

Федеральное бюджетное учреждение «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюро санитарно-эпидемиологического надзора
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»



УТВЕРЖДАЮ

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

Л.С. Саакуев

Аттестат аккредитации
№ RA.RU.71001 от 11 июля 2015г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1611/26 «11» ноября 2020 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

Примерного 10-ти дневного перспективного цикличного меню для общеобразовательных школ Павловского района ООО «Дары природы Павловского райпо» возрастная категория 7-11 лет и 11-18 лет (зима – весна) и (лето-осень).

1. Основание: заявка № 26/1220/ОИ от 09.11.2020 г., директора ООО «Дары природы Павловского райпо» И.А. Оверченко

2. Заявитель: ООО « Дары природы Павловского райпо»

Юридический адрес: 352040, Россия Краснодарский край, ст. Павловская, ул. Пушкина, 264

Фактический адрес: 352040, Россия Краснодарский край, ст. Павловская, ул. Пушкина, 264

ИНН 2346015519

ОГРН 1027700132195

3. Разработчик: ООО « Дары природы Павловского райпо»

Юридический адрес: 352040, Россия Краснодарский край, ст. Павловская, ул. Пушкина, 264

Фактический адрес: 352040, Россия Краснодарский край, ст. Павловская, ул. Пушкина, 264

4. Цель экспертизы: на соответствие требований СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

5. Перечень рассмотренных материалов:

- примерное 10-ти дневное перспективное цикличное меню для общеобразовательных школ Павловского района возрастная категория 7-11 лет и 11-18 лет (зима – весна);
- примерное 10-ти дневное перспективное цикличное меню для общеобразовательных школ Павловского района возрастная категория 7-11 лет и 11-18 лет (лето-зима);

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

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

При проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы примерного 10-ти дневного перспективного циклического меню общеобразовательных школ Павловского района, возрастная категория 7-10 лет, (лето-осень), рассмотрел представленные материалы на соответствие требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, разработан рацион питания. Рацион питания предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение времени пребывания.

Для обучающихся организовано одноразовое горячее питание – завтрак. Завтрак для учащихся состоит из закуски, горячего блюда и горячего напитка.

Примерное меню составлено в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение 2 санитарных правил) на основании меню-раскладок, присутствуют сведения о пищевых веществах (белки, жиры, углеводы). Примерное меню содержит информацию: наименование блюда, с количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности каждого блюда. Имеются ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур.

При составлении меню использовались сборники рецептур:

- сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах (2004. Лапшина В.Т. (ред.);
- сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных и школьных образовательных учреждений - под ред. доц. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна 2010;
- сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания- М. Госторгиздат, 1980

С учетом возраста детей в примерном меню соблюдены требования по массе порций блюд (приложение 3) «Рекомендуемая масса порций блюд (в граммах) для обучающихся различного возраста» СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

В процентном отношении завтрак по энергетической ценности составляет 25% от суточного потребления. Средняя энергетическая ценность завтрака для детей возрастной категории 7-10 лет- 575,8ккал. Средняя энергетическая ценность завтрака для детей возрастной категории 11лет и старше- 675,6 ккал.

Химический состав рациона питания соответствует оптимальному соотношению потребляемых пищевых веществ: белков, жиров, углеводов (1:1:4).

При разработке меню учтено требование санитарных правил по предпочтению свежеприготовленных блюд, не подвергающихся повторной термической обработке. Не отмечено повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в последующие 2-3 дня.

При проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы примерного 10-ти дневного перспективного циклического меню для общеобразовательных школ Павловского района, возрастная категория 7-10 лет и возрастная категория 11 лет и старше (зима- весна), рассмотрел представленные материалы на соответствие требований СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

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

Для обучающихся организовано горячее питание – завтрак. Завтрак для учащихся состоит из закуски, горячего блюда и горячего напитка

Примерное меню составлено в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение 2 санитарных правил). На основании меню-раскладок, присутствуют сведения о пищевых веществах (белки, жиры, углеводы). Примерное меню содержит информацию: наименование блюда, о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности каждого блюда. Имеются ссылки на рецепты используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов.

При составлении меню использовались сборники рецептов:

- сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах (2004. Лапшина В.Т. (ред.);
- сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для Питания детей дошкольных и школьных образовательных учреждений - под ред. доц. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна 2010;
- сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания- М. Госторгиздат, 1980

В примерном меню соблюдены требования по массе порций блюд, приложение 3 «Рекомендуемая масса порций блюд (в граммах) для обучающихся различного возраста» СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Химический состав рациона питания соответствует оптимальному соотношению потребляемых пищевых веществ: белков, жиров, углеводов (1:1:4).

В процентном отношении завтрак по энергетической ценности составляет 25% от суточного потребления. Средняя энергетическая ценность завтрака для детей возрастной категории 7-10 лет- 575,8ккал. Средняя энергетическая ценность завтрака для детей возрастной категории 11 лет и старше- 675,6ккал.

При разработке меню учтено требование санитарных правил по предпочтению свежеприготовленных блюд, не подвергающихся повторной термической обработке. Не отмечено повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в последующие 2-3 дня.

Ежедневно в рацион, согласно представленным меню включаются: мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты включаются 1 раз в 2 - 3 дня. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания в примерном меню не указаны пищевые продукты и кулинарные изделия, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений (приложение 7 санитарных правил).

7. Вывод: Представленные на экспертизу примерное 10-ти дневное перспективное циклическое меню для общеобразовательных школ Павловского района, возрастная категория 7-10 лет, 11 лет и старше (лето-осень) ООО «Дары природы Павловского райпо», соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования, примерное 10-ти дневное перспективное циклическое меню для общеобразовательных школ Павловского района, возрастная категория 7-10 лет, 11 лет и старше (зима-весна) ООО «Дары природы Павловского райпо», соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Врач по общей гигиене

Пожиленкова Т.Н.