

Федеральная служба по надзору

в сфере защиты прав потребителей и безопасности
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Аттестат аккредитации органа инспекции
№ РА. РУ.710012 от 22.04.2015г.

ТВЕРЖДАЮ

директор филиала
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
И.И. Мухоморов



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ _____ 946/26 «21» августа 2013 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного 10-дневного меню (завтрак) на осенне-зимний период, разработанное МКУ «Центр развития образования» (Краснодарский край, 352030, Кущевский р-н, Кущевская ст-ца, ул.Крупской, д.4) для организации питания учащихся старше 12 лет общеобразовательных учреждений муниципального образования Кущевский район.

Производство экспертизы начато: 21.08.2023г. в 13.00ч.
Производство экспертизы окончено: 21.08.2023 в 14.30ч.

1 Основание: Заявление директора Балаш С.А.3 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, Кущевский р-н, Кущевская ст-ца, ул.Крупской, д.4;
ИНН: 2340016107;
ОГРН: 1032322518766

фактический адрес: Краснодарский край, 352030, Кущевский р-н, Кущевская ст-ца, ул.Крупской, д.4;
фактический адрес: Краснодарский край, 352030, Кущевский р-н, Кущевская ст-ца, ул.Крупской, д.4;

3. Работчик: Муниципальное казенное учреждение «Центр развития образования»
Юридический адрес: Краснодарский край, 352030, Кущевский р-н, Кущевская ст-ца, ул.Крупской, д.4;

Фактический адрес: Краснодарский край, 352030, Кущевский р-н, Кущевская 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 (завтрак) на осенне-зимний период для обучающихся 5-11 классов (старше 12 лет) общеобразовательных учреждений муниципального образования Кущевский район;

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

от Кущевской
му.б. № 82

2181

Страницы № 2-5

основании сформированного рациона питания, включающего распределение перечня

1. Примерное 10-дневное меню (завтрак) для детей старше 12 лет разработано на муниципальном образовании Кувейтский район на усмотрение:

По результатам экспертизы примерного 10-дневного меню (завтрак) для обучающихся 5-11 классов (старше 12 лет) общеобразовательных учреждений

старше 12 лет.

- Накопительная ведомость выполнения норм питания возрастной категории детей

- Технологические карты кулинарных изделий и блюд;

питания; Н.А. Маннанова Н.А. Уфа, 2012г.

- Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного

детей и подростков возраста в организованных коллективах; Москва, 2006г.

- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания

лечебно-профилактических учреждений/под редакцией Перевалова А.Я.-Пермь, 2021г.

учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации,

учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных

для детских садов, школ, колледжей, детских домов, детских оздоровительных

- Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий

организациях; М.П. Морильны, В.А. Тутельян, 2011г.

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных

Москва, 2017г.

во всех образовательных учреждениях/под ред. М.П. Морильного и В.А. Тутельяна;

- Сборник технических нормативов- сборник рецептур на продукцию для обучающихся

оздоровительных учреждений» Л.С. Коровка А.Я.; Перевалов, Пермь. 2013 г.

- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для

школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских

Половой;

человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А. Ю.

Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия

обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденные Руководителем

- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания

ответственного питания населения»;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации

документов:

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленное 10-дневное меню (завтрак) для организации питания

учащихся 5-11 классов (старше 12 лет) общеобразовательных учреждений

муниципального образования Кувейтский район, разработано на основе следующих

старше 12 лет.

- накопительная ведомость выполнения норм питания возрастной категории детей

- пояснительная записка к меню;

технологии приготовления блюд и кулинарных изделий;

- технологические карты кулинарных изделий (блюд) с указанием рецептур и

Стр. 2
 946/12
 2020 г. № 1

блюд, 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, предусмотренных с понедельника по пятницу) дифференцированного по возрасту обучающихся (старше 12 лет) (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3. В меню предусмотрено одноразовое питание: завтрак 20-25% (п.8.1.2, приложение № 10, таблица 3).

