



УТВЕРЖДАЮ

Лабинского

Главный врач
филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

Шарова Т.А.

Ф.И.О.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ *1818* « *19* августа 20 *24* года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

циклического двенадцатидневного меню для организации питания учащихся
муниципального образования Мостовский район (в том числе с ограниченными
возможностями здоровья и детей – инвалидов не являющимися ОВЗ) в возрастной
категории 5-11 классов в осенний период

Производство экспертизы начато: 15.08.2024 10-30 ч.

Производство экспертизы окончено: 19.08.2024 15-00 ч.

1. Основание: заявление исполняющего обязанности начальника районного управления образованием администрации муниципального образования Мостовский район Осадчей Рузаны Анатольевны вх. №2743 от 15.08.2024, зарегистрированное в установленном порядке в Лабинском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

2. Заявитель: Районное управление образованием администрации муниципального образования Мостовский район (РУО)

Юридический адрес: 352570, Краснодарский край, р-н Мостовский, пгт Мостовской, ул. Горького, д.139

ИНН: 2342015500

ОГРН: 1052323600735

Фактический адрес: 352570, Краснодарский край, р-н Мостовский, пгт Мостовской, ул. Горького, д.139

3. Разработчик: -

Юридический адрес: -

Фактический адрес: -

4. Цель экспертизы: на соответствие разделу II п.2.8, разделу V п. 5.2, разделу VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Лабинский

Филиал

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

5. Перечень рассмотренных материалов:

- цикличное двенадцатидневное меню для организации питания учащихся муниципального образования Мостовский район (в том числе с ограниченными возможностями здоровья и детей – инвалидов не являющимися ОВЗ) в возрастной категории 5-11 классов в осенний период,
- технологические карты кулинарных блюд и изделий,
- сведения о выполнении натуральных норм питания обучающихся (меню- раскладки в нетто).

6. Санитарно – эпидемиологическая оценка материалов:

В соответствии с заявлением исполняющего обязанности начальника районного управления образованием администрации муниципального образования Мостовский район Осадчей Рузаны Анатольевны вх. №2743 от 15.08.2024 Лабинским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» проведена оценка соответствия и анализ цикличного двенадцатидневного меню для организации питания учащихся муниципального образования Мостовский район (в том числе с ограниченными возможностями здоровья и детей – инвалидов не являющимися ОВЗ) в возрастной категории 5-11 классов в осенний период. Представленное меню предназначено для организации питания детей в образовательных учреждениях Мостовского района.

По результатам оценки соответствия и анализа меню установлено:

1. представленное двенадцатидневное меню для организации питания учащихся муниципального образования Мостовский район (в том числе с ограниченными возможностями здоровья и детей – инвалидов не являющимися ОВЗ) в возрастной категории 5-11 классов в осенний период разработаны на основе следующей документации:

- Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под общей редакцией В.А.Тутельяна и М.П. Могильного, 2017, 544 с.;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций/ под редакцией Г.Г.Онищенко и В.А. Тутельяна, издание 2-е, исправленное и дополненное, Москва, 2022, 698 с.;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- Химический состав российских пищевых продуктов под редакцией И.М. Скурихина и В.А. Тутельяна, Москва, ДеЛи принт. 2002 (для кондитерских изделий и печенья);
- МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций";
- МР 2.4.0260-21 «Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям».

2. По представленному меню для возрастной категории 5-11 классы на осенний период включено горячее питание, а именно наличие горячего второго блюда (завтрак), наличие горячих первого и второго блюд (обед).

3. Меню разработано на основании сформированного рациона питания, включающие распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник).

4. Меню разработано:

Лабинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

- в соответствии с рекомендуемым образцом согласно приложению №8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", а именно указаны наименование приема пищи (завтрак, обед, полдник), неделя (неделя 1, неделя 2), день (по порядку в течение 2-х недель), наименование блюда, вес блюда, пищевые вещества (белки, жиры, углеводы), энергетическая ценность, № рецептуры указаны на каждое наименование блюда в меню в соответствии со сборниками, используемыми при разработке меню; в меню и технологических картах имеются данные о содержании минеральных веществ и витаминов в каждом блюде,
- на период 12 дней (с учетом режима работы организации для данной возрастной группы 5-11 классы),
- с учетом возраста детей (для возрастной категории детей 5-11 классы);
- с учетом сезонности.

5. Завтрак состоит из горячего блюда и напитка, также присутствуют фрукты. Обед состоит из закуски (салата или свежих овощей), горячего первого, второго блюда и напитка.

6. По меню повторяемость готовых блюд в течение дня и/или двух смежных дней отсутствует.

7. При анализе меню и технологических карт пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей, не используются.

