

Федеральное государственное учреждение
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя

Федеральное государственное учреждение
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
Федеральное государственное учреждение
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
Федеральное государственное учреждение
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 4844/34 «26» сентября 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

основного (организованного) меню питания завтраков и обедов для учащихся
возрастной категории 12 лет и старше, в том числе детей, имеющих статус
обучающихся с ОВЗ и инвалидов на осенний период Мунципальных
образовательных учреждений Приморско-Ахтарского района

Производство экспертизы начато: 25.10.2022г. в 14.00ч.
Производство экспертизы окончено: 26.10.2022г. в 16.30ч.

- 1. Основание:** Поручение ТО Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Тимашевском, Брюховицком, Приморско-Ахтарском, Каневском районах №257 от 24.10.2022г., зарегистрированное в Тимашевском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» от 24.10.2022г. №4602.
- 2. Заявитель:** ТО Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Тимашевском, Брюховицком, Приморско-Ахтарском, Каневском районах:
Юридический адрес: 352000, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Раппельская, 100
ИНН: 2308105360
ОГРН: 1052303653269
- 3. Разработчик:** ООО «Каньон»
Юридический адрес: 353864, Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул. Комиссара Шевченко, д. 101А, офис 1.
Фактический адрес: 353864, Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул. Комиссара Шевченко, д. 101А, офис 1.
- 4. Цель экспертизы:** на соответствие требованиям раздела II, п.2.8; раздела V, п.5.2, раздела VIII, п.8.1, п.8.1.2, п.8.1.3; п.8.1.4; п.8.1.6; п.8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 5. Перечень рассматриваемых материалов:**
-Основное (организованное) меню питания завтраков и обедов для учащихся возрастной категории 12 лет и старше, в том числе детей, имеющих статус обучающихся с ОВЗ и инвалидов на осенний период Мунципальных образовательных учреждений Приморско-Ахтарского района;
-технологические карты кулинарных изделий (блюд).

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

174669

Иванов Иван Иванович

Иванов Иван Иванович

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Проставленное «Основное (организованное) меню питания завтраков и обедов для учащихся возрастной категории 12 лет и старше, в том числе детей, имеющих статус обучающихся с ОВЗ и инвалидов на осенний период Мунципальных образовательных учреждений Приморско-Ахтарского района», разработано ООО «Каньон» на осенний период на основе следующих документов:

«Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях». Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна - М. Делта принт, 2016.

«Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних нуждающихся в социальной реабилитации». Под общей редакцией профессора А.Я. Перевлота, изд. 5-ое с дополнениями, Уральский региональный центр питания, Пермь, 2013г.

«Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на-продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях». Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна - М. Делта принт, 2017.

«Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4х классов общеобразовательных организаций». ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора, Новосибирск, 2021г.

«Сборник технологических нормативов Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Издательство «Либроинформ», Москва, 1996г.

«Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста». ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены». Роспотребнадзора, Новосибирск, 2021г.

«Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» под общей редакцией В.Т. Дашинной. М. Хлебпродинформ, 2004г.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

Методические рекомендации МР 2.4.01/9-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;

Технологические карты ООО «Каньон».

По результатам экспертизы меню установлено:

1. Основное (организованное) меню питания для учащихся возрастной категории 12 лет и старше разработано на основании сформированного рациона питания, являющегося распределением порций блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (п.8.1.2, п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2. Представленное меню разработано на период двух недель (12 дней, с понедельника по субботу) (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

3. В меню предусмотрено распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (п.8.1.2 приложение №12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

4. Меню содержит информацию о количестве и 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).

Ср. 174669

Иванов Иван Иванович

Иванов Иван Иванович

Иванов Иван Иванович

5. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанных в основном меню, соответствуют наименованиям в использованном сборнике рецептов и технологических картах (раздел II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

6. В технологических картах указана температура блюд при раздаче, что соответствует требованиям п.5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

7. Профилировка блюд - фирменных заведений осуществляется путем введения в рацион йодированной соли, что соответствует требованиям п.8.1.6 приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

8. Питьевая продукция, которая не допускается при организации питания, в представленном меню отсутствует (п.8.1.9 приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

9. Меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для учащихся 12 лет и старше (п.8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

