

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 Кушевском филиале

С. Сапиев

М.П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1469/26 « 2 » декабря 20 22 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

муниципального примерного 10-дневного меню (обед + полдник) на зимний период для общеобразовательных учреждений Кушевского района 2022-2023 учебный год для учащихся 1-4 классов, 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 09-00ч.

Производство экспертизы окончено: 02.12.2022г. в 15-00ч.

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,

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

Продолжение:
Страницы № 2-7

1736

Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-100	90-120
Гарнир	150-180	150-200
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	180-200	180-200

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	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	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 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)
Обед	760,5	700
Полдник	336,5	300

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
Полдник	385	350

Обед по составу пищевых продуктов и готовых блюд состоит из закуски (салат из отварной свеклы, капуста квашенная и т.д.), горячих 1-х блюд (супы с бобовыми, крупами, борщ, рассольник), горячих 2-х блюд (гарниров из круп, говядины тушеной с капустой, рыбы запеченной, птицы в соусе и пр.) напитков (соки овощные, фруктовые, кисель, компот из сухофруктов, чай).

Полдник включает в себя хлебобулочное изделие, творожное изделие, напиток (молоко, йогурт, чай с лимоном), фрукты.

11. Распределение энергетической ценности блюд по приему пищи (обед + полдник), учитывая пребывание детей в образовательных учреждениях, соответствует нормам (приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) - 45% от суточной калорийности:

Для учащихся 7-11 лет

1 неделя

Прием пищи	Дни недели					N %	Средняя калорийность за 5 дней	Средний % пищевой ценности за 5 дней
	1	2	3	4	5			
обед	939,56	760,03	887,01	728,16	987,88	30-35	860,528	35
полдник	358,82	292	276,2	306,75	321	10-15	310,954	13
итого	1298,38	1052,03	1125,41	1034,91	1261,88		1154,522	

Кусачевская

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 (обед + полдник) на зимний период для общеобразовательных учреждений Кушевского района 2022-2023 учебный год для учащихся 1-4 классов, включая учащихся с ОВЗ и детей инвалидов без ОВЗ
- муниципальное примерное 10-дневное меню (обед + полдник) 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
- технологические карты кулинарных изделий (блюд) с указанием рецептур и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий;
- пояснительная записка к меню;
- ведомость контроля за рационом питания возрастной категории детей 7-11 лет ;
- ведомость контроля за рационом питания возрастной категории детей 12 лет и старше;
- ведомость среднесуточных наборов пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленные муниципальные примерные 10-дневные меню (обед + полдник) на зимний период для общеобразовательных учреждений Кушевского района 2022-2023 учебного года для организации питания учащихся от 7 до 11 лет, 12 лет и старше, включая учащихся с ОВЗ и детей инвалидов без ОВЗ 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;

Кушевский

- 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 7-11 лет.

По результатам экспертизы примерного 10-дневного меню (обед + полдник) для обучающихся от 7 до 11 лет, 12 лет и старше, включая учащихся с ОВЗ и детей инвалидов без ОВЗ общеобразовательных учреждений муниципального образования Кушевский район на 2022-2023 учебный год, установлено:

1. Примерное 10-дневное меню (обед + полдник) для детей 7-11 лет, 12 лет и старше, включая учащихся с ОВЗ и детей инвалидов без ОВЗ разработано на основании сформированного рациона питания, включающего распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (обед, полдник) (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 (7-11 лет, 12 лет и старше) (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
3. В меню предусмотрено двухразовое питание: обед 30-35% , полдник 10-15% (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 рецептур (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 рецептур (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 7-11 лет, 12 лет и старше (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	150-180	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п)	60	60-100
Первое блюдо	200	200-250

Кушевский

Филиал ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае"

Суточная калорийность 2350 ккал- 100%

2 неделя

Прием пищи	Дни недели					N %	Средняя калорийность за 5 дней	Средний % пищевой ценности за 5 дней
	1	2	3	4	5			
обед	644,02	892,17	644,39	662,35	763,51	30-35	763,51	33
полдник	268,75	628,25	313,4	352,76	268,75	10-15	366,3	15
итого	912,77	1520,42	957,79	1015,11	1032,26		1087,67	

