

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.



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя
Управления Федеральной службы по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
в Краснодарском крае» филиале

Селевский С.
Селевский С.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1147/26 «22» августа 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

Основного (организованного) 10-дневного меню (завтрак + обед) на осенний сезон 2022-2023 учебного года, разработанного индивидуальным предпринимателем В.И. Козловым (Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 100, кв. 26), для организации питания обучающихся 7-11 лет в общеобразовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, в том числе, детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ).

Производство экспертизы начато: 18.08.2022г. в 13-00ч.

Производство экспертизы окончено: 22.08.2022г. в 15.50ч.

1. Основание: Поручение № 261 от 18.08.2022г. начальника ТО Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Кусевском, Крыловском, Павловском, Ленинградском районах А.Н. Козлова, зарегистрированное под Вх.№ 1028/988/ОИ от 18.08.2022г. в Кусевском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»;

2. Заявитель: ТО Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Кусевском, Крыловском, Павловском, Ленинградском районах;

Юридический адрес: Краснодарский край, 350000г. Краснодар, ул. Раппилевская, 100 ;

ИНН: 2308105360;

ОГРН: 1052303653269;

фактический адрес: Краснодарский край, Кусевский район, ст. Кусевская, пер. Школьный, 55.

3. Разработчик: индивидуальный предприниматель В.И. Козлов.

Юридический адрес: Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 100, кв. 26.

Фактический адрес: Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 100, кв. 26.

Кусевский С.
филиал
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

Продолжение:
Страницы № 2-6

1657

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» (в том числе приложение № 7 таблица №2, приложение №9 таблицы №№1,3, приложение 10 таблицы №№1,3).

5. Перечень рассмотренных материалов:

- Основное (организованное) 10-дневное меню (завтрак + обед) на осенний сезон 2022-2023 учебного года, разработанного индивидуальным предпринимателем В.И. Козловым (Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 100, кв. 26), для организации питания обучающихся 7-11 лет в общеобразовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, в том числе, детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ);
- Технологические карты кулинарных изделий (блюд) с указанием рецептур и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий. Указана температура подачи готовых блюд.
- Пояснительная записка к меню о проведении С-витаминизации блюд и обогащения рациона питания детей микронутриентами (солью поваренной пищевой йодированной).
- 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 основное (организованное) 10-дневное меню (завтрак + обед) для организации питания учащихся от 7 до 11 лет общеобразовательных организаций муниципального образования Ленинградский район, разработано на основе следующих документов:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Сборник технических нормативов- Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. –М.: ДеЛи плюс, 2015. -544с.;
- Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при образовательных школах/М.:Хлебпродинформ, 204./
- Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.- Спб:Речь, 2008.-800с.;
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для

Куцеваски

несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации. 5-е издание/А.Я. Первалов и др.-Пермь, 2013;

- Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. –М: ДеЛи принт, 2008.- 276с;

По результатам экспертизы основного (организованного) 10-дневного меню (завтрак+обед) для обучающихся от 7 до 11 лет общеобразовательных организаций муниципального образования Ленинградский район на 2022-2023 учебный год, установлено:

1. Основное(организованное) 10-дневное меню (завтрак +обед) 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 (п.8.1.2, п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
2. Представленное меню разработано с учетом сезонности (осенний период) 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 двухразовое питание: завтрак (25%), обед (35%), от суточной калорийности (п.8.1.2 приложение № 12).
4. Меню разработано в соответствии с требованиями п.8.1.4 приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (рекомендуемый образец).
5. Примерное меню содержит информацию о наименовании и количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий (п.8.1.4 приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
6. 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).
7. Запрещенные блюда (пищевая продукция) в меню отсутствуют (п.8.1.9 приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
8. В пояснительной записке отражена информация о С-витаминизации третьих блюд, либо выдачи С-витаминизированных напитков промышленного производства, информация о профилактике йод - дефицитных заболеваний путем введения в рацион йодированной соли, что соответствует 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	150-200	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п)	60	60-100

Куцевенко

Первое блюдо	200	200-250
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90	90-120
Гарнир	150	150-200
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	200	180-200
Фрукты	115-160	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

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	562	500
Обед	781	700

Завтрак по составу пищевых продуктов и готовых блюд состоит из закуска, горячих молочных супов, мясных/рыбных блюд, гарниров, творожных блюд, напитков; предусмотрена выдача фруктов .

