

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 № RA.RU.710012
от 22.04.2015г.

Заместитель руководителя
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
в Тихорецком филиале
В.С. Троцкий



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 194 /32 03 » апреля 2023 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

перспективного цикличного десятидневного меню для организации питания учащихся (в том числе с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов, не являющихся учащимися с ограниченными возможностями здоровья) возрастной группы 12 лет и старше в общеобразовательных учреждениях муниципального образования Кавказский район № 2,4 (пищеблоки, работающие на овощном полуфабрикате) на весенне-летний период, разработанного муниципальным унитарным предприятием муниципального образования Кавказский район «Комбинат школьного питания» Краснодарский край, р-н Кавказский, г.Кропоткин, ул. Базарная,49.

Производство экспертизы начато: 03.04.2023 13-00

Производство экспертизы окончено: 03.04.2023 15-00

1. Основание: поручение ТОУ Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Кавказском, Гулькевичском и Тбилисском районах № 71 от 17.03.2023, зарегистрированное в Тихорецком филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» 17.03.2023 № 157/128/ОИ.

2. Заявитель: ТОУ Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Кавказском, Гулькевичском и Тбилисском районах.

Юридический адрес: 350000, г. Краснодар, ул. Рашпилевская, 100.

ИНН: 2308105360; **ОГРН:** 1052303653269;

Фактический адрес: 352380, Краснодарский край, г. Кропоткин, ул. Красная, 67.

3. Разработчик: муниципальное унитарное предприятие муниципального образования Кавказский район «Комбинат школьного питания» (МУП «КШП»).

Юридический адрес: 352380, Краснодарский край, р-н Кавказский, г.Кропоткин, ул. Базарная,49.

Фактический адрес: 352380, Краснодарский край, р-н Кавказский район, г.Кропоткин, ул.Базарная,49.

186925

Тихорецкий филиал
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

Тихорецк, ул. Подвойского, 113

Продолжение:
Страницы № **2-6**

4. Цель экспертизы: на соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" раздел VIII.

5. Перечень рассмотренных материалов:-перспективное циклическое десятидневное меню для организации питания учащихся (в том числе с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов, не являющихся учащимися с ограниченными возможностями здоровья) возрастной группы 12 лет и старше в общеобразовательных учреждениях муниципального образования Кавказский район № 2,4 (пищевые блоки, работающие на овощном полуфабрикате);

-технологические карты;

- накопительная ведомость.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка.

Представленный вариант перспективного циклического десятидневного меню для организации питания учащихся (в том числе с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов, не являющихся учащимися с ограниченными возможностями здоровья) возрастной группы 12 лет и старше в общеобразовательных учреждениях муниципального образования Кавказский район № 2,4 (пищевые блоки, работающие на овощном полуфабрикате) на весенне-летний период разработан МУП «КШП» на основе следующей документации:

«Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004г;

«Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2015г;

Полуфабрикаты в общеобразовательные учреждения доставляются МУП «КШП» в изотермической будке.

По результатам экспертизы перспективного десятидневного циклического меню для организации питания учащихся (в том числе с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов, не являющихся учащимися с ограниченными возможностями здоровья) возрастной группы 12 лет и старше установлено:

1. Циклическое меню разработано в соответствии с требованиями п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 на период двух недель, включает в себя распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий на завтрак, обед и полдник.
2. Циклическое меню разработано с учетом среднесуточного набора пищевой продукции для организации питания детей, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрасту обучающихся (12 лет и старше), что **соответствует** требованиям п.8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (таблица 2, Приложение 7).
3. Циклическое меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности в каждом блюде, приведены ссылки на рецепты используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептов. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в циклическом меню соответствуют их наименованиям, указанным в использованном сборнике рецептов (технологических картах).
4. Принцип щадящего питания при анализе технологических карт соблюден.
5. Повторяемость кулинарных изделий и пищевой продукции в меню не обнаружена, запрещенные продукты не используются, что **соответствует** требованиям п.8.1.2, 8.1.9, приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
6. Нормы питания, распределение энергетической ценности блюд рассчитаны: на завтрак 25%, обед 35%, полдник 15%, что **соответствует** требованиям п.8.1.2, приложение 10, таблица 3

СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. В циклическом меню соблюдены требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по массе порций блюд, с учётом возраста обучающихся (таблица 1 приложение 9).

