категории детей 7-11 лет.

По результатам экспертизы муниципального примерного 10-дневного меню (завтрак) на зимний период для общеобразовательных учреждений Кушевского района 2022-2023 учебный год, для учащихся 1-4 класса, установлено:

1. Примерное 10-дневное меню (завтрак) для детей 7-11 лет разработано на основании сформированного рациона питания, включающего распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак) (п.8.1.2, п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
2. Представленное меню разработано с учетом сезонности (зима), на период двух недель (10 дней, предусмотрены с понедельника по пятницу) дифференцированного по возрасту обучающихся (7-11 лет) (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
3. В меню предусмотрено одноразовое питание: завтрак 20-25% (п.8.1.2 приложение № 12).
4. Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептов (п.8.1.4 приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
5. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в примерном меню, соответствуют наименованиям в использованных сборниках рецептов (технологических картах) (раздела II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
6. Запрещенные блюда (пищевая продукция) в меню отсутствуют (п.8.1.9 приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
7. С-витаминация, согласно пояснительной записке, предусмотрена путем ежедневной закладки в третьи блюда (п.8.1.6 приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
8. Согласно пояснительной записке, профилактика йод - дефицитных заболеваний осуществляется путем введения в рацион йодированной соли, что соответствует требованиям п.8.1.6 приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
9. В примерном меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для учащихся 7-11 лет (п.8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Для учащихся 7-11 лет

Название блюд	масса порций блюд в граммах 7-11 лет	
	фактическая	нормируемая
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150-180	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п)	60	60-100
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-100	90-120
Гарнир	150	150-200
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	180-200	180-200
Фрукты	100	100

10. Суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям п.8.1.2 приложение № 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Для учащихся 7-11 лет

Кушевский

филиал ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае

Название блюд	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем за 10 дней	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Завтрак	537	500

Завтрак по составу пищевых продуктов и готовых блюд состоит из закуски, горячих блюд, напитков; предусмотрена ежедневная выдача фруктов.

11. Распределение энергетической ценности блюд по приему пищи (завтрак), учитывая пребывание детей в образовательных учреждениях, соответствует нормам (приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) 20- 25% от суточной калорийности 1 неделя

Прием пищи	Дни недели					N %	Средняя калорийность за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
	1	2	3	4	5			
завтрак	557,84	546,92	558,46	645,38	578,19	20-25	577,358	25
Суточная калорийность СанПиН 2.3/2.4.3590-20: 2350 ккал- 100%								

2 неделя

Прием пищи	Дни недели					N %	Средняя калорийность за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
	1	2	3	4	5			
завтрак	548,78	517,15	558,13	614,85	631,74	20-25	574,13	25
Суточная калорийность по СанПиН 2.3/2.4.3590-20: 2350 ккал- 100%								

12. Распределение суточной потребности в пищевых веществах по приему пищи (завтрак), учитывая пребывание детей в образовательных учреждениях 7-11 лет соответствует нормам (приложение 10, таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) 20- 25% от суточной калорийности, что составляет:

Возраст	Энергетическая ценность ккал, завтрак		Белки, г/завтрак		Жиры, г/завтрак		Углеводы,г/ завтрак	
	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в ккал, не менее) 20-25 %	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)
7-11 лет	575,74	470 - 587,5	21,16	19,4	16,82	19,8	82,44	83,75

13. По результатам анализа накопительной ведомости выполнения норм питания возрастной категории детей 7-11 лет, учащиеся обеспечены среднесуточными наборами пищевой продукции (на 1 учащегося в сутки), что соответствует требованиям (п.8.1.2 приложение № 7 таблица 2, СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции (в граммах)	100%	25%
Дрожжи	0,2	0,05
Какао	1	0,25
Картофель	187	46,75

Кузнецова

