

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



ТВЕРЖДАЮ

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

Кушевская
Л.С. Иванова

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 946/26 «21» августа 2023 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

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

Производство экспертизы начато: 21.08.2023г. в 13.00ч.

Производство экспертизы окончено: 21.08.2023 в 14.30ч.

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, Кушевский р-н, Кушевская ст-ца, ул.Крупской, д.4;

ИНН: 2340016107;

ОГРН: 1032322518766

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

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

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

Фактический адрес: Краснодарский край, 352030, Кушевский р-н, Кушевская 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 рассмотренных материалов:**

- примерное 10-дневное меню (завтрак) на осенне-зимний период для обучающихся 5-11 классов (старше 12 лет) общеобразовательных учреждений муниципального образования Кушевский район;

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Продолжение:
Страницы № 2-5

2181

Кушевский
ст. Кушевская
пер. Б. Москвитина, 82

- технологические карты кулинарных изделий (блюд) с указанием рецептур и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий;
- пояснительная записка к меню;
- накопительная ведомость выполнения норм питания возрастной категории детей старше 12 лет.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленное единое 10-дневное меню (завтрак) для организации питания учащихся 5-11 классов (старше 12 лет) общеобразовательных учреждений муниципального образования Кущевский 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, рецептур 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 рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна; Москва, 2017г;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях; М.П. Могильный, В.А. Тутельян, 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, 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, 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 старше 12 лет.

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

1. Примерное 10-дневное меню (завтрак) 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).

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

3. В меню предусмотрено одноразовое питание: завтрак 20-25% (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 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. 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 блюд	масса порций блюд в граммах 12 лет и старше лет	
	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 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	642,7	550

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

10. Распределение энергетической ценности блюд по приему пищи (завтрак), 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	648	685	726	622	711	20-25	678,4	24,9

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

2 неделя

Прием пищи	Дни недели					N %	Средняя калорийность за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
	6	7	8	9	10			
завтрак	881	585	689	658	677	20-25	676,4	24,9

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

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

Возраст	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)
старше 12 лет	677,4	544ккал - 680 ккал	25,5	18-22,5	25,2	18,4-23	91,9	76,6- 95,75

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).

Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции (в граммах)	100%	20- 25%
Дрожжи	0,3	0,075
Какао	1,2	0,24
Картофель	187	46,75
Кисломолочная продукция	180	45
Кондитерские изделия	15	3,3
Кофейный напиток	2	0,5
Крахмал	4	0,8
Крупы, бобовые	50	12,5
Макаронные изделия	20	5
Масло растительное	18	4,5
Масло сливочное	35	8,75
Молоко	350	87,5
Мука пшеничная	20	5
Мясо I категории	78	19,5

Овощи		
Птица	53	13,25
Рыба	77	19,25
Сахар	35	8,75
Сметана	10	2,5
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные	200	50
Соль пищевая поваренная йодированная	5	1,25
Субпродукты(печень)	40	10
Сухофрукты	20	5
Специи	2	0,4
Сыр	15	3,75
Творог(5%-9% м.д.ж)	60	12,5
Фрукты свежие	185	50
Хлеб пшеничный	200	50
Хлеб ржаной	120	30
Чай	2	0,5
Яйцо	1	1

7. **Вывод:** примерное 10-дневное меню (завтрак) на осенне-зимний период, разработанное МКУ «Центр развития образования» (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».

Врач по общей гигиене



Т.Н. Пожиленкова



филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»