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

Наименование блюд	Масса порций блюд в граммах (12 лет и старше)	
	фактическая	нормируемая
Каши: овсяное, яичное, творожное, мясное, блинчатое (дальшекет), комбинированный, различные блины (в зависимости от рецепта)	Комбинированный различных блинов завтрак	200-250
Уширники (колпачки, блины, оладьи и т.п.)	Мясные блины завтрак	100-150
Первое блюдо	250-300	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блинчатое из мяса птицы)	100-120	100-120
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	180-200	180-200
Фрукты	100-150	100

11. В меню соблюдены требования по среднему % калорийности за неделю для учащихся 12 лет и старше, что соответствует требованиям п.8.1.2, приложение № 10 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Дневной рацион с 12 лет и старше:

Наименование	Фактические суточные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)	Нормируемые суточные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Завтрак	583,6	550
Обед	938,4	800

Торжественный завтрак для детей 12 лет и старше 1 недели:

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	6	Средняя ккал за 6 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
Завтрак	67,3	20,25	66,4	63,2	60,6	66,2	59,5	64,3	23,6%

Суточная калорийность - 2720 ккал, -100%, 544-680 ккал - 20-25%

2 недели:

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	6	Средняя ккал за 6 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
Завтрак	62,8	20,25	60,6	53,9	63,1	65,7	59,5	61,3	22,5%

Суточная калорийность - 2720 ккал, 100%, 470-587,5 ккал - 20-25%

Л.И.Иванова
ФУНДАМ. ОБЪЕД. Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае

Стр. 3
02.04.10
2005 г. № 82-Л/05/05

Торжественный завтрак для детей 12 лет и старше 1 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	6	Средняя ккал за 6 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
Завтрак	95,1	30,35	90,1	94,8	92,7	86,4	93,8	92,5	33,8%

Суточная калорийность - 2720 ккал, 100%, 816-952 ккал - 30-35%

2 недели:

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	6	Средняя ккал за 6 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
Завтрак	95,1	30,35	87,2	90,5	86,4	88,4	94,8	90,3	33,2%

Суточная калорийность - 2720 ккал, 100%, 816-952 ккал - 30-35%

12. В меню сбалансировано содержание белков, жиров и углеводов в зависимости от приема пищи, что соответствует нормативам (приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Суммарный показатель для завтрака	Белки	Жиры	Углеводы
1 неделя завтрак (среднее значение)	18-21,5	18,4-23	76,6-95,75
2 неделя завтрак (среднее значение)	19,3	20,4	93,5
Средний показатель для обеда	27-31,5	27,6-32,2	114,9-134,05
1 неделя обед (среднее значение)	30,2	29,5	130
2 неделя обед (среднее значение)	30,9	28,2	131,8

13. Повторяемость одинаковых блюд (торжественные блюда) в течение дня и последующих двух дней не выявлена (МР 2.4.01.79-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»).

7. Вывод: «Основное (организованное) меню питания завтраков и обедов для учащихся возрастной категории 12 лет и старше, в том числе детей, имеющих статус обучающихся с ОВЗ и инвалидов на осенний период муниципальных образований учреждений Приморско-Ахтарского района», соответствует требованиям раздела II, п.2.8, раздела V, п.5.2, раздела VIII, п.8.1, п.8.1.2, п.8.1.3, п.8.1.4, п.8.1.5, п.8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

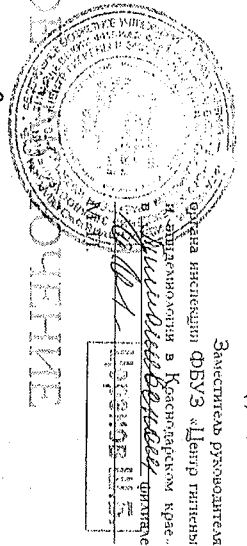
Врач-пед.общей гигиены
Н.Р. Голотрудинова-Версток

Л.И.Иванова
ФУНДАМ. ОБЪЕД. Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае

Стр. 4
02.04.10
2005 г. № 82-Л/05/05

Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

УТВЕРЖДАЮ



Заместитель руководителя
ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
Ирина Викторовна Ширяева

№ 4212/31 «26.09.2022» 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

основного (организованного) меню питания завтраков и обедов для учащихся
возрастной категории 7-11 лет, в том числе детей, имеющих статус обучающихся с
ОВЗ и инвалидов на осенний период муниципальных образовательных
учреждений Приморско-Ахтарского района

Производство экспертизы начато: 26.10.2022г. в 10.00ч.
Производство экспертизы окончено: 26.10.2022г. в 16.30ч.

