

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
в _____ филиале
С. В. Садовникова
М.П.

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц RA.RU.710012
Дата внесения в реестр сведений об
аккредитованном лице 22.04.2015



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 901/26 «22 августа 2024 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

основного (организованного) 10-дневного меню (завтрак и обед) на осенний период, разработанное Управлением образованием администрации муниципального образования Кучевский район (Краснодарский край, 352030, Кучевский р-н, Кучевская ст-ца, ул.Крупской, д.4) для организации питания учащихся 12 лет и старше общеобразовательных учреждений муниципального образования Кучевский район.

Производство экспертизы начато: 22.08.2024г. в 13.00ч.

Производство экспертизы окончено: 22.08.2024г. в 16.30ч.

1. **Основание:** заявление начальника управления образованием администрации муниципального образования Кучевский район В.О. Богунова, зарегистрированное в Кучевском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» №914/831/ОИ от 13.08.2024г.

2. **Заявитель:** Управление образованием администрации муниципального образования Кучевский район

Юридический адрес: Краснодарский край, 352030, Кучевский р-н, Кучевская ст-ца, ул.Крупской, д.4

ИНН: 2340016107

ОГРН: 1032322518766

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

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

Юридический адрес: Краснодарский край, 352030, Кучевский р-н, Кучевская ст-ца, ул.Крупской, д.4

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

С. В. Садовникова _____ филиала
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

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:

- основное (организованное) 10-дневное меню (завтрак и обед) на осенний период для учащихся 12 лет и старше общеобразовательных учреждений муниципального образования Куцевский район ;
- технологические карты кулинарных изделий (блюд) с указанием рецептов и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий;
- пояснительная записка к меню;
- накопительная ведомость выполнения норм питания возрастной категории детей 12 лет и старше

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка материалов:

Представленное основное (организованное) 10-дневное меню (завтрак и обед) для организации питания учащихся 12 лет и старше общеобразовательных учреждений муниципального образования Куцевский 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. 2013 г.;
- Сборник технических нормативов- сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна; Москва, 2017г.;
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях; М.П. Могильный, В.А. Тутельян, 2011г.;
- Единый сборник технологических нормативов, рецептов 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, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания; Н.А. Маннанова Н.А. Уфа, 2012г.;
- Технологические карты кулинарных изделий и блюд;
- Накопительная ведомость выполнения норм питания.

 филиал ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае

По результатам экспертизы основного (организованного) 10-дневного меню для учащихся 12 лет и старше общеобразовательных учреждений муниципального образования Кушевский района установлено:

Основное (организованное) 10-дневное меню (завтрак и обед) для детей 12 лет и старше 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).

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

В меню предусмотрено двухразовое питание: завтрак 20-25%, обед 30-35% (п.8.1.2, приложение № 10, таблица 3).

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).

Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в меню, соответствуют наименованиям в использованных сборниках рецептов (технологических картах) (раздела II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Запрещенные блюда (пищевая продукция) в меню отсутствуют (п.8.1.9, приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

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.

В 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	
	фактическая	нормируемая
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	200-250	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п)	100	100-150
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100-110	100-120
Гарнир	180-200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	180-200	180-200
Фрукты	150	100

Ирина Владимировна
 филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

1. 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	623	550
Обед	949	800

Завтрак по составу пищевых продуктов и готовых блюд состоит из горячих молочных блюд и горячих напитков (каша манная молочная с маслом сливочным, каша вязкая рисовая молочная с маслом сливочным, кофейный напиток с молоком), закуски, горячих блюд (мясные/ рыбные штучные), гарниры, напитков; предусмотрена выдача фруктов.

В состав ассортимента пищевой и готовой продукции, реализуемой в обед, включены закуски, горячее первое блюдо, горячее второе блюдо состоящее из мясного/рыбного штучного блюда, гарниров, напитка.

Распределение энергетической ценности блюд по приему пищи (завтрак и 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.