8. Завтрак состоит из закуски, горячего блюда и напитка, обед состоит из горячего первого блюда, закуски, горячего второго блюда и напитка, что **соответствует** требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

9. Обучающиеся обеспечены в полном объёме рекомендуемым набором пищевых продуктов, предусмотренных в среднесуточных наборах пищевой продукции для организации питания детей, из расчёта в один день на одного человека, что **соответствует** требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (таблица 2, приложение 7).

10. Меню разработано с учетом сезонности.

Таблица №1 «Суммарные объёмы блюд по приемам пищи (в граммах- не менее)»

Показатели	12 лет и старше	
	фактическая	рекомендуемая
Завтрак	550-792	550
Обед	800-1060	800
Полдник	350-460	350

Таблица №2 «Масса порций блюд и кулинарных изделий для детей 12 лет и старше»

Название блюд	Масса порций в граммах для обучающихся 12 лет и старше		
	фактически	рекомендуемая	% занижения массы порции
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	200-250	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)	100-120	100-120	-
Гарнир	180	180-230	-

Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао напиток, напиток из шиповника, сок)	200	180-200	-
Фрукты	100-200	100	-

Соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов составляют на завтрак, обед и полдник 1:1:4,2.

Таблица №3 «Средний показатель распределения рациона меню по калорийности для детей 12 лет и старше»

Распределения рациона меню по калорийности								
День	Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность	
	Фактич	Норма	Фактич	Норма	Фактич	Норма	Фактич	Норма
Среднее	68,06	67,5 (+/-5%)	69,43	69 (+/-5%)	288,15	287,25 (+/-5%)	2050,05	2040 (+/-5%)
Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 10 дней)	1:1:4,2							

Таблица № 4 «Выполнение рекомендуемых наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков (по данным накопительной ведомости) завтрак 20-25%, обед 30-35%, полдник 10-15%»

№	Наименование продуктов	Норма на одного ребенка в день (гр.)	Выполнение норм питания в 60-75% от суточной нормы (завтрак, обед, полдник)	Фактическое выполнение (гр.)
1	Хлеб ржаной	120	72-90	90
2	Хлеб пшеничный	200	120-150	123,9
3	Мука пшеничная	20	12-15	11,3
4	Крупы, бобовые	50	30-37,5	38,3
5	Макаронные изделия	20	12-15	14,2
6	Картофель	187	112,2-140,25	139,7
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая	320	192-240 филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»	263,2

Тихорецкий

	соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г			
8	Фрукты свежие	185	111-138,75	121,4
9	Сухофрукты	20	12-15	11,2
10	Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	120-150	120
11	Мясо 1-й категории	78	46,8-58,5	56,4
12	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные — 1 кат)	53	31,8-39,75	29,4
13	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленное)	77	46,2-57,75	55
14	Субпродукты(печень, язык, сердце)	40	24-30	28,3
15	Молоко	350	210-262,5	256,7
16	Кисломолочная продукция	180	108-135	140
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	60	36-45	40,5
18	Сыр	15	9-11,25	11,6
19	Сметана	10	6-7,5	7,55
20	Масло сливочное	35	21-26,25	25,5
21	Масло растительное	18	10,8-13,5	13,8
22	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	35	21-26,25	26,1
23	Кондитерские изделия	15	9-11,25	11
24	Чай	2	1,2-1,5	1,5
25	Какао-порошок	1,2	0,72-0,9	0,9
26	Кофейный напиток	2	1,2-1,5	1,5
27	Соль пищевая поваренная	5	3-3,75	3,75

7.Вывод: перспективное циклическое десятидневное меню для организации питания учащихся (в том числе с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов, не являющихся учащимися с ограниченными возможностями здоровья) возрастной группы 12 лет и старше в общеобразовательных учреждениях муниципального образования Кавказский район № 2,4 (пищевые блоки, работающие на овощном полуфабрикате) на учебно-образовательный период

Тихорецкий

в Краснодарском крае

разработанное муниципальным унитарным предприятием муниципального образования Кавказский район «Комбинат школьного питания» Краснодарский край, р-н Кавказский г.Кропоткин, ул.Базарная,49, **соответствует** требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Врач по общей гигиене



М.М.Бородин