

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

УТВЕРЖДАЮ

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



Заместитель руководителя
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
в Кушевеке филиале

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1466/26 « 9 » декабря 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

муниципального примерного 10-дневного меню (обед) на зимний период для общеобразовательных учреждений Кушевского района 2022-2023 учебный год для учащихся 5-11 классов, разработанное управлением образованием администрации муниципального образования Кушевский район (Краснодарский край, 352030, Кушевский р-н, Кушевская ст-ца, ул.Крупской,4)

Производство экспертизы начато: 01.12.2022г. в 15.30ч.

Производство экспертизы окончено: 02.12.2022г. в 17.50ч.

1.Основание: заявление директора Балаш С.А. МКУ «ЦРО» Кушевский район, зарегистрированное за Вх. № 1231/1186/ОИ от 09.11.2022г. в Кушевском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

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

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

ИНН: 2340016107

ОГРН: 1032322518766

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

3.Разработчик: Управление образованием администрации муниципального образования Кушевский район;

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

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

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

Продолжение:
Страницы № 2-5

1733

(в т.ч. приложение № 7 таблица № 2, приложение № 9 таблицы №№ 1,3, приложение №10 таблицы №№ 1,3).

5. Перечень рассмотренных материалов:

- муниципальное примерное 10-дневное меню (обед) на зимний период для общеобразовательных учреждений Кушевского района 2022-2023 учебный год для учащихся 5-11 классов, разработанное управлением образованием администрации муниципального образования Кушевский район (Краснодарский край, 352030, Кушевский р-н, Кушевская ст-ца, ул.Крупской,4)
- технологические карты кулинарных изделий (блюд) с указанием рецептур и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий;
- ведомость среднесуточных наборов пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка: представленное примерное 10-дневное меню (обед) для организации питания учащихся 12 лет и старше общеобразовательных учреждений муниципального образования Кушевский район, разработанного 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. 2008 г;
- Сборник технических нормативов - сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна; Москва, 2011г;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания. Для предприятий общественного питания. Лапшина. 2002г.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного; Москва: ДеЛи принт, 2005г;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/Под ред. Ф.Л.Марчука и В.Т. Лапшиной; 2004г;
- Технологические карты кулинарных изделий и блюд;
- Накопительная ведомость выполнения норм питания возрастной категории детей старше 11 лет.

По результатам экспертизы муниципального примерного 10-дневного меню (обед) на зимний период для обучающихся 5-11 классов (12 лет и старше) общеобразовательных учреждений муниципального образования Кушевский район на 2022-2023 учебный год установлено:

Кушевский

1. Примерное 10-дневное меню (обед) для детей старше 12 лет разработано на основании сформированного рациона питания, включающего распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (обед) (п.8.1.2, п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
2. Представленное меню разработано с учетом сезонности (зима) и 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).
3. В меню предусмотрено одноразовое питание: обед 30-35% (п.8.1.2 приложение № 12).
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. С-витаминизация, согласно пояснительной записке, предусмотрена путем закладки в третьи блюда (п.8.1.6 приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
8. 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.
9. 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	
	фактическая	нормируемая
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п)	100	100-150
Первое блюдо	250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100	100-120
Гарнир	180	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	180-200	180-200

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 старше 12 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)
Обед	882,5	800

Обед по составу пищевых продуктов и готовых блюд состоит из закуски (салат из отварной свеклы, салат из капусты квашенной и т.д.), горячих 1-х блюд (супы с бобовыми, крупами, макаронными изделиями, борщ, рассольник), горячих 2-х блюд

Кукушенин филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

(мясных блюд, гарниров из круп, макаронных изделий, картофельного пюре, рыбы, пр) напитков (соки овощные, фруктовые, кисель, компот из сухофруктов, чай).

11. Распределение энергетической ценности блюд по приему пищи (обед), учитывая пребывание детей в образовательных учреждениях, соответствует нормам (приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) 30- 35% от суточной калорийности

12. Распределение энергетической ценности блюд по приему пищи (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			
обед	1060,72	863,68	996,56	883,22	1128,37	30-35	986,51	35
Суточная калорийность 2720 ккал - 100%								

2 неделя

Прием пищи	Дни недели					N %	Средняя калорийность за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
	1	2	3	4	5			
обед	764,76	993,28	733,58	740,23	837,71	30-35	813,912	30
Суточная калорийность 2720 ккал - 100%								

13. Распределение суточной потребности в пищевых веществах по приему пищи (обед), учитывая пребывание детей в образовательных учреждениях 12 лет и старше соответствует нормам (приложение 10, таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) 30- 35% от суточной калорийности, что составляет:

Возраст	Энергетическая ценность ккал, обед		Белки, г/обед		Жиры, г/обед		Углеводы, г/обед	
	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в ккал, не менее) 30-35%	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)
12 лет и старше	900,21	810-936	30,92	31	32,20	32,2	111,79	111

14. 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 группы продуктов	100%	35%
Дрожжи	0,3	0,105
Какао	1,2	0,42
Картофель	187	65,45

Куселева

Кисломолочная продукция	180	63
Кондитерские изделия	15	5,25
Кофейный напиток	2	0,7
Крахмал	4	1,4
Крупа	50	17,5
Макаронные изделия	20	7
Масло растительное	18	6,3
Масло сливочное	35	12,25
Молоко	350	122,5
Мука	20	7
Мясо 1-й категории	78	27,3
Овощи	320	112
Птица	53	18,55
Рыба	77	26,95
Сахар	35	12,25
Сметана	10	3,5
Сок	200	70
Соль	5	1,75
Специи	2	0,7
Субпродукты	40	14
Сухофрукты	20	7
Сыр	15	5,25
Творог	60	21
Фрукты(по брутто)	200	70
Хлеб, хлеб- бул изд	230	80,5
Хлеб пшеничный	200	70
Хлеб ржаной	120	42
Чай	2	0,7
Яйцо	40	14

7.Вывод: муниципальное примерное 10-дневное меню (обед) на зимний период для общеобразовательных учреждений Кушевского района 2022-2023 учебный год для учащихся 5-11 классов, разработанное управлением образованием администрации муниципального образования Кушевский район (Краснодарский край, 352030, Кушевский р-н, Кушевская ст-ца, ул.Крупской,4) соответствует 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 т.ч. приложение № 7 таблица № 2, приложение № 9 таблицы №№ 1,3, приложение № 10 таблицы №№ 1,3).

Врач по общей гигиене

А.А.А.

Т.Н. Пожиленкова

Кушевский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»