

Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

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



Ф 1 ДПОИ 03.11
УТВЕРЖДАЮ

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

В.А. Рудков

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ *2009/22* «*01*» *сентября* 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

перспективного примерного двухнедельного меню для организации бесплатного питания (завтраки, обеды) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше, обучающихся с 7 до 11 лет в общеобразовательных учреждениях муниципального образования Отрадненский район в 2022-2023гг

Производство экспертизы начато: 18.08.2022; 10-00

Производство экспертизы окончено: 01.09.2022; 15-00

1. Основание: поручение ТО Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в г. Армавире, Новокубанском, Успенском и Отрадненском районах от 18.08.2022г № 506 (вх. № 2560/282/ОИ от 18.08.2022г).

2. Заявитель: Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в г. Армавире, Успенском, Новокубанском, Отрадненском районах.

Юридический адрес: г. Краснодар, ул. Рашилевская, 100.

ИНН: 2308105360;

ОГРН: 1052303653269;

фактический адрес: Краснодарский край, г. Армавир, ул. Ленина, 26.

3. Разработчик: нет

Юридический адрес: нет

Фактический адрес: нет

4. Цель экспертизы: на соответствие требованиям:

- раздела VIII п.8.1, п.п. 8.1.2, 8.1.3, 8.1.4, 8.1.6, 8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

5. Перечень рассмотренных материалов:

- примерное перспективное десятидневное меню (завтраки) для организации бесплатного питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях с 1 по 4 классы муниципального образования Отрадненский район, для возрастов: 7-11 лет;

- примерное перспективное десятидневное меню (обеда) для организации бесплатного питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях с 1 по 4 классы муниципального образования Отрадненский район, для возрастов: 7-11 лет;

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

Продолжение:
Страницы № *2* - *8*

*г. Армавир,
ул. Ленина, 26*

- примерное перспективное десятидневное меню (обеда, завтраки) для организации бесплатного питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях с 5 по 11 классы, муниципального образования Отрадненский район, для возрастов: 12 лет и старше;
- технологические карты блюд;
- ведомости контроля над рационами питания

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Армавирским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» проведена оценка примерного десятидневного перспективного меню для обучающихся в общеобразовательных учреждениях муниципального образования Отрадненский район возрастных категорий 7-11 лет, 12 лет и старше, по результатам которой установлено:

- 1) Примерные двухнедельные перспективные меню разработаны на основе документации:
 - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
 - «Сборник рецептов блюд на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутьельяна. - 2010 год;
 - Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004г;
 - Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания А.И. Здобнов, В.А. Пиганенко;
 - технологических карт блюд.
- 2) Примерные двухнедельные перспективные меню утверждены начальником управления образования администрации МО Отрадненский район Л.В. Пересада;
- 3) Примерные двухнедельные перспективные меню разработаны на две недели (за исключением субботы и воскресенья) по каждому приему пищи в отдельности (завтрак, обед) для каждой возрастной группы детей, содержат информацию о количественном составе блюд, биологической ценности: содержание калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов в среднем за сутки на каждый прием пищи по каждому блюду. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в примерных двухнедельных перспективных меню соответствуют их наименованиям, указанным в использованном сборнике рецептов (технологических картах блюд).
- 4) Завтрак по составу пищевых продуктов и готовых блюд состоит из закуски/кондитерского изделия, горячих блюд фруктов по сезону и напитков.
- 5) В состав ассортимента пищевой и готовой продукции, реализуемой в обед, для обучающихся 1-4 классов включены закуски (овощная нарезка по сезону/икра овощная), кондитерские изделия, первые и вторые блюда, фрукты по сезону, напитки в ассортименте; для детей 12 лет и старше, включены закуски (овощная нарезка по сезону/икра овощная), кондитерские изделия, первые и вторые блюда, напитки в ассортименте.
- 6) Соблюден принцип сбалансированного питания, по результатам анализа технологических блюд (раздел: технология приготовления).
- 7) Повторяемость кулинарных изделий и готовых блюд в меню не обнаружена, запрещенные продукты не используются.
- 8) Соблюдена суммарная масса блюд по отдельным приемам пищи (завтрак, обед), обучающихся в общеобразовательных учреждениях.
- 9) Осуществляется профилактика йод-дефицитных заболеваний путем введения в рацион йодированных продуктов (хлеб, соль).
- 10) В примерных двухнедельных перспективных меню соблюдены требования по рекомендуемой массе порций блюд, с учетом возрастной группы детей.



филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

11) В рационах питания соблюдено оптимальное соотношение белков: жиров: углеводов - 1:1,4, суточная энергетическая ценность (см. таблицы №№ 1-3), в меню для возрастных групп 7-11 лет, 12 лет и старше.

12) По результатам выборочного анализа меню, технологических карт, меню-раскладки учащиеся обеспечены рекомендуемым минимальным набором пищевых продуктов (см. таблицы №№ 4-6).

Таблица № 1. Средний показатель распределения рациона по пищевым веществам и энергетической ценности для учащихся 1-4 классов (7-11 лет) (завтраки) – доля суточной потребности 20-25%

	Белки (г)		Жиры (г)		Углеводы (г)		Энергетическая ценность (ккал)	
	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма
Средний показатель	18,9	15,4-19,25	19,1	15,8-19,75	83,4	67-83,75	587,9	470-587,5
Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 10 дней)	1:1:4							

Таблица № 2. Средний показатель распределения рациона по пищевым веществам и энергетической ценности для учащихся 1-4 классов (7-11 лет) (обеда) – доля суточной потребности 30-35%

	Белки (г)		Жиры (г)		Углеводы (г)		Энергетическая ценность (ккал)	
	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма
Средний показатель	23,2	23,1-26,95	23,7	23,7-27,65	111,4	100,5-117,25	765,4	705-822,5
Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 10 дней)	1:1:4							

Таблица № 3. Средний показатель распределения рациона по пищевым веществам и энергетической ценности для возрастной группы 12 лет и старше (завтрак, обед) 50-60%:

	Энергетическая ценность (ккал/сут)		Белки (г/сут)		Жиры (г/сут)		Углеводы (г/сут)	
	Факт.	норма	Факт.	норма	Факт.	норма	Факт.	норма
Средний показатель	1404,6	1360-1632	51	45-54	55,1	46-55,2	202,5	191,5-229,1
Соотношение БЖУ(в среднем за 10 дней)	1:1:4							

Краснодарский

Таблица № 4. Выполнение среднесуточных наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков для учащихся 1-4 классов (7-11 лет, обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья с 7 до 11 лет) - (завтраки) – 20-25% от суточной нормы

Наименование продуктов	Рекомендуемая минимальная норма на одного учащегося в сутки (гр.)	Рекомендуемая минимальная норма на одного учащегося 20-25% завтраки (гр.)	Фактическое выполнение (гр.) (завтраки)
Хлеб ржаной	80	16-20	20
Хлеб пшеничный	150	30-37,5	37,5
Мука пшеничная	15	3-3,75	6,2
Крупы, бобовые	45	9-11,25	11,3
Макаронные изделия	15	3-3,75	3,7
Картофель	187	37,4-47	40,6
Овощи свежие, зелень	280	56-70	65,2
Фрукты (плоды) свежие	185	37-46,25	44,7
Сухофрукты, в т.ч. шиповник	15	3-3,75	3,7
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	40-50	75
Мясо 1-й категории	70	14-17,5	22,3
Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	6-7,5	7,5
Птица (цыплята-бройлеры потрошенные – 1 кат)	35	7-8,75	8,6
Рыба-филе, в т.ч. слабо или малосоленое	58	11,6-14,5	15,1
Молоко (2,5% 3,5%)	300	60-75	80,5
Творог (5%-9% м.д.ж.)	50	10-12,5	12,5
Сыр	10	2-2,5	2,5
Сметана	10	2-2,5	2,5
Масло сливочное	30	6-7,5	7,4
Масло растительное	15	3-3,75	3,6
Яйцо, шт.	1	8-10	9,9
Сахар	30	6-7,5	7,5
Кондитерские изделия	10	2-2,5	2,5
Чай	1	0,2-0,25	0,2
Какао-порошок	1	0,2-0,25	0,3
Кофейный напиток	2	0,4-0,5	0,5

Таблица № 5. Выполнение среднесуточных наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков для учащихся 1-4 классов (7-11 лет, обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья с 7 до 11 лет) - (обеда) – 30-35% от суточной нормы

А.И.Иванов

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Наименование продуктов	Рекомендуемая минимальная норма на одного учащегося в сутки (гр.)	Рекомендуемая минимальная норма на одного учащегося 30-35% обеды (гр.)	Фактическое выполнение (гр.) (обеды)
Хлеб ржаной	80	24-28	28
Хлеб пшеничный	150	45-52	53,9
Мука пшеничная	15	4,5-5,25	5,5
Крупы, бобовые	45	13,5-15,75	14,5
Макаронные изделия	15	4,5-5,25	9,2
Картофель	187	56,1-65,45	68
Овощи свежие, зелень	280	84-98	138,5
Фрукты (плоды) свежие	185	55,5-64,75	58,2
Сухофрукты, в т.ч. шиповник	15	4,5-5,25	5,2
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	60-70	70
Мясо 1-й категории	70	21-24,5	39,4
Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	10,5-12,25	12,2
Рыба-филе, в т.ч. слабо или малосоленое	58	17,4-20,3	20,5
Молоко (2,5% 3,5%)	300	90-105	99
Сыр	10	3-3,5	3
Творог	50	12-17,5	0*
Сметана	10	3-3,5	3,4
Масло сливочное	30	9-10,5	9
Масло растительное	15	4,5-5,25	6,1
Яйцо, шт.	1	12-14	31
Сахар	30	9-10,5	11
Кондитерские изделия	10	3-3,5	3,5

Таблица № 6. Выполнение среднесуточных наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков для учащихся 5-11 классов (12 лет и старше) - (завтраки/обеды) - 50-60 % от суточной нормы

Наименование продуктов	Рекомендуемая минимальная норма на одного учащегося в сутки (гр.)	Рекомендуемая минимальная норма на одного учащегося 50-60% завтраки/обеды (гр.)	Фактическое выполнение (гр.) (завтраки/обеды)
Хлеб ржаной	120	60-72	72
Хлеб пшеничный	200	100-120	115
Мука пшеничная	20	10-12	12
Крупы, бобовые	50	25-30	29,9
Макаронные изделия	20	10-12	10,7

Краснодарский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Картофель	187	93.5-112.2	111
Овощи свежие, зелень	320	160-192	192
Фрукты (плоды) свежие	185	92.5-111	111
Сухофрукты, в т.ч. шиповник	20	10-12	12
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	100-120	120
Мясо 1-й категории	78	39-46.8	71.9
Субпродукты (печень, язык, сердце)	40	20-24	0*
Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	53	26.5-31.8	31.4
Рыба-филе, в т.ч. слабо или малосоленное	77	38.5-46.2	44.8
Молоко (2,5%-3,5%)	350	175-210	210
Творог (5%-9% м.д.ж.)	60	30-36	36
Сыр	15	7.5-9	7.2
Сметана	10	5-6	6.9
Масло сливочное	35	17.5-21	21
Масло растительное	18	9-10.8	10.6
Яйцо, шт.	1	20-24	23.9
Сахар	35	17.5-21	21
Кондитерские изделия	15	7.5-9	9
Чай	2	1-1.2	1
Какао-порошок	1.2	0.6-0.72	0.6
Кофейный напиток	2	1-1.2	1

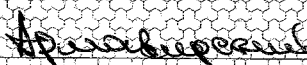
* согласно п. 8.1.4 проведена замена пищевых продуктов в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (прил.№11), следовательно, такие продукты как: субпродукты, творог заменены мясом первой категории (представлена пояснительная записка к расчетам норм на питание в МО Отрадненский район);

7. Вывод: перспективное примерное двухнедельное меню для организации бесплатного питания (завтраки, обеды) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше, обучающихся с 7 до 11 лет в общеобразовательных учреждениях муниципального образования Отрадненский район возрастных категорий 7-11 лет, 12 лет и старше соответствует требованиям, раздела VIII п.8.1, п.п. 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене



Л.П. Григорьева



филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»