4. Примерное меню содержит информацию о количестве в составе блюд, энергетической и пищевой ценности, приведены ссылки на рецептуры 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 используемых 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. 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 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 блюда		фактическая		нормируемая	
Каша, овощное, мясное, творожное, мясное блюдо	Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	200-210	200-210	200-250	нормируемая
		100	100	100-150	нормируемая
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	Тарнир	100	100	100-120	нормируемая
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	Фрукты	1180	1180	180-230	нормируемая
		180	180	180-200	нормируемая
		125	125	100	нормируемая

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 12 лет и старше

Название блюда		фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах)		нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)	
Завтрак по составу пищевых продуктов и готовых блюд состоит из закуски, горячих блюд, напитков, десертов; предусмотрена выдача фруктов.	Завтрак	642,7	642,7	550	550
		в среднем за 10 дней			

10. Распределение энергетической ценности блюд по приему пищи (завтрак), учитывая пребывание детей в образовательных учреждениях, соответствует нормам (приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) 20 - 25% от суточной калорийности.

	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции (в граммах)	100%	
Дрожжи	0,3	0,75	
Какао	1,2	0,24	
Картофель	187	46,75	
Кисломолочная продукция	180	45	
Кондитерские изделия	15	3,3	
Кофейный напиток	2	0,5	
Крахмалы	4	0,8	
Крупы, бобовые	50	12,5	
Макаронные изделия	20	5	
Масло растительное	18	4,5	
Масло сливочное	35	8,75	
Молоко	350	87,5	
Мука пшеничная	20	5	
Мясо I категории	78	19,5	

12. По результатам анализа накопительной ведомости выполнения норм питания возрастной категории детей старше 12 лет, учащиеся обеспечены среднестатистическими 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).

Возраст	Энергетическая ценность ккал, завтрак		Белки, г/завтрак		Жиры, г/завтрак		Углеводы, г/завтрак	
	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)
старше 12 лет	677,4	544 ккал - 680 ккал	25,5	18-22,5	25,2	18,4-23	91,9	76,6-95,75

11. Распределение суточной потребности в пищевых веществах по приему пищи (завтрак), учитывая пребывание детей в образовательных учреждениях старше 12 лет соответствует нормам (приложение 10, таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) 20-25% от суточной калорийности, что составляет:

2 недели

Прим. пищи	Дни недели	N %		Средняя калорийность за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
		завтрак	суточная калорийность		
6	7	881	544 ккал - 680 ккал 20%-25%	676,4	24,9
7	8	585	2720 ккал - 100%		
8	9	689			
9	10	658			
10	677	20-25			

1 неделя

Прим. пищи	Дни недели	N %		Средняя калорийность за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
		завтрак	суточная калорийность		
1	3	648	544 ккал - 680 ккал 20%-25%	678,4	24,9
2	4	685	2720 ккал - 100%		
3	5	726			
4	711	20-25			

1 неделя

Курькова

Врач по общей гигиене

ms

Т.Н. Пожиленкова

7. Вывод: примерное 10-дневное меню (завтрак) 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 12 лет и старше общеобразовательных учреждений муниципальной мунципального образования Кушевский район 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».

Овощи	Стр.	320	80
Птица	Стр.	53	13,25
Рыба	Стр.	77	19,25
Сахар	Стр.	35	8,75
Сметана	Стр.	10	2,5
Соки плодово-овощные, напитки витаминизированные	Стр.	200	50
Соль пищевая поваренная йодированная	Стр.	5	1,25
Субпродукты (печень)	Стр.	40	10
Сухофрукты	Стр.	20	5
Специи	Стр.	2	0,4
Сыр	Стр.	15	3,75
Творог (5%-9% м.л.ж)	Стр.	60	12,5
Фрукты свежие	Стр.	185	50
Хлеб пшеничный	Стр.	200	50
Хлеб ржаной	Стр.	120	30
Чай	Стр.	2	0,5
Жиры	Стр.	1	1