

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 ДПО ОИ 03.11
УТВЕРЖДАЮ

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

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



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 3/26 « 10 » декабря 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

Примерного 10-дневного перспективного цикличного меню для общеобразовательных школ Павловского района на период 2022-2023 учебного года, разработанного ООО «Дары природы Павловского райпо» (Краснодарский край, 352040, Павловский район, ст.Павловская, ул.Ленина, дом 9) для организации питания учащихся 7-11 лет, 12 лет и старше на зимне - весенний период года (завтрак).

Производство экспертизы начато: 12.12.2022г. в 09.00ч.

Производство экспертизы окончено: 12.12.2022г. в 17-00ч.

1.Основание: заявление директора «ООО Дары природы Павловского райпо» И.А. Оверченко, зарегистрированное под Вх.№ 1301/1247/ОИ от 28.11.2022г. в Кушевском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

2. Заявитель: ООО «Дары природы Павловского райпо»

Юридический адрес: Краснодарский край, 352040, Павловский район, станица Павловская, улица Ленина, дом 9;

ИНН: 2346015519

ОГРН: 1027700132195


фактический адрес: Краснодарский край, 352040, Павловский район, станица Павловская, улица Ленина, дом 9;

3.Разработчик: Общество с ограниченной ответственностью «Дары природы Павловского районного потребительского общества»

Юридический адрес: Краснодарский край, 352040, Павловский район, станица Павловская, улица Ленина, дом 9;

Фактический адрес: Краснодарский край, 352040, Павловский район, станица Павловская, улица Ленина, дом 9.

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» (в


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

Продолжение:
Страницы № 2-6

1745

том числе приложение № 7 таблица №2, приложение №9 таблицы №№1,3, приложение 10 таблицы №№1,3).

5. Перечень рассмотренных материалов:

- Примерное 10-дневное перспективное цикличное меню для общеобразовательных школ Павловского района на период 2022-2023 учебного года, разработанное ООО «Дары природы Павловского райпо» (Краснодарский край, 352040, Павловский район, ст.Павловская, ул.Ленина, дом 9) для организации питания учащихся 7-11 лет, 12 лет и старше на зимне - весенний период года (завтрак).
- Технологические карты кулинарных изделий (блюд) с указанием рецептур и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий.
- Пояснительная записка к меню о проведении С-витаминизации блюд и обогащения рациона питания детей микронутриентами (солью поваренной пищевой йодированной)
- Ведомость контроля за рационом питания возрастной категории детей 7-11 лет. 12 лет и старше;
- Ведомость среднесуточных наборов пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленное Примерное 10-дневное перспективное цикличное меню для общеобразовательных школ Павловского района на период 2022-2023 учебного года, разработанное ООО «Дары природы Павловского райпо» (Краснодарский край, 352040, Павловский район, ст.Павловская, ул. Ленина, дом 9) для организации питания учащихся 7-11 лет, 12 лет и старше на зимне - весенний период года (завтрак), 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;
- Методические рекомендации МР 2.4.0260-21 «Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям».
- Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений (издание 4-е дополнительное и исправленное, 2021г.) под редакцией А.Ю. Перевалова, Н.В. Тапешкина.
- Химический состав пищевой продукции, которая может быть использована для приготовления блюд. Приложение 1 к МР 2.4.0260- 21 Таблица 1.1

По результатам экспертизы Примерного 10-дневного перспективного цикличного меню для общеобразовательных школ Павловского района на период 2022-2023 учебного года, разработанного ООО «Дары природы Павловского райпо» (Краснодарский край, 352040, Павловский район, ст.Павловская, ул.Ленина, дом 9) для организации питания (завтрак) детей 7-11 лет и 12 лет и старше, установлено:

Кушевский

1. Примерное 10-дневное перспективное цикличное меню (завтрак) для детей 7-11 и 12 лет и старше разработано на основании сформированного рациона питания, включающего распределение перечня блюд, кулинарных, кондитерских 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 на период двух недель (10 дней, предусмотрены с понедельника по пятницу) дифференцированного по возрасту обучающихся 7-11 лет и 12 лет и старше на сезон: зима- весна (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 разработано в соответствии с требованиями 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 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. В пояснительной записке отражена информация о С-витаминизации третьих блюд, либо выдачи С- витаминизированных напитков промышленного производства, о профилактике йод - дефицитных заболеваний 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	150- 230	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п)	60-70	60-100
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)	200	180-200
Фрукты	120	100

Для учащихся 12 -18 лет

Название блюд	масса порций блюд в граммах 12-18 лет	
	фактическая	нормируемая
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	200-230	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п)	100	100-150
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из	100-110	100-120

Кузнецова

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

мяса птицы)		
Гарнир	180	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок,	200	180-200
Фрукты	120	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)
Завтрак	548,2	500

Для учащихся 12-18 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)
Завтрак	616	550

Завтрак по составу пищевых продуктов и готовых блюд состоит из овощного блюда (порционных овощей по сезону, икры кабачковой консервированной, горошка консервированного, пр.) горячих блюд (молочных, творожных, мясных, рыбных, крупяных, картофельных), напитков (компоты, соки, чай), предусмотрена выдача фруктов.