В состав ассортимента пищевой и готовой продукции, реализуемой в обед, включены закуска (салат или свежие овощи), горячее первое блюдо, второе блюдо состоящее из мясного/рыбного штучного блюда (котлеты, шницель), гарниров крупяных, макаронных изделий и пр., напиток.

12. 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) :

1 неделя

Прием пищи	Дни недели					N %	Средняя калорийность за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
	1	2	3	4	5			
завтрак	588,2	588,25	587,3	611,34	562,42	25	587,5	25
обед	820,4	822,15	825,36	822,4	822,21	35	822,5	35
итого	1408,6	1410,4	1412,66	1433,74	1384,63	60	1410	60
Суточная калорийность 2350 ккал- 100%, 25%- 587,5ккал 35%- 822,5ккал , 60%- 1410ккал								

2 неделя

Прием пищи	Дни недели					N %	Средняя калорийность за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
	1	2	3	4	5			
завтрак	625,33	587,49	587,5	614,62	588,54	25	600,7	25
обед	784,82	813,87	767,9	817,92	928,97	35	822,69	35
итого	1410,15	1410,36	1355,4	1432,54	1517,51	60	1423,4	60
Суточная калорийность 2350 ккал- 100%, 25%- 587,5ккал 35%- 822,5ккал 60%- 1410 ккал								

13. Распределение суточной потребности в пищевых веществах, энергии по приемам пищи (завтрак + обед), учитывая пребывание детей в образовательных учреждениях 7-

Куцаевская

11 лет соответствует нормам (приложение 10, таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) 60 % от суточной калорийности, что составляет:

Возраст	Энергетическая ценность ккал, завтрак+обед		Белки, г/завтрак+обед		Жиры, г/завтрак+обед		Углеводы, г/завтрак+обед	
	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)
7-11 лет	1416,7	1410	46,36	46,2	47,65	47,4	201,86	201

14. 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).

Среднесуточный набор пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребёнка в сутки)		
Наименование группы продуктов	100%	60%
Дрожжи	0,2	0,12
Какао	1	0,6
Картофель	187	112
Кисломолочная продукция	150	90
Кондитерские изделия	10	6
Кофейный напиток	2	1,2
Крахмал	3	1,8
Крупа	45	27
Макаронные изделия	15	9
Масло растительное	15	9
Масло сливочное	30	18
Молоко	300	180
Мука	15	9
Мясо	70	42
Овощи	280	168
Птица	35	21
Рыба	58	34,8
Сахар	30	18
Сметана	10	6
Сок	200	120
Соль	3	1,8
Субпродукты	30	18

Кулишова

Сухофрукты	15	9
Специи	2	1,2
Сыр	10	6
Творог	50	30
Фрукты(по брутто)	200	120
Хлеб, хлеб- бул изделия	230	138
Хлеб пшеничный	150	90
Хлеб ржаной	80	48
Чай	1	0,6
Яйцо	40	24

7.Вывод: Основное (организованное) 10-дневное меню (завтрак + обед) на осенний сезон 2022-2023 учебного года, разработанного индивидуальным предпринимателем В.И. Козловым (Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 100, кв. 26), для организации питания обучающихся 7-11 лет в общеобразовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, в том числе, детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), соответствует требованиям раздела II п.2.8; раздела VIII, п.8.1, п.8.1.2, п. 8.1.2.4, 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 том числе приложение 7 таблица 2, приложение №9 таблицы №№ 1,3, приложение № 10 таблицы №№ 1,3.

Врач по общей гигиене



Т.Н. Пожиленкова