- 1. Основание:** Поручение ТО Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Тамашевском, Брюховенском, Приморско-Ахтарском, Каневском районах №357 от 24.10.2022г., зарегистрированное в Тамашевском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» от 24.10.2022 г. №4602
- 2. Заявитель:** ТО Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Тамашевском, Брюховенском, Приморско-Ахтарском, Каневском районах.
- Юридический адрес:** 352000, Краснодарский край, г. Краснодар ул. Раппиневская, 100 ИНН: 2308105360 ОГРН: 1052303653269
- Фактический адрес:** 352700, Краснодарский край, г. Тамашевск. ул. Коммунальная, 3.
- 3. Разработчик:** ООО «Каньон»
- Юридический адрес:** 353864, Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск. ул. Комиссара Шевченко, д. 101А, офис 1.
- Фактический адрес:** 353864, Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск. ул. Комиссара Шевченко, д. 101А, офис 1.
- 4. Цель экспертизы:** на соответствие требованиям раздела II, п.2.8, раздела V, п.5.2, раздела VIII, п.8.1, п.8.1.2, п.8.1.3, п.8.1.4, п.8.1.6, п.8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 5. Перечень рассматриваемых материалов:**
 - «Основное (организованное) меню питания завтраков и обедов для учащихся возрастной категории 7-11 лет, в том числе детей, имеющих статус обучающихся с ОВЗ и инвалидов на осенний период муниципальных образовательных учреждений Приморско-Ахтарского района»;
 - технологические карты кулинарных изделий (бюфет).
- 6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:**
Представленное «Основное (организованное) меню питания» завтраков и обедов для

Представитель: Ирина Викторовна Ширяева (подпись)
Служба № 2-4 (подпись)
174665 (подпись)
Ирина Викторовна Ширяева
Филиал

Ср. № 4212/31 от 26.10.2022 г. № 112/21/31

Учащиеся возрастной категории 7-11 лет, в том числе детей, имеющих статус обучающихся с ОВЗ и инвалидов на осенний период муниципальных образовательных учреждений Приморско-Ахтарского района», разработано ООО «Каньон» на осенний период на основе следующих документов:

- «Сборник технических нормативов - Сборник рецептов бюфет и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях», Под редакцией М.П. Мотильного и В.А. Тутельяна - М.: Делта принт, 2016;
- «Сборник технологических нормативов, рецептов бюфет и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации» Под общей редакцией профессора А.Д. Перелова, изд. 5-ое с дополнениями, Уральский региональный центр питания, Пермь, 2013г.;
- «Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях». Под редакцией М.П. Мотильного и В.А. Тутельяна - М.: Делта принт, 2017;
- «Сборник рецептов бюфет и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций», ФБУН «Новосибирский НИИ-гигиены» Роспотребнадзора, Новосибирск 2021г.;
- «Сборник рецептов бюфет и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций (от 1 до 7 лет)», ФБУН «Новосибирский НИИ-гигиены» Роспотребнадзора, Новосибирск 2021г.;
- «Сборник рецептов бюфет и типовых меню для организации питания детей школьного возраста», ФБУН «Новосибирский НИИ-гигиены», Роспотребнадзора, Новосибирск 2021г.;
- «Сборник технических нормативов - Сборник рецептов бюфет и кулинарных изделий для организации питания. Для предприятий общественного питания. - М.: Издательство «ХлебПродИнформ», 2002. Под редакцией В.Т. Лапиной»;
- Сборник технических нормативов - Сборник рецептов бюфет и кулинарных изделий для предприятий общественного питания три общеобразовательных цикла», под общей редакцией В.Т. Лапиной, М.: ХлебПродИнформ, 2004г.;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Методические рекомендации МР 2.4.01/79-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
- Технологические карты ООО «Каньон».