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.

Для учащихся 7-11 лет

1 неделя

Прием пищи	Дни недели					N %	Средняя калорийность за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
	1	2	3	4	5			
завтрак	591,8	798,6	553,4	768,8	680,06	20-25	680,06	28
Суточная калорийность 2350 ккал- 100%								

2 неделя

Прием пищи	Дни недели					N %	Средняя калорийность за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
	1	2	3	4	5			
завтрак	783,5	738,7	678,4	485,9	744,7	20-25	686,24	28
Суточная калорийность 2350 ккал- 100%								

Для учащихся 12-18 лет

1 неделя

Прием пищи	Дни недели					N %	Средняя калорийность за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
	1	2	3	4	5			

Кушневская

завтрак	591,8	798,6	553,4	768,8	680,06	20-25	680,06	25
Суточная калорийность 2720 ккал- 100%								

2 неделя

Прием пищи	Дни недели					N %	Средняя калорийность за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
	1	2	3	4	5			
завтрак	783,5	738,7	678,4	485,9	744,7	20-25	686,24	25
Суточная калорийность 2720 ккал- 100%								

11. Распределение суточной потребности в пищевых веществах и энергетической ценности блюд по приему пищи (завтрак), учитывая пребывание детей в образовательных учреждениях 7-11 лет и 12 лет и старше соответствует нормам (приложение 10, таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) - 25% от суточной калорийности, что составляет:

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)
7-11 лет	589,57	587,5	21,57	19,3	19,79	19,8	83,84	83,75
12 лет и старше	683,15	680	23,57	22,5	23,0	23	96,1	95,75

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

Среднесуточный набор пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребёнка в сутки)					
п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки 7-11 лет		Итого за сутки 12-18 лет	
		Норматив 100%	Фактически 25%	Норматив 100%	Фактически 25%
1	Хлеб ржаной	80	20	120	30
2	Хлеб пшеничный	150	37,5	200	50
3	Мука пшеничная	15	3,75	20	5
4	Крупы, бобовые	45	11,25	50	12,5
5	Макаронные изделия	15	3,75	20	5
6	Картофель	187	46,75	187	46,75
7	Овощи	280	70	320	80
8	Фрукты свежие	185	46,25	185	46,25
9	Сухофрукты	15	3,75	20	5

Кушевская

10	Соки	200	50	200	50
11	Мясо 1-ой категории	70	17,5	78	19,5
12	Птица	35	8,75	53	13,25
13	Рыба	58	14,5	77	19,25
14	Молоко	300	75	350	87,5
15	Творог	50	12,5	60	15
16	Сыр	10	2,5	15	3,75
17	Сметана	10	2,5	10	2,5
18	Масло сливочное	30	7,5	35	8,75
19	Масло растительное	15	3,75	18	4,5
20	Яйцо	1	9,76	1	1
21	Сахар	30	7,5	35	8,75
22	Кондитерские изделия	10	2,5	15	3,75
23	Чай	1	0,25	2	0,5
24	Какао-порошок	1	0,25	1,2	0,3
25	Кофейный напиток	2	0,5	2	0,5
26	Соль пищевая йодированная	3	0,75	5	1,25
27	Субпродукты	30	7,5	40	10
28	Кисломолочная продукция	150	37,5	180	45

7.Вывод: примерное 10-дневное перспективное циклическое меню для общеобразовательных школ Павловского района на зимнее - весенний период 2022-2023 учебного года, разработанное ООО «Дары природы» (Краснодарский край, 352040, Павловский район, ст.Павловская, ул. Ленина, дом 9) для организации питания (завтрак) детей 7-11 лет и 12 лет и старше соответствуют требованиям раздела II п.2.8; раздела VIII, п.8.1, п.8.1.2, п. 8.1.2.4, 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 том числе приложение 7 таблица 2, приложение №9 таблицы №№ 1,3, приложение № 10 таблицы №№ 1,3.

Врач по общей гигиене

Т.Н. Пожиленкова

Т.Н. Пожиленкова

Кушневский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
 в Краснодарском крае»