1 неделя

Прием пищи	Дни недели					N %	Средняя калорийность за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
	1	2	3	4	5			
завтрак	753,98	620,49	675,78	697,72	643,21	20-25	678,24	25
Суточная калорийность 2720 ккал- 100%, 544ккал -680 ккал 20%- 25%								
обед	823,97	968,5	937,51	952,03	925,01	30-35	921,4	34
Суточная калорийность 2720 ккал- 100%, 30% - 816 ккал 35%- 952 ккал								
завтрак+обед	1577	1588,99	1613,29	1649,75	1568,22	50-60	1599,64	59
Суточная калорийность 2720 ккал- 100%, 50% - 1360 ккал -60% -1632 ккал								

2 неделя

Прием пищи	Дни недели					N %	Средняя калорийность за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
	6	7	8	9	10			
завтрак	754,22	697,05	659,14	663,69	704,18	20-25	695	25

Александров
 филиал ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае

Суточная калорийность 2720 ккал- 100%, 544ккал -680 ккал 20%- 25%								
обед	972,69	968,24	870,87	930,43	1043,25	30-35	957,1	35
Суточная калорийность 2720 ккал- 100%, 30% - 816 ккал 35%- 952 ккал								
завтрак+	1726,91	1665,31	1530,01	1594,12	1747,43	60-65	1652,76	60
обед								
Суточная калорийность 2720 ккал- 100%, 50% - 1360 ккал, 60% -1632 ккал								

Распределение суточной потребности в пищевых веществах по приему пищи (завтрак и обед), учитывая пребывание детей в образовательных учреждениях старше 12 лет соответствует нормам (приложение 10, таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что составляет:

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)
686,95	544-680	27,85	18-22,5	21,91	18,4-23	97,46	76,6-95,75

Энергетическая ценность ккал, завтрак и обед		Белки , г завтрак и обед		Жиры, г завтрак и обед		Углеводи 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)
1626,2	1360 -1632	62,19	45- 54	54,92	46-55,2	230,64

По результатам анализа накопительной ведомости выполнения норм питания возрастной категории детей 12 лет и старше, 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).

Завтрак

Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто) согласно приложению № 12	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека										В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+/-)
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
Картофель	46,75	0,00	153	0,00	0,00	175	0,00	153	0,00	0,00	0,00	48,10	100
Кондитерские изделия	3-3,75	18	0,00	0,00	0,00	0,00	18	0,00	0,00	0,00	0,00	3,60	100

Кудрявцев
 Филиал ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае

Кофейный напиток	0,50	2,5	0,00	0,00	0,00	0,00	2,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,50	100
Крупы, бобовые	12,50	42	0,00	44	43,9	0,00	38,05	0,00	45	0,00	13,84	22,68	180
Макаронные изделия	4-5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	45	0,00	4,5	100
Масло растительное	3,6-4,50	0,00	4	8,6	3,5	7,5	0,00	0,00	1	2	0,00	2,66	75
Масло сливочное	7-8,75	8	9	0,00	5,52	0,00	9	14,6	15,15	9	6	7,63	100
Молоко	87,50	210	27	0,00	107,93	0,00	240,58	27	199,25	0,00	70,38	88,21	100
Мука	5,00	0,00	0,00	0,00	1,12	0,00	0,00	2,3	4,95	3,08	0,00	1,14	23
Мясо	15,6-19,50	0,00	0,00	0,00	0,00	75	0,00	0,00	0,00	92	0,00	16,70	100
Овощи, зелень	64-80,00	0,00	134,17	138,84	10,88	53	0,00	116,08	0,00	69,98	0,00	52,29	82
Птица	13,25	0,00	0,00	69,3	71	0,00	0,00	0,00	62,5	0,00	0,00	20,28	150
Рыба	15,4-19,25	0,00	69,29	0,00	0,00	0,00	0,00	92,4	0,00	0,00	0,00	16,17	100
Сахар	8,75	21	11,86	17,6	15,4	15	23,6	10	11,3	9	21	15,58	100
Сметана	2-2,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	13,6	0,00	0,00	10	2,36	100
Сок	200	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0	0
Соль	1,25	0,4	1,9	1,4	1,01	0,75	0,54	1,2	1,44	1,15	0,00	0,98	100,00
Специи	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,25	0,00	0,00	0	0,00	0,00	0,02	4
Сухофрукты	5,00	0,00	0,00	27	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,70	54
Сыр	3-3,75	15	0,00	0,00	0,00	0,00	15	0,00	0,00	0,00	0,00	3	100
Творог	15,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	130	13,00	87
Фрукты	50,00	0,00	57,24	0,00	150	157	0,00	0,00	0,00	357	157	87,85	175
Хлеб пшеничный	40-50,00	38	38	38	63,45	38	38	38	38	38	40	40,74	100
Хлеб ржаной	24-30,00	32	32	32	32	32	32	32	32	32	0,00	28,80	100
Чай	0,4-0,50	0,00	0,00	0,00	0,5	0,5	0,00	0,00	1	0,00	0,5	0,25	65
Яйца	22,00	50	0,00	0,00	0,00	0,00	50	0,00	17,5	0,00	22	13,95	130