По результатам экспертизы меню установлено:

1. Основное (организованное) меню питания для учащихся возрастной категории с 7-11 лет разработано на основании сформированного района питания, включающего распределение перечня бюфет, кулинарных, мясных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (п.8.1.2, п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
2. Представленное меню разработано на период двух недель (10 дней, с понедельника по пятницу) (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
3. В меню преимущественно распределение: бюфет, кулинарных, мясных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (п.8.1.2, приложение № 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Ирина Викторовна Ширяева
Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

4. 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 основном меню, соответствуют наименованиям в использованном сборнике рецептов и технологических картах (раздел II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

6. В технологических картах указана температура блюд при раздате, что соответствует требованиям п.5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

7. Профилактика под дезинфицирующих обработкой осуществляется путем введения в рацион йодированной соли, что соответствует требованиям п.8.1.6 приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

8. Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания, в представленном меню отсутствует (п.8.1.9 приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

9. В меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для учащихся с 7 до 11 лет (п.8.1.2 приложение №9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

Наименование блюда	фактическая		нормативная	
	г	ккал	г	ккал
Каша, овсяная, яичное, творожное, мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд, заправка, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюда заправки)	60-100	60-100	60-100	100-150
Первое блюдо	300-250	200-250	300-250	200-250
Второе блюдо (мясное, рыбное, овощное и т.п.)	90-120	90-120	90-120	90-120
Гарнир	150-200	150-200	150-200	150-200
Пряное блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао соев)	180-200	180-200	180-200	180-200
Фрукты	100-150	100	100-150	100

10. Суммарные объемы блюд до приема пищи соответствуют требованиям п.8.1.2 приложения №9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Для учащихся с 7 до 11 лет

Наименование блюда	Фактическая сумма объема блюда по приемам пищи (в граммах) в среднем	Нормативные суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем (в зависимости от пола)
Завтрак	531,1	500
Обед	822,1	700

11. В меню соблюдены требования по среднему % калорийности за неделю для учащихся 7-11 лет, что соответствует требованиям п.8.1.2, приложение №10 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

Горячие завтраки для детей с 7ми до 11ми лет

Пример пищи	N %		Средняя ккал за 5 дней		Средняя % пищевой ценности за неделю	
	1	2	3	4	5	6
завтрак	542	20,25	559	541	574	23,8%
Средняя калорийность - 2350 ккал - 100%; 470-587,5 ккал - 20-25%						

Пример пищи	N %		Средняя ккал за 5 дней		Средняя % пищевой ценности за неделю	
	1	2	3	4	5	6
завтрак	500	20,25	529	575	556	22,8%
Средняя калорийность - 2350 ккал - 100%; 470-587,5 ккал - 20-25%						

М.И.Шибанова

Горячие обеды для детей с 7ми до 11ми лет 1 неделя

Пример пищи	N %		Средняя ккал за 5 дней		Средняя % пищевой ценности за неделю	
	1	2	3	4	5	6
обед	811	30,35	804	819	810	794,6
Средняя калорийность - 2350 ккал - 100%; 705,0-822,5 ккал - 30-35%						

Пример пищи	N %		Средняя ккал за 5 дней		Средняя % пищевой ценности за неделю	
	1	2	3	4	5	6
обед	774	30,35	765	764	757	760,8
Средняя калорийность - 2350 ккал - 100%; 705,0-822,5 ккал - 30-35%						

12. В меню сбалансировано содержание белков, жиров и углеводов в зависимости от приема пищи, что соответствует нормативам (приложение 10, таблица 1, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

Средняя потребление для завтрака	Белки		Жиры		Углеводы	
	г	ккал	г	ккал	г	ккал
1 неделя завтрак (среднее значение)	15,4	19,25	15,8	19,75	67,83	75
2 неделя завтрак (среднее значение)	17,8	17,5	18,3	72,3	80,1	72,3
Средняя потребление для обеда	23,1	26,95	23,7	27,65	100,5	117,25
1 неделя обед (среднее значение)	26,1	27,3	27,3	105,5	105,5	105,5
2 неделя обед (среднее значение)	25,2	24,7	24,7	112,4	112,4	112,4

13. Повторяемость одинаковых блюд (горячие основные блюда) в течение дня и последующих двух дней не выявлена (МР 2.4.01.79.20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»);

7. Высок (организованное) меню питания завтраков и обедов для учащихся возрастной категории 7-11 лет в том числе детей, имеющих статус обучающихся с ОВЗ и инвалидов на осенний период муниципальных образовательных учреждений Приморско-Ахтарского района; соответствует требованиям раздела II, п.2.8, раздела V, п.5.2, раздела VIII, п.8.1.1, п.8.1.2, п.8.1.3, п.8.1.4, п.8.1.6, п.8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

Врач по общей гигиене

Н.Р. Голопушкина-Версток

М.И.Шибанова

М.И.Шибанова