

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

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

№ 945/26 «21» августа 2023 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного 10-дневного меню (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 7-11 лет общеобразовательных учреждений муниципального образования Кушевский район.

Производство экспертизы начато: 21.08.2023г. в 11.00ч.

Производство экспертизы окончено: 21.08.2023 в 13.00ч.

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 (обед) на осенне-зимний период для обучающихся 1-4 классов (от 7 до 11 лет) общеобразовательных учреждений муниципального образования Кушевский район;

Продолжение: 2-5
Страницы № 2-5

2180

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

ул. Кушевская
пр. В. Шолохова, 82

- технологические карты кулинарных изделий (блюд) с указанием рецептов и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий;
- пояснительная записка к меню;
- накопительная ведомость выполнения норм питания возрастной категории детей 7-11 лет.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленное единое 10-дневное меню (обед) для организации питания учащихся 1-4 классов (от 7 до 11 лет) 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, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений» Л.С. Коровка А.Я; Перевалов, Пермь. 2013 г;
- Сборник технических нормативов- сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна; Москва, 2017г;
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях; М.П. Могильный, В.А. Тутельян, 2011г;
- Единый сборник технологических нормативов, рецептов 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, лечебно-профилактических учреждений/под редакцией Перевалова 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, рецептов 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 (обед) для обучающихся 1-4 классов (от 7 до 11 лет) общеобразовательных учреждений муниципального образования Кушевский район на установлено:

1. Примерное 10-дневное меню (обед) для детей 7-11 лет разработано на основании сформированного рациона питания, включающего распределение перечня блюд,

Кушевский

кулинарных, мучных 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, предусмотрены с понедельника по пятницу) дифференцированного по возрасту обучающихся (7-11 лет) (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3. В меню предусмотрено одноразовое питание: 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 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. 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 7-11 лет (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	180-200	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п)	60	60-100
Первое блюдо	200-250	200-250
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-100	90-120
Гарнир	150	150-200
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	180	180-200
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 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	822,5	700

Обед по составу пищевых продуктов и готовых блюд состоит из закуски, первого и второго горячих блюд, напитков; предусмотрена выдача фруктов .

10. Распределение энергетической ценности блюд по приему пищи (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, 1 неделя

Прием пищи	Дни недели					N %	Средняя калорийность за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
	1	2	3	4	5			
обед	804	806	833	749	762	30-35	790,8	33,7
Суточная калорийность 2350 ккал- 100%, 30%- 705 ккал; 35%- 822, 5 ккал								

2 неделя

Прием пищи	Дни недели					N %	Средняя калорийность за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
	6	7	8	9	10			
обед	829	808	731	849	743	30-35	792	33,7
Суточная калорийность 2350 ккал- 100%, 30%- 705 ккал; 35% - 822, 5 ккал								

11. Распределение суточной потребности в пищевых веществах по приему пищи (обед), учитывая пребывание детей в образовательных учреждениях 7-11 лет соответствует нормам (приложение 10, таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) 30- 35% от суточной калорийности, что составляет:

Возраст	Энергетическая ценность ккал, обед		Белки, г, обед		Жиры, г, обед		Углеводы, г, 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)
7-11 лет	791,4	705 – 822, 5	29,0	23,1- 27,0	26,5	23,7- 27,7	111,2	100,5- 117,3

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

Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции (в граммах)	100%	30- 35%
Дрожжи	0,2	0,08
Какао	1	0,35
Картофель	187	65,5
Кисломолочная продукция	150	50,5
Кондитерские изделия	10	3,3
Кофейный напиток	2	0,7
Крахмал	3	0,9
Крупы, бобовые	45	15,75
Макаронные изделия	15	5,25
Масло растительное	15	5,05
Масло сливочное	30	9,5

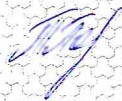
Кузнецкий

филиал ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае

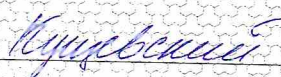
	От	300	2013 г. №	105
Молоко				
Мука		15		5,25
Мясо I категории		70		23,5
Овощи		280		97
Птица		35		12,25
Рыба		58		20,3
Сахар		30		9,9
Сметана		10		3,0
Сок		200		70
Соль		3		0,9
Сухофрукты		15		5,25
Специи		2		0,7
Сыр		10		3,5
Фрукты(по брутто)		200		70
Хлеб, хлеб- бул изделия		230		80,5
Хлеб пшеничный		150		52,5
Хлеб ржаной		80		26
Чай		40		0,35
Яйцо		1		1

7. Вывод: примерное 10-дневное меню (обед) на осенне-зимний период, разработанное МКУ «Центр развития образования» (Краснодарский край, 352030, Куцевский р-н, Куцевская ст-ца, ул.Крупской, д.4) для организации питания учащихся 7-11 лет общеобразовательных учреждений муниципального образования Куцевский 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».

Врач по общей гигиене



Т.Н. Пожиленкова



филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»