8. Представлены технологические карты на все блюда, заявленные в меню. Технологические карты составлены с указанием сборников рецептов и номера рецептуры, согласно данных сборников; наличия в них информации о расходе сырья в брутто и нетто на 1 порцию и на 100 порций, информация о технологии приготовления блюд, калорийности, содержании белков, жиров и углеводов, о витаминно-микроэлементном составе блюд, для горячих блюд – информация о температуре их выдачи.

Меню разработаны в соответствии с принципами рационального питания и предусматривает использование щадящих способов приготовления блюд, таких как варка, тушение, приготовление на пару, запекание.

9. Масса порций блюд по представленному меню (возрастная категория 5-11 классы) соответствует массе порций блюд согласно приложению №9 таблицы 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" с учетом выполнения суммарных объемов блюд по приемам пищи, потребности в пищевых веществах и энергетической ценности.

Наименование блюд	Масса порций фактическая	Масса порций нормируемая
Каша/овощное/яичное/творожное/мясное блюдо	200-250	200-250
закуска	100	100-150
первое блюдо	250	250-300
второе блюдо	100-150	100-120
гарнир	180	180-230
третье блюдо	200-210	180-200
фрукты	150-180	100

10. Суммарные объемы блюд по приемам пищи (завтрак, обед, полдник) за каждый день по меню (возрастная категория 5-11 классы) не менее суммарных объемов блюд, представленных

Маликеев

19.08 21 1818

Прием пищи	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем за 12 дней	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Завтрак	655 (550-780)	550
Обед	988 (840-1105)	800
Полдник	440 (350-620)	350

11. По результатам анализа накопительной ведомости учащиеся 5-11 классов обеспечены среднесуточным набором пищевой продукции (на одного учащегося в сутки) (согласно таблицы 2 приложения №7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения").

Наименование вида пищевой продукции	Рекомендуемая норма на одного ребенка в сутки (в нетто г, мл)	Рекомендуемая норма на одного ребенка в сутки (в нетто г, мл) 60% -75% от общесуточной потребности	Фактическое выполнение (в нетто г, мл) по меню	% отклонения от нормы (+/-5%)
Хлеб ржаной	120	72-90	91,7	в пределах нормы
Хлеб пшеничный	200	120-150	153,9	
Мука пшеничная	20	12-15	14,5	
Крупы, бобовые	50	30-37,5	39,1	
макаронные изделия	20	12-15	14,9	
Картофель	187	112-140	138,4	
Овощи (свежие, замороженные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в том числе томат-пюре, зелень	320	192-240	250,3	
Фрукты свежие	185	111-138,75	138,8	
Соки плодовоовощные,	200	120-150	150	

Мабикский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные			
Сухофрукты	20	12-15	15
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	25,4
Кондитерские изделия	15	9-11,25	11,3
кофейный напиток	2	1,2-1,5	1,5
Какао	1,2	0,72-0,9	0,9
Чай	2	1,2-1,5	1,5
Мясо 1-й категории	78	46,8-58,5	57,0
субпродукты (печень, язык, сердце)	40	24-30	31
Птица 1-й категории (куры потрошенные, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная) 1 кат.	53	31,8-39,75	39,0
Рыба-филе, в т.ч. филе слабо- или малосоленное	77	46,2-57,8	60,3
Молоко	350	210-262,5	257,4
кисломолочные продукты	180	108-135	128,3
Творог (5% - 9%)	60	36-43,2	44,6

М.д.ж.)			
Сметана (г)	10	6-7,5	7,4
Сыр (г)	15	9-11,25	11,3
Масло сливочное (г)	35	21-26,25	27,4
Масло растительное (мл)	18	10,8-13,5	13,5
Яйцо (штук)	1 шт/40	24-30	31
Соль йодированная поваренная пищевая	5	3-3,75	3,75

Как видно из таблицы, согласно представленного анализа выполнения норм питания по продуктам за каждый день с подведением итогов их выполнения в % в меню выполняются среднесуточные нормы пищевых продуктов (с учетом допустимых отклонений +/-5%).

12. Согласно технологических карт профилактика йод – дефицитных заболеваний осуществляется путем введения в рацион йодированной соли.

13. В меню рационально распределена энергетическая ценность по приемам пищи: завтрак составляет 25% от общесуточной калорийности, обед – 35% от общесуточной калорийности – полдник – 15% от общесуточной калорийности.

7. Вывод: цикличное двенадцатидневное меню для организации питания учащихся муниципального образования Мостовский район (в том числе с ограниченными возможностями здоровья и детей – инвалидов не являющимися ОВЗ) в возрастной категории 5-11 классов в осенний период соответствуют требованиям раздела II п.2.8, раздела V п. 5.2, раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Врач по общей гигиене



Маньшина Л.В.

Мастерский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»