

Ф 1 ДП ОИ 03.11

ТВЕРЖДАЮ

Меститель руководитель
«Центр гигиены
и эпидемиологии
Краснодарского
края»
Финанс



Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Центральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
Аттестат аккредитации органа инспекции
№ RA.RU.710012 от 22.04.2015г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 947/26 «21» августа 2023 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

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

Производство экспертизы начато: 21.08.2023г. в 15.00ч.
Производство экспертизы окончено: 21.08.2023 в 16.30ч.

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, Кущевский р-н, Кущевская ст-ца, ул.Крупской, д.4;
ИНН: 2340016107;
ОГРН: 1032322518766

Фактический адрес: Краснодарский край, 352030, Кущевский р-н, Кущевская ст-ца, ул.Крупской, д.4;
3. Работник: Муниципальное казенное учреждение «Центр развития образования»;
Юридический адрес: Краснодарский край, 352030, Кущевский р-н, Кущевская 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 рассматриваемых материалов:
- примерное 10-дневное меню (завтрак + обед) на осенне-зимний период для обучающихся 5-11 классов (старше 12 лет) общеобразовательных учреждений муниципального образования Кущевский район;

ФБВЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
Финанс

Ф.И.О. Кущевская
ул. Б. Мухоморова, 82

2182

Программа № 2-5
Страницы №

- технологические карты кулинарных изделий (бюджет) с указанием рецептур и технологической подготовки блюд и кулинарных изделий;

- повсестовая записка к меню;

- накопительная ведомость выполнения норм питания возрастной категории детей старше 12 лет.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленное 10-дневное меню (завтрак + обед) для организации питания учащихся 5-11 классов (старше 12 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. Поповым;
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений» Л.С. Коровка А.И.; Переватов, Пермь. 2013 г.
- Сборник технических нормативов-рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/под ред. М.П. Могильницкого и В.А. Тугельяна; Москва, 2017г.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях; М.П. Могильницкий, В.А. Тугельян, 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; Мечено-профилактических учреждений/под редакцией Переватова 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 7-11 лет.

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

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

Кушевский

2. Представленное меню разработано с учетом сезонности (осенне-зимний период), на период двух недель (10 дней, предусмотрен с понедельника по пятницу) дифференцированного по возрасту обучающихся (12 лет и старше) (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3. В меню предусмотрено двухразовое питание: завтрак 20-25%, обед 30-35% (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 используемых 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 блюда	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 блюда	фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах)	нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Завтрак	642,7	550
Обед	951	800

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

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

Курочки

Курбасова

Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции (в граммах)	100%	60%
Дрожжи	0,3	0,18
Какао	1,2	0,72
Картофель	187	112,2
Кисломоночная продукция	180	108

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).

Возраст	Энергетическая ценность ккал.	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	12 лет	
					старше	12 лет
Энергетическая ценность ккал.	завтрак+обед	завтрак+обед	завтрак+обед	завтрак+обед	Фактические показатели (в ккал, не менее)	1630,1
					Нормируемые показатели (в граммах)	1360
Белки, г	завтрак+обед	завтрак+обед	завтрак+обед	завтрак+обед	Фактические показатели (в граммах, не менее)	59
					Нормируемые показатели (в граммах)	45-54
Жиры, г	завтрак+обед	завтрак+обед	завтрак+обед	завтрак+обед	Фактические показатели (в граммах, не менее)	62
					Нормируемые показатели (в граммах)	46-53
Углеводы, г	завтрак+обед	завтрак+обед	завтрак+обед	завтрак+обед	Фактические показатели (в граммах, не менее)	227
					Нормируемые показатели (в граммах)	191,5-229,8

11. Распределение суточной потребности в пищевых веществах по приему пищи (завтрак+обед), 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:

Прием пищи	2 недели		1 неделя	
	дни недели	N %	дни недели	N %
завтрак	881	20-25	677	20-25
	585	689	658	677
обед	1037	30-35	904	30-35
	944	931	1046	904
завтрак+обед	1790	35%-952 ккал	1479	35%-952 ккал
	1591	1621	1690	1479
Суточная калорийность	2720 ккал-100%	544ккал-680 ккал 20%-25%	2720 ккал-100%	544ккал-680 ккал 20%-25%
	2720 ккал-100%	972,4	2720 ккал-100%	972,4
обед		35,8	обед	
завтрак+обед		60	завтрак+обед	
Суточная калорийность		2720 ккал-100%	Суточная калорийность	
2720 ккал-100%		1632 ккал	2720 ккал-100%	
50% - 1360 ккал -60%		1632 ккал	50% - 1360 ккал -60%	

Прием пищи	2 недели		1 неделя	
	дни недели	N %	дни недели	N %
завтрак	648	20-25	711	20-25
	685	726	622	711
обед	1058	30-35	899	30-35
	936	911	850	899
завтрак+обед	1733	35%-952 ккал	1587	35%-952 ккал
	1616	1641	1507	1587
Суточная калорийность	2720 ккал-100%	544ккал-680 ккал 20%-25%	2720 ккал-100%	544ккал-680 ккал 20%-25%
	2720 ккал-100%	930,8	2720 ккал-100%	930,8
обед		34,2	обед	
завтрак+обед		59,4	завтрак+обед	
Суточная калорийность		2720 ккал-100%	Суточная калорийность	
2720 ккал-100%		1617	2720 ккал-100%	
50% - 1360 ккал -60%		1617	50% - 1360 ккал -60%	

Кружевны

Т.Н. Пожиленкова

Врач по общей гигиене

В

7. Вывод: примерное 10-дневное меню (завтрак+обед) на осенне-зимний период, разработанное МКУ «Центр развития образования» (Краснодарский край, 352030, Кущевский р-н, Кущевская ст-ца, ул.Крупской, д.4) для организации питания учащихся 12 лет и старше общеобразовательных учреждений муниципальной образования Кущевский 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».

Кондитерские изделия	Кофейный напиток	1,2	2
Крахмал	Крупы, бобовые	4	2,4
Макаронные изделия	Масло растительное	20	12
Масло сливочное	Молоко	35	21
Мука пшеничная	Мясо I категории	20	12
Мясо I категории	Овощи	78	46,8
Птица	Рыба	53	31,8
Сахар	Сметана	77	46,2
Соль пищевая поваренная йодированная	Соки плодовошные, напитки витаминизированные	35	21
Сухобулочки (печень)	Сыр	20	12
Хлеб ржаной	Специи	40	24
Хлеб пшеничный	Фрукты свежие	20	12
Фрукты свежие	Творог (5%-9% м.д.ж)	185	111
Творог (5%-9% м.д.ж)	Хлеб пшеничный	60	36
Хлеб ржаной	Хлеб пшеничный	15	9
Чай	Хлеб ржаной	2	1,2
Жиры	Чай	2	1,2
		120	72
		200	120
		120	72
		185	111
		60	36
		15	9
		2	1,2
		20	12
		40	24
		5	3
		200	120
		10	6
		35	21
		77	46,2
		53	31,8
		320	192
		78	46,8
		20	12
		350	210
		35	21
		18	10,8
		20	12
		50	30
		4	2,4
		2	1,2