

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 ДПО ИИ 03.11

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



УТВЕРЖДАЮ

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

М. П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 947/26 «21» августа 2023 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного 10-дневного меню (завтрак + обед) 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.

Производство экспертизы начато: 21.08.2023г. в 15:00ч.

Производство экспертизы окончено: 21.08.2023 в 16.30ч.

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+ обед) на осенне-зимний период для обучающихся 5-11 классов (старше 12 лет) общеобразовательных учреждений муниципального образования Кушевский район;

Продолжение:
Страницы № 2-5

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

С. Кушевская
пр. Б. Москвитина, 82

2182

- технологические карты кулинарных изделий (блюд) с указанием рецептур и технологической подготовки блюд и кулинарных изделий;

- накопительная ведомость выполнения норм питания возрастной категории детей старше 12 лет.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленное 10-дневное меню (завтрак + обед) для организации питания учащихся 5-11 классов (старше 12 лет) общеобразовательных учреждений муниципального образования Кувшинский район, разработано на основе следующих документов:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Методические рекомендации МР 2.4.01.79-20 «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.; Переватов, Пермь. 2013 г.
- Сборник технических нормативов- сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/под ред. М.П. Могильницкого и В.А. Тутельяна; Москва, 2017г.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях; М.П. Могильницкий, 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; Мечено-профилактических учреждений/под редакцией Переватова 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 7-11 лет.

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

1. Примерное 10-дневное меню (завтрак + обед) для детей старше 12 лет разработано на основании сформированного рациона питания, включенного в распределение перечня блюд, кулинарных, мясных 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, предусмотрен 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 двухразовое питание: завтрак 20-25%, обед 30-35% (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 используемых 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 блюда		масса порций блюд в граммах 12 лет и старше	
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	фактическая	200-210	нормируемая
	Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	100	
	Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100	
	Тарнир	1180	
	Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофеинный, какао, сок)	180	
	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 блюда	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах)		Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
	в среднем за 10 дней	951	
Завтрак	642,7	800	550
Обед			800

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

10. 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) 20 - 25% от суточной калорийности.

Курочки

Курбейкина

Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции (в граммах)	100%	60%
Дрожжи	0,3	0,18
Какао	1,2	0,72
Картофель	187	112,2
Кисломоночная продукция	180	108

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).

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)
12 лет	1630,1	1632	59	59	62	46-53	227	229,8

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

Прием пищи	2 недели		1 неделя	
	Дни недели	N %	Дни недели	N %
завтрак	881	20-25	677	20-25
	689	658	677	658
обед	1037	30-35	904	30-35
	944	904	904	904
завтрак+обед	1790	35%-952 ккал	1643,2	35%-952 ккал
	1591	1621	1690	1621
Суточная калорийность	2720 ккал-100%	544 ккал-60%	2720 ккал-100%	544 ккал-60%
	2720 ккал-100%	1632 ккал-60%	2720 ккал-100%	1632 ккал-60%

Прием пищи	2 недели		1 неделя	
	Дни недели	N %	Дни недели	N %
завтрак	648	20-25	711	20-25
	685	622	711	622
обед	1058	30-35	899	30-35
	936	850	899	850
завтрак+обед	1733	35%-952 ккал	1617	35%-952 ккал
	1616	1641	1617	1641
Суточная калорийность	2720 ккал-100%	544 ккал-60%	2720 ккал-100%	544 ккал-60%
	2720 ккал-100%	1632 ккал-60%	2720 ккал-100%	1632 ккал-60%

Средняя калорийность за 5 дней
 94,6

1 неделя

Курочкин

Т.Н. Пожиленкова

Т.Н. Пожиленкова

Врач по общей гигиене

7. Вывод: примерное 10-дневное меню (завтрак+обед) 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 муниципальной 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».

Кондитерские изделия	05	1,2
Кофейный напиток	2	1,2
Крахмал	4	2,4
Крупы, бобовые	50	30
Макаронные изделия	20	12
Масло растительное	18	10,8
Масло сливочное	35	21
Молоко	350	210
Мука пшеничная	20	12
Мясо I категории	78	46,8
Овощи	320	192
Птица	53	31,8
Рыба	77	46,2
Сахар	35	21
Сметана	10	6
Соки плодовошпательные, напитки витаминизированные	200	120
Соль пищевая поваренная йодированная	5	3
Субпродукты (печень)	40	24
Сухофрукты	20	12
Специи	2	1,2
Сыр	15	9
Творог (5%-9% м.д.ж)	60	36
Фрукты свежие	185	111
Хлеб пшеничный	200	120
Хлеб ржаной	120	72
Чай	2	1,2
Жиры	1	1