

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 Кушеве Филиале
М. П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1468/26 « 2 » декабря 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

муниципального примерного 10-дневного меню (завтрак + обед) на зимний период для общеобразовательных учреждений Кушевского района 2022-2023 учебный год для учащихся 5-11 классов, включая учащихся с ОВЗ и детей инвалидов без ОВЗ, 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 09-30ч.

Производство экспертизы окончено: 02.12.2022г. в 13-50ч.

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.

Кушеве Филиал
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Продолжение:
Страницы № 2-6

1735

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).

5. Перечень рассмотренных материалов:

- муниципальное примерное 10-дневное меню (завтрак + обед) на зимний период для общеобразовательных учреждений Кушевского района 2022-2023 учебный год для учащихся 5-11 классов, включая учащихся с ОВЗ и детей инвалидов без ОВЗ, разработанное управлением образованием администрации муниципального образования Кушевский район (Краснодарский край, 352030, Кушевский р-н, Кушевская ст-ца, ул.Крупской,4) для организации питания учащихся от 12 лет и старше
- технологические карты кулинарных изделий (блюд) с указанием рецептур и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий;
- ведомость контроля за рационом питания возрастной категории детей старше 12 лет
- ведомость среднесуточных наборов пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленное муниципальное примерное 10-дневное меню (завтрак и обед) на зимний период для организации питания учащихся от 12 лет и старше общеобразовательных учреждений муниципального образования Кушевский 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. 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;

Кушевский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

- Технологические карты кулинарных изделий и блюд;
- Накопительная ведомость выполнения норм питания возрастной категории детей 12 лет и старше.

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

1. меню (завтрак + обед) для детей 12 лет и старше 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 (зимнее) 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 двухразовое питание: завтрак (20-25% от суточной калорийности), 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 рецепты 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 ежедневной 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
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	200-230	200-250
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	200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток)	180-200	180-200

Куцевский

филиал ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае

кофейный, какао, сок)		
Фрукты	100	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 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	658	550
Обед	882,5	800

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

В состав ассортимента пищевой и готовой продукции, реализуемой в обед, включены закуски (салат из отварной свеклы, квашенная капуста и т.д.), первые (супы с крупами, бобовыми, борщи, рассольники) и вторые горячие блюда (гарниры из макаронных изделий, круп, рыбы запеченной в омлете, штучных мясных котлет, пр.), третьи блюда (компоты, кисели, соки овощные, фруктовые, ягодные).

11. 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	677,75	657,66	650,76	786,98	650,38	20-25	684,706	25
обед	1060,72	863,68	996,56	883,22	1128,37	30-35	986,51	35
итого	1738,47	1521,34	1647,32	1670,2	1778,75		1671,216	

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			
завтрак	612,26	628,59	653,63	760,2	791,68	20-25	689,272	25
обед	764,76	993,28	733,58	740,23	837,71	30-35	813,912	30
итого	1377,02	1621,87	1387,21	1500,43	1629,39		1503,184	

Суточная калорийность 2720 ккал - 100%

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

Куцевенко

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

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 и старше	1587,2	1587	56,48	54	52,39	52	210,51	210

По результатам анализа накопительной ведомости выполнения норм питания возрастной категории детей 12 лет и старше, 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%	60%
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
Сухофрукты	15	9
Специи	2	1,2
Сыр	10	6

Кузнецов

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Творог	50	30
Фрукты(по брутто)	200	120
Хлеб, хлеб- бул изд	230	138
Хлеб пшеничный	150	90
Хлеб ржаной	80	48
Чай	1	0,6
Яйцо	40	24

7.Вывод: муниципальное примерное 10-дневное меню (завтрак + обед) на зимний период для общеобразовательных учреждений Кушевского района 2022-2023 учебный год для учащихся 5-11 классов, включая учащихся с ОВЗ и детей инвалидов без ОВЗ, 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  Т.Н. Пожиленкова