Завтрак и обед

Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто) согласно приложению № 12	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека										В среднем за неделю (10 дней)	Откло от нор (г)
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
Картофель	112,00	130,28	196	143	134	196	48	196	218	21	240	152,23	13
Кисломолочные продукты	108,00	0,00	0,00	200	0,00	0,00	0,00	200	0,00	0,00	0,00	40,00	40
Кондитерские изделия	9	18	0,00	0,00	35	0,00	18	0,00	0,00	0,00	18	8,90	10
Кофейный напиток	1-1,2	2,5	0,00	0,00	0,00	0,00	2,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,50	50
Крупы, бобовые	30	62	0,00	44	53,9	0,00	58,05	33,6	45	44	23,84	36,44	12
Макаронные изделия	12	0,00	48,27	12,5	0,00	0,00	48,27	0,00	12,5	45	0,00	16,65	13
Масло	9-10,8	6,63	4	14,6	8	22	7	12	10,2	21,1	2,5	10,8	10

Кузнецов

в Краснодарском крае

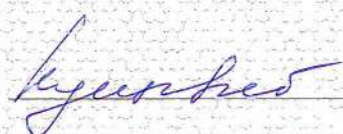
растительное													
Масло сливочное	17-21	19,1	27,28	10	21,62	15,5	24,28	22,1	25,15	9	24,98	19,9	10
Молоко	175-210	210	27	0,00	183,93	80	240,58	27	199,25	0,00	97,88	106,56	6
Мука	10-12	2,05	4	1,5	8,72	1,5	2	2,3	4,95	3,08	6,05	3,62	3
Мясо	46,80	72	60	0,00	0,00	75	79	73,48	72	92	0,00	52,35	1
Овощи, зелень	192,00	151,93	339,67	297,34	128,88	337,2	134,67	315	170,5	292,1	120	228,64	1
Птица	31,80	0,00	0,00	166,3	71	69,33	0,00	0,00	62,5	69,3	0,00	43,84	1
Рыба	38,5-46,20	0,00	69,29	0,00	78	0,00	0,00	92,4	0,00	0,00	67,38	30,71	10
Сахар	17,521,00	21	14,36	17,6	15,4	17,8	36,2	14	11,3	11,5	33,6	19,28	10
Сметана	6,00	0,00	10	0,00	0,00	12,5	0,00	23,6	0,00	12,5	10	6,86	10
Соки	100-120	180	180	0,00	180	180	0,00	24	180	180	0,00	110,40	10
Соль	3,00	1,9	4,18	3,35	3,7	3,16	2,93	2,45	3,32	3,5	2,59	3,11	10
Специи	1,20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,25	0,00	0,00	0,24	0,00	0,00	0,05	6
Сухофрукты	10-12	0,00	0,00	27	0,00	0,00	27	0,00	0,00	0,00	27	8,10	8
Сыр	7,5-9	15	24,3	0,00	12	0,00	39,3	0,00	0,00	0,00	0,00	9,06	10
Творог	30-36	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	130	13,00	4
Фрукты	120,00	0,00	207,24	0,00	150	157	0,00	150	150	357,24	157	132,85	1
Хлеб пшеничный	100-120	100	100	100	125,45	114,67	100	100	100	100	111,62	105,17	10
Хлеб ржаной	60-72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	40	68,80	10
Чай	1-1,20	0,00	0,00	0,00	0,5	0,5	0,00	0,00	1	0,00	0,5	0,25	2
Яйца	24,00	50	0,00	0,00	0,00	62	50	0,00	17,5	0,00	86,62	26,61	1

7. Вывод: основное (организованное) 10-дневное меню (завтрак и обед) на осенний период, разработанное Управлением образованием администрации муниципального образования Кушевский район (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».

Заведующий санитарно-эпидемиологическим отделом -
врач по общей гигиене



Т.Н. Пожиленкова



Финанс ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае