

УТВЕРЖДАЮ

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

в Тимашевском филиале

Церенов Ш.Б.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 4572/31 «01» января 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

Основного (организованного) меню питания для учащихся возрастной категории 7-11 лет, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), в общеобразовательных организациях муниципального образования Тимашевский район, сезон: зимний, разработанного ИП Эжбаевым Ю.Н.

Производство экспертизы начато: 28.11.2022 г. 14.00 ч.

Производство экспертизы окончено: 01.12.2022 г. 16.00 ч.

1.Основание: Поручение ТО Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Тимашевском, Брюховецком, Приморско-Ахтарском, Каневском районах №385 от 28.11.2022г., зарегистрированное в Тимашевском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» от 28.11.2022 г. № 5072

2.Заявитель: ТО Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Тимашевском, Брюховецком, Приморско-Ахтарском, Каневском районах.

Юридический адрес: 352000, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Рашилевская, 100.

ИНН: 2308105360;

ОГРН: 1052303653269;

фактический адрес: 352700, Краснодарский край, г. Тимашевск, ул. Коммунальная, 3.

3.Разработчик: ИП Эжбаев Ю. Н.

Юридический адрес: 352725, Краснодарский край, Тимашевский район, станица Роговская, ул. Кропоткина, 19

Фактический адрес: 352725, Краснодарский край, Тимашевский район, станица Роговская, ул. Кропоткина, 19

4. Цель экспертизы: на соответствие требованиям

-СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», раздела II, п.2.8; раздела V, п.5.2, раздела VIII, п.8.1, п.8.1.2, п.8.1.3; п.8.1.4; п.8.1.6; п.8.1.9, приложение №6, приложение №8, приложение №9, таблицы 1 и 3, приложение №10, таблицы 1 и 3, приложение №12

5. Перечень рассмотренных материалов:

-основное (организованное) меню питания для учащихся возрастной категории 7-11 лет, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), на зимний период в общеобразовательных организациях муниципального образования

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

г. Тимашевск,
ул. Коммунальная, 3

Тимашевский район;

-технико-технологические карты кулинарных изделий (блюды).

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленное "Основное (организованное) меню питания для учащихся возрастной категории 7-11 лет, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), на зимний период в общеобразовательных организациях муниципального образования Тимашевский район», разработано ИП Эжбаевым Ю.Н., 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»;

-Технико-технологические карты ИП Эжбаева Ю.Н.;

-«Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников»/ Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.: М. ДеЛи плюс, 2015 г.;

-«Единый сборник технических 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 профессора А.Я. Первалова. Издание 5-е с дополнениями, 2013 г.;

-«Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации горячих завтраков и обедов для обучающихся в общеобразовательных организациях», ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора, Новосибирск, 2020 г.

По результатам экспертизы меню установлено:

- 1.Основное (организованное) меню питания для учащихся возрастной категории с 7-11 лет разработано на основании сформированного рациона питания, включающего распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (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, с понедельника по пятницу) (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 3.В меню предусмотрено распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (п.8.1.2 приложение №12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 4.Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, витаминному и минеральному составам 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 основном меню, соответствуют наименованиям в использованном сборнике рецептов и технико-технологических картах (раздел II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 6.В технологических картах указана температура блюд при раздаче, что соответствует требованиям п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- 7.Согласно примечанию к меню, 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.Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания, в

Тимашевский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

представленном меню отсутствует (п.8.1.9 приложение №6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
 9.В меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для учащихся с 7 до 11 лет (п.8.1.2 приложение №9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Название блюда	масса порций блюд в граммах (7- 11 лет)	
	фактическая	нормируемая
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150-200	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п)	60-100	60-100
Первое блюдо	200-250	200-250
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-120	90-120
Гарнир	150-200	150-200
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	180-200	180-200
Фрукты	Не менее 100	Не менее 100

10.Суммарные объёмы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям п.8.1.2 приложение № 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:
 Для учащихся с 7 до 11 лет

Название блюда	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Завтрак	558,6	500
Обед	868,8	700
Полдник	302,5	300

11.В меню соблюдены требования по среднему % калорийности за неделю для учащихся 7-11 лет, что соответствует требованиям п.8.1.2, приложение № 10 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Горячие завтраки для детей от 7-ми до 11-ти лет:

1 неделя

Прием пищи	N %						Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
		1	2	3	4	5		
завтрак	20-25	613,2	587,5	586,6	585,2	549,2	584,3	24,80%
Суточная калорийность – 2350 ккал. - 100%, 470-587,5 ккал. – 20-25%								

2 неделя

Прием пищи	N %						Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
		1	2	3	4	5		
завтрак	20-25	588,8	578,8	625,2	588,9	578,1	591,9	25,10%
Суточная калорийность – 2350 ккал. - 100%, 470-587,5 ккал. – 20-25%								

Горячие обеды для детей от 7-ми до 11ти лет:

1 неделя

Прием пищи	N %						Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
		1	2	3	4	5		
обед	30-35	820,1	813,7	837,6	831	825,2	825,5	35,10%
Суточная калорийность – 2350 ккал. - 100%, 705,0-822,5 ккал. - 30-35%								

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

2 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
обед	30-35	824,2	829,8	821,1	801,3	858,8	827,1	35,20%
Суточная калорийность – 2350 ккал. - 100%, 705,0-822,5 ккал. - 30-35%								

Полдники для детей от 7-ми до 11ти лет:

1 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
полдник	10-15	368,7	350,6	361,8	354,3	346,3	356,3	15,10%
Суточная калорийность – 2350 ккал. - 100%, 235,0-352,5 ккал. - 10-15%								

2 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
полдник	10-15	376,7	356,8	332,5	351,8	368,4	357,2	15,20%
Суточная калорийность – 2350 ккал. - 100%, 235,0-352,5 ккал. - 10-15%								

12. В меню сбалансировано содержание белков, жиров и углеводов в зависимости от приёма пищи (возрастная категория 7-11 лет), соответствует требованиям п.8.1.2, приложение № 10 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Прием пищи	Белки	Жиры	Углеводы
Суточная потребность для завтрака	15,4-19,25	15,8-19,75	67-83,75
1 неделя завтрак	18,2	19,8	80,1
2 неделя завтрак	22,1	20,1	82,6
Суточная потребность для обеда	23,1-26,95	23,7-27,65	100,5-117,25
1 неделя обед	27,1	26,7	118,1
2 неделя обед	28,7	26,1	116,9
Суточная потребность для полдника	7,7-11,55	7,9-11,85	33,5-50,25
1 неделя полдник	12,3	11,2	53,9
2 неделя полдник	9,1	8,8	53,6

13. Повторяемость одинаковых блюд в течение дня и последующих двух дней не выявлена (МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»).

7. Вывод: основное (организованное) меню питания для учащихся возрастной категории 7-11 лет, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), в общеобразовательных организациях муниципального образования Тимашевский район, сезон: зимний, разработанного ИП Эжбаевым Ю.Н. соответствует требованиям:

-СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», раздела II, п.2.8; раздела V, п.5.2, раздела VIII, п.8.1, п.8.1.2, п.8.1.3; п.8.1.4; п.8.1.6; п.8.1.9, приложение №6, приложение №8, приложение №9, таблицы 1 и 3, приложение №10, таблицы 1 и 3, приложение №12

Врач по общей гигиене

Л.Н. Журавлева
Тимашевский

Журавлева Л.Н.

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»