Суточная калорийность 2350 ккал- 100%

Для учащихся 12 лет и старше

1 неделя

Прием пищи	Дни недели					N %	Средняя калорийность за 5 дней	Средний % пищевой ценности за 5 дней
	1	2	3	4	5			
обед	1060,72	863,68	996,56	883,22	1128,37	30-35	986,51	35
полдник	505,22	292	408,5	408,5	274	10-15	391,7	14
итого	1565,94	1155,68	1291,72	1291,72	1402,37		1359,414	

Суточная калорийность 2720 ккал- 100%

2 неделя

Прием пищи	Дни недели					N %	Средняя калорийность за 5 дней	Средний % пищевой ценности за 5 дней
	1	2	3	4	5			
обед	764,76	993,28	733,58	740,23	837,71	30-35	813,912	30
полдник	370,5	821,22	459,8	352,76	370,5	10-15	474	17
итого	1135,26	1814,5	1193,38	1092,99	1208,21		1288,868	

Суточная калорийность 2720 ккал- 100%

12. Распределение суточной потребности в пищевых веществах по приему пищи (обед+полдник), учитывая пребывание детей в образовательных учреждениях 7-11 лет, 12 лет и старше соответствует нормам (приложение 10, таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) - от суточной калорийности, что составляет:

Возраст	Энергетическая ценность ккал, обед+полдник		Белки, г/обед+полдник		Жиры, г/обед+полдник		Углеводы, г/обед+полдник	
	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	1121,1	1057,5	37,0	34,65	39,09	35,55	147,66	150,75
12 лет и старше	1324,14	1224	42,38	40,5	42,27	41,4	178,42	172,35

12. По результатам анализа накопительной ведомости выполнения норм питания возрастной категории детей 7-11 лет, 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).

Дети 7-11 лет

Среднесуточный набор пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребёнка в сутки)

	100%	48%
Дрожжи	0,2	0,09
Какао	1	0,45
Картофель	187	84,15
Кисломолочная продукция	150	67,5
Кондитерские изделия	10	4,5
Кофейный напиток	2	0,9
Крахмал	3	1,35
Крупа	45	20,25
Макаронны	15	6,75
Масло растительное	15	6,75
Масло сливочное	30	13,5
Молоко	300	135
Мука	15	6,75
Мясо	70	31,5
Овощи	280	126
Птица	35	15,75
Рыба	58	26,1
Сахар	30	13,5
Сметана	10	4,5
Сок	200	90
Соль	3	1,35
Субпродукты	30	13,5
Сухофрукты	15	6,75
Сыр	10	4,5
Творог	50	22,5
Фрукты	185	83,25
Хлеб, хлеб- бул изд	230	103,5
Хлеб пшеничный	150	67,5
Хлеб ржаной	80	36
Чай	1	0,45
Яйцо	41	18,45

Дети 12 лет и старше

	100%	48%
Дрожжи	0,3	0,135
Какао	1,2	0,54

Кузнецов

Филиал ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае

Картофель	187	84,15
Кисломолочная продукция	180	81
Кондитерские изделия	15	6,75
Кофейный напиток	2	0,9
Крахмал	4	1,8
Крупа	50	22,5
Макаронны	20	9
Масло растительное	18	8,1
Масло сливочное	35	15,75
Молоко	350	157,5
Мука	20	9
Мясо	78	35,1
Овощи	320	144
Птица	53	23,85
Рыба	77	34,65
Сахар	35	15,75
Специи	2	0,9
Сметана	10	4,5
Сок	200	90
Соль	5	2,25
Субпродукты	40	18
Сухофрукты	20	9
Сыр	15	6,75
Творог	60	27
Фрукты(по брутто)	185	83,25
Хлеб, хлеб- бул изд	230	103,5
Хлеб пшеничный	200	90
Хлеб ржаной	120	54
Чай	2	0,9
Яйцо	41	18,45

7.Вывод: муниципальные примерные 10-дневные меню (обед + полдник) на зимний период для общеобразовательных учреждений Кушевского района 2022-2023 учебный год для учащихся 1-4 классов, 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) 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» (в т.ч. приложение № 7 таблица № 2, приложение № 9 таблицы №№ 1,3, приложение № 10 таблицы №№ 1,3).

Врач по общей гигиене

Т.Н. Пожиленкова

Т.Н. Пожиленкова

Кушевский

филиал ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае