

Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»



УТВЕРЖДАЮ

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

М.В. Лепухова
Ф.И.О.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1344 от 26 сентября 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

меню приготавливаемых блюд завтраков и обедов возрастная категория 5-11 классы для организации питания детей Мостовского района с ОВЗ «ограниченные возможности здоровья» и инвалидов (не являющиеся ОВЗ) на осенний период

Производство экспертизы начато: 23.09.2022 10-30 ч.

Производство экспертизы окончено: 26.09.2022 14-30 ч.

1. **Основание:** заявление начальника РУО МО Мостовский район Богинского Ю.Н. вх. №2325 от 23.09.2022, 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

Юридический адрес: 352570, Краснодарский край, Мостовский район, пгт. Мостовской, ул. Горького, 139

ИНН: 2342015500

ОГРН: 1052323600735

Фактический адрес: 352570, Краснодарский край, Мостовский район, пгт. Мостовской, ул. Горького, 139

3. **Разработчик:** не указан

Юридический адрес: нет

Фактический адрес: нет

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".

5. **Перечень рассмотренных материалов:**

- меню приготавливаемых блюд завтраков и обедов возрастная категория 5-11 классы для организации питания детей Мостовского района с ОВЗ «ограниченные возможности здоровья» и инвалидов (не являющиеся ОВЗ) на осенний период,

- пояснительная записка за подписью технолога ХЭК А.Е.Зайцевой,

- меню – раскладка в нетто возрастная категория 5-11 классы для питания детей с ОВЗ «ограниченные возможности здоровья» (накопительная ведомость с выведением среднесуточного набора пищевых продуктов с массой нетто за 12 дней и среднего значения с выполнением норм питания в % отношении),

- технологические карты.

Лабинский

филиал

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Продолжение:

Страницы № 26

269

6. Санитарно – эпидемиологическая оценка:

В соответствии с заявлением начальника РУО МО Мостовский район Богинского Ю.Н. вх. №2325 от 23.09.2022 Лабинским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» проведена оценка соответствия меню приготавливаемых блюд завтраков и обедов возрастная категория 5-11 классы для организации питания детей Мостовского района с ОВЗ «ограниченные возможности здоровья» и инвалидов (не являющиеся ОВЗ) на осенний период. Согласно меню питание детей осуществляется от режима функционирования организации и режима обучения (завтрак и обед – для детей, обучающихся в первую смену, обед и полдник – для детей, обучающихся во вторую смену). Оценка соответствия и анализ меню проводились с учетом требований к меню, изложенных в МР 2.4.0260-21 «Рекомендации по оценке соответствия меню обязательным требованиям», МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций", МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».

По результатам оценки соответствия и анализа меню установлено:

1. меню приготавливаемых блюд завтраков и обедов возрастная категория 5-11 классы для организации питания детей Мостовского района с ОВЗ «ограниченные возможности здоровья» и инвалидов (не являющиеся ОВЗ) на осенний период разработаны на основе следующей документации:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К.,2005;
- сборника технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова, 2013 г.
- сборника рецептов блюд и кулинарных изделий. Под ред. М.П.Могильного, В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010.

2. По меню приготавливаемых блюд завтраков и обедов возрастная категория 5-11 классы для организации питания детей Мостовского района с ОВЗ «ограниченные возможности здоровья» и инвалидов (не являющиеся ОВЗ) на осенний период включено горячее питание, а именно наличие горячих первого и второго блюд (обед) и горячего второго блюда (завтрак).

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

4. Меню разработано:

- 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 и обед), 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 указан 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. По меню организовано 2х- разовое питание (завтрак, обед). Завтрак состоит из горячего блюда и напитка, также присутствуют фрукты. Обед состоит из закуски (салата или свежих овощей), горячего первого, второго блюда и напитка.

Лабинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

6. По меню повторяемость готовых блюд в течение дня и/или двух смежных дней отсутствует. Меню обеда составлено с учетом получаемого школьного завтрака. Если на завтрак по меню предусмотрено крупяное блюдо (каши, запеканки, макаронные изделия и т.п.), то на обед – мясное или рыбное блюдо с овощным гарниром.
7. При анализе меню и технологических карт пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей, не используются.
8. Представлены технологические карты. Технологические карты составлены с указанием сборника рецептур и номера рецептуры, согласно данного сборника; 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.
9. Масса порций блюд по меню (возрастная категория 5-11 классы) соответствует массе порций блюд согласно приложения №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.
10. Суммарные объемы блюд по приемам пищи (завтрак и обед) по меню (возрастная категория 5-11 классы) не менее суммарных объемов блюд, представленных в приложении №9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".
11. По результатам анализа меню, технологических карт, меню – раскладок дети обеспечены среднесуточным набором пищевых продуктов.
12. В меню рационально распределена энергетическая ценность по приемам пищи: завтрак и обед составляют 60% от общесуточной калорийности (завтрак - 25%, обед – 35%).
13. Показатели энергетической ценности, содержание белков, жиров и углеводов в среднем за 1 день по меню, среднесуточные наборы пищевых продуктов для возрастной категории 5-11 классы представлены в таблицах.

Таблица 1.1. Потребность в пищевых вещества, витаминах, минеральных веществах и энергии для возрастной категории 5-11 классы

Показатели	Потребность суточная	60% от общесуточной потребности	Фактическое значение согласно меню (в среднем за 1 день) 60% от общесуточной потребности
Белки	90	54	58,96
Жиры	92	55,2	57,99
Углеводы	383	229,8	231,71
Энергетическая ценность	2720	1632	1770,14
железо	18	10,8	9,96
магний	300	180	182,14
кальций	1200	720	728,58
витамин С	70	42	42,86

Сабитовский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Таблица 2.1. Среднесуточные наборы пищевой продукции для возрастной категории 5-11 классы

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% от общесуточной потребности	Фактическое выполнение (в нетто г, мл) по меню 60% от общесуточной потребности	% выполнения от 60% общесуточной потребности
Хлеб ржаной	120	72	72	100
Хлеб пшеничный	200	120	119,8	99,9
Мука пшеничная	20	12	11,5	98,6
Крахмал	4	2,4	2,4	100
Крупы, бобовые	50	30	31,2	103,9
макаронные изделия	20	12	12	100
Картофель	187	112	117,6	105
Овощи (свежие, замороженные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в том числе томат-пюре, зелень	320	192	201	105
Фрукты свежие	185	111	108,5	97,7
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	120	121,7	101,4
Сухофрукты	20	12	12,1	100
Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара	35	21	20,1	95,7

Лабинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)				
Кондитерские изделия	15	9	9	100
кофейный напиток	2	1,2	1,3	104,2
Какао	1,2	0,72	0,75	100
Чай	2	1,2	1,2	100
Мясо 1-й категории	78	46,8	46,6	99,6
субпродукты (печень, язык, сердце)	40	24	24,1	100
Птица 1-й категории (куры потрошенные, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная) 1 кат.	53	31,8	31,7	99,8
Рыба-филе, в т.ч. филе слабо- или малосоленое	77	46,2	46,3	100
Молоко	350	210	211,5	100,7
кисломолочные продукты	180	108	103,3	95,6
Творог (5% - 9% м.д.ж.)	60	36	35	97,2
Сметана (г)	10	6	5,8	96,7
Сыр (г)	15	9	9	100
Масло сливочное (г)	35	21	21	100
Масло растительное (мл)	18	10,8	11	102,3
Яйцо (штук)	1 шт	0,6 шт/24 г	24,3 г	100
Соль йодированная поваренная пищевая	5	3	3	100

Лаборатория

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.

7. Вывод: меню приготавливаемых блюд завтраков и обедов возрастная категория 5-11 классы для организации питания детей Мостовского района с ОВЗ «ограниченные возможности здоровья» и инвалидов (не являющиеся ОВЗ) на осенний период соответствует требованиям раздела 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".

Врач по общей гигиене



Маньшина Л.В.



филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»