

Федеральная служба по надзору

в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Ф 1 ДП ОИ 03.11

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



ТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
Кухневская филиале

А.С. Машин

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 946/26 «21» августа 2023 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного 10-дневного меню (завтрак) на осенне-зимний период, разработанное МКУ «Центр развития образования» (Краснодарский край, 352030, Кушевский р-н, Кушевская ст-ца, ул.Крупской, д.4) для организации питания учащихся старше 12 лет общеобразовательных учреждений муниципального образования Кушевский район.

Производство экспертизы начато: 21.08.2023г. в 13.00ч.

Производство экспертизы окончено: 21.08.2023 в 14.30ч.

1. **Основание:** Заявление директора Балаш С.А.З МКУ «Центр развития образования» от 31.07.2023г. вх№ 919/809/ОИ.

2. **Заявитель:** Муниципальное казенное учреждение «Центр развития образования»

Юридический адрес: Краснодарский край, 352030, Кушевский р-н, Кушевская ст-ца, ул.Крупской, д.4;

ИНН: 2340016107;

ОГРН: 1032322518766

фактический адрес: Краснодарский край, 352030, Кушевский р-н, Кушевская ст-ца, ул.Крупской, д.4;

3. **Разработчик:** Муниципальное казенное учреждение «Центр развития образования»;

Юридический адрес: Краснодарский край, 352030, Кушевский р-н, Кушевская ст-ца, ул.Крупской, д.4;

Фактический адрес: Краснодарский край, 352030, Кушевский р-н, Кушевская ст-ца, ул.Крупской, д.4.

4. **Цель экспертизы:** на соответствие требованиям раздела II п.2.8; раздела VIII, п.8.1, 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».

5. **Перечень рассмотренных материалов:**

- примерное 10-дневное меню (завтрак) на осенне-зимний период для обучающихся 5-11 классов (старше 12 лет) общеобразовательных учреждений муниципального образования Кушевский район ;

Кушевский филиале
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Продолжение:
Страницы № 2-5

2181

ст. Кушевская
пер. Б. Москвитина, 82

- технологические карты кулинарных изделий (блюд) с указанием рецептур и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий;
- пояснительная записка к меню;
- накопительная ведомость выполнения норм питания возрастной категории детей старше 12 лет.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленное единое 10-дневное меню (завтрак) для организации питания учащихся 5-11 классов (старше 12 лет) общеобразовательных учреждений муниципального образования Кущевский 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, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений» Л.С. Коровка А.Я; Перевалов, Пермь. 2013 г;
- Сборник технических нормативов- сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна; Москва, 2017г;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях; М.П. Могильный, В.А. Тутельян, 2011г;
- Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений/под редакцией Перевалова А.Я.-Пермь, 2021г.;
- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах; Москва, 2006г;
- Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания; Н.А. Маннанова Н.А. Уфа, 2012г;
- Технологические карты кулинарных изделий и блюд;
- Накопительная ведомость выполнения норм питания возрастной категории детей старше 12 лет.

По результатам экспертизы примерного 10-дневного меню (завтрак) для обучающихся 5-11 классов (старше 12 лет) общеобразовательных учреждений муниципального образования Кущевский район на установлено:

1. Примерное 10-дневное меню (завтрак) для детей старше 12 лет разработано на основании сформированного рациона питания, включающего распределение перечня

Блюды, кулинарных, мучных 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 (осенне-зимний период), на период двух недель (10 дней, предусмотрены с понедельника по пятницу) дифференцированного по возрасту обучающихся (старше 12 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 № 10, таблица 3).

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. 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.

8. В примерном меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для учащихся старше 12 лет (п.8.1.2, приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Для учащихся 12 лет и старше

| Название блюд | масса порций блюд в граммах 12 лет и старше лет | |
|--|--|-------------|
| | фактическая | нормируемая |
| Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо | 200-210 | 200-250 |
| Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п) | 100 | 100-150 |
| Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) | 100 | 100-120 |
| Гарнир | 1180 | 180-230 |
| Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок) | 180 | 180-200 |
| Фрукты | 125 | 100 |

9. 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 12 лет и старше

| 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 | 642,7 | 550 |

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

10. 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 | 648 | 685 | 726 | 622 | 711 | 20-25 | 678,4 | 24,9 |
| Суточная калорийность 2720 ккал- 100%, 544ккал -680 ккал 20%- 25% | | | | | | | | |

2 неделя

| Прием пищи | Дни недели | | | | | N % | Средняя калорийность за 5 дней | Средний % пищевой ценности за неделю |
|---|------------|-----|-----|-----|-----|-------|--------------------------------|--------------------------------------|
| | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | | | |
| завтрак | 881 | 585 | 689 | 658 | 677 | 20-25 | 676,4 | 24,9 |
| Суточная калорийность 2720 ккал- 100%, 544ккал -680 ккал 20%- 25% | | | | | | | | |

11. Распределение суточной потребности в пищевых веществах по приему пищи (завтрак), учитывая пребывание детей в образовательных учреждениях старше 12 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) | 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) |
| старше 12 лет | 677,4 | 544ккал - 680 ккал | 25,5 | 18-22,5 | 25,2 | 18,4-23 | 91,9 | 76,6- 95,75 |

12. По результатам анализа накопительной ведомости выполнения норм питания возрастной категории детей старше 12 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% | 20- 25% |
|--|------|---------|
| Дрожжи | 0,3 | 0,075 |
| Какао | 1,2 | 0,24 |
| Картофель | 187 | 46,75 |
| Кисломолочная продукция | 180 | 45 |
| Кондитерские изделия | 15 | 3,3 |
| Кофейный напиток | 2 | 0,5 |
| Крахмал | 4 | 0,8 |
| Крупы, бобовые | 50 | 12,5 |
| Макаронные изделия | 20 | 5 |
| Масло растительное | 18 | 4,5 |
| Масло сливочное | 35 | 8,75 |
| Молоко | 350 | 87,5 |
| Мука пшеничная | 20 | 5 |
| Мясо I категории | 78 | 19,5 |

| | | |
|---|-----|-------|
| Овощи | | |
| Пшеница | 53 | 13,25 |
| Рыба | 77 | 19,25 |
| Сахар | 35 | 8,75 |
| Сметана | 10 | 2,5 |
| Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные | 200 | 50 |
| Соль пищевая поваренная йодированная | 5 | 1,25 |
| Субпродукты(печень) | 40 | 10 |
| Сухофрукты | 20 | 5 |
| Специи | 2 | 0,4 |
| Сыр | 15 | 3,75 |
| Творог(5%-9% м.д.ж) | 60 | 12,5 |
| Фрукты свежие | 185 | 50 |
| Хлеб пшеничный | 200 | 50 |
| Хлеб ржаной | 120 | 30 |
| Чай | 2 | 0,5 |
| Яйцо | 1 | 1 |

7. **Вывод:** примерное 10-дневное меню (завтрак) на осенне-зимний период, разработанное МКУ «Центр развития образования» (Краснодарский край, 352030, Кушевский р-н, Кушевская ст-ца, ул.Крупской, д.4) для организации питания учащихся 12 лет и старше общеобразовательных учреждений муниципального образования Кушевский район соответствуют требованиям раздела II п.2.8; раздела VIII, п.8.1, 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».

Врач по общей гигиене



Т.Н. Пожиленкова

Кушевский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»