

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц RA.RU.710012
Дата внесения в реестр сведений об
аккредитованном лице 22.04.2015

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

М. П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1187/26 «12» декабря 2024 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

Основного (организованного) 10-дневного меню (завтрак и обед), разработанного
Управлением образования администрации Крыловского района (Краснодарский
край, 352080, Крыловский р-н, станица Крыловская, улица Орджоникидзе, 74) для
организации питания учащихся в возрасте 12 лет и старше общеобразовательных
учреждений муниципального образования Крыловский район зимне-весенний
период.

Производство экспертизы начато: 12.12.2024г. в 09-30ч.

Производство экспертизы окончено: 12.12.2024г. в 15.50ч.

1. Основание: Заявление исполняющего обязанности начальника управления
образования администрации муниципального образования Крыловский район Ю.А.
Шкуринского вх. № 1212/1193/ОИ от 25.11.2024г.

2. Заявитель: Управление образования администрации Крыловского района

Юридический адрес: Краснодарский край, 352080, Крыловский р-н, станица
Крыловская, улица Орджоникидзе, 74

ИНН: 2338006831

ОГРН: 1022304105834

Фактический адрес: Краснодарский край, 352080, Крыловский р-н, станица
Крыловская, улица Орджоникидзе, 74

3. Разработчик: Управление образования администрации Крыловского района;

Юридический адрес: Краснодарский край, 352080, Крыловский р-н, станица
Крыловская, улица Орджоникидзе, 74

Фактический адрес: Краснодарский край, 352080, Крыловский р-н, станица
Крыловская, улица Орджоникидзе, 74

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».

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

5. Перечень рассмотренных материалов:

- основное (организованное) 10-дневное меню (завтрак и обед) на зимне-весенний период для обучающихся 12 лет и старше общеобразовательных учреждений муниципального образования Крыловский район
- технологические карты кулинарных изделий (блюд) с указанием рецептур и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий
- пояснительная записка к меню
- накопительная ведомость выполнения норм питания возрастной категории детей 12 лет и старше.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка материалов:

Представленное основное (организованное) 10-дневное меню (завтрак и обед) для организации питания учащихся 12 лет и старше общеобразовательных учреждений муниципального образования Крыловский район разработано на основе следующих документов:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс,2017.-544с.
- Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1—4-х классов в общеобразовательных организациях: Пособие.—М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2022.— 275 с.
- Технологические карты кулинарных изделий и блюд
- Накопительная ведомость выполнения норм питания возрастной категории детей 12 лет и старше.

По результатам экспертизы основного (организованного) меню для учащихся 12 лет и старше в общеобразовательных учреждениях муниципального образования Крыловский район установлено:

Основное (организованное) 10-дневное меню (завтрак и обед) для детей 12 лет и старше разработано на основании сформированного рациона питания, включающего распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак и обед) (п.8.1.2, п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Представленное меню разработано с учетом сезонности (зимне-весенний период), на период двух недель (10 дней, предусмотрены с понедельника по пятницу) дифференцированного по возрасту обучающихся (12 лет и старше) (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

В меню предусмотрено двухразовое питание: завтрак 20-25%, обед 30-35% (п.8.1.2, приложение № 10, таблица 3).

Основное (организованное) меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептур (п.8.1.4, приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Курочкин

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в меню, соответствуют наименованиям в использованных сборниках рецептов (технологических картах) (раздела II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Запрещенные блюда (пищевая продукция) в меню отсутствуют (п.8.1.9, приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

С-витаминизация, согласно пояснительной записке, предусмотрена путем ежедневной закладки в третьи блюда (п.8.1.6 приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Согласно пояснительной записке, 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.

В меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для учащихся 12 лет и старше (п.8.1.2, приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Для учащихся 12 лет и старше

Название блюд	масса порций блюд в граммах 12 лет и старше	
	фактическая	нормируемая
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	200	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п)	100	100-150
Первое блюдо	250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100	100-120
Гарнир	180	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	200	180-200
Фрукты	100	100

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 12 лет и старше

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	663	550
Обед	934	800

Завтрак состоит из горячих молочных блюд и горячих напитков (каша жидкая молочная рисовая, какао с молоком и пр.), творожных блюд (запеканка из творога), сыр порционный, омлет, горячих напитков (чай с лимоном, кисель); закуски, мясных или рыбных блюд, гарниров, предусмотрена выдача свежих фруктов.

Обед по составу пищевых продуктов и готовых блюд состоит из закуски, горячих первых блюд, мясных, рыбных блюд, гарниров, напитков; предусмотрена выдача фруктов.

Кузнецов

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

Распределение энергетической ценности блюд по приему пищи (завтрак и обед), учитывая пребывание детей в образовательных учреждениях, соответствует нормам (приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) 20 - 25%(завтрак), 30-35% (обед) от суточной калорийности.

12 лет

1 неделя

Прием пищи	Дни недели					N %	Средняя калорийность за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
	1	2	3	4	5			
завтрак	785,66	648,5	700,31	656,99	655,49	20-25	689,39	25
Суточная калорийность 2720 ккал- 100%, 544ккал (20%) - 680 ккал (25%)								
обед	920,24	875,34	801,34	882,4	808,74	30-35	857,62	32
Суточная калорийность 2720 ккал- 100%, 30% - 816 ккал 35%- 952 ккал								
завтрак + обед	1555,9	1523,8	1501,7	1539,4	1428,2	50-60	1509,8	57
Суточная калорийность 2720 ккал- 100%, 50% - 1360 ккал -60% -1632 ккал								

2 неделя

Прием пищи	Дни недели					N %	Средняя калорийность за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
	1	2	3	4	5			
завтрак	596,5	677,18	648,99	696,65	705,92	20-25	665,1	24
Суточная калорийность 2720 ккал- 100%, 544ккал -680 ккал 20%- 25%								
обед	815	840,56	839,74	823,09	867,44	30-35	837,17	31
Суточная калорийность 2720 ккал- 100%, 30% - 816 ккал 35%- 952 ккал								
завтрак + обед	1716	1517,7	1488,73	1519,7	1573,36	50-60	1563,11	55
Суточная калорийность 2720 ккал- 100%, 50% - 1360 ккал -60% -1632 ккал								

Распределение суточной потребности в пищевых веществах по приему пищи (завтрак и обед), учитывая пребывание детей в образовательных учреждениях 12 лет и старше соответствует нормам (приложение 10, таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) 50-60% от суточной калорийности, что составляет:

Энергетическая ценность ккал, завтрак		Белки, г завтрак		Жиры, г завтрак		Углеводы,г завтрак	
Фактически показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в ккал, не менее)	Фактические показатели	Нормируемые показатели (в	Фактические показатели	Нормируемые показатели (в	Фактические показатели	Нормируемые показатели (в

		(в граммах)	граммах, не менее)	(в граммах)	граммах, не менее)	(в граммах)	граммах, не менее)
677,2	544-680	20,52	18-22,5	20,95	18,4-23	104,1	76,6-95,75

Энергетическая ценность ккал, завтрак+ обед		Белки, г/завтрак+ обед		Жиры, г/завтрак+ обед		Углеводы, г/завтрак+ обед	
Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в ккал, не менее)	Фактически показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)	Фактически показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)
1524,61	1360-1632	48,67	45-54	48,84	46-55,2	226,5	191,5-229,8

По результатам анализа накопительной ведомости выполнения норм питания возрастной категории детей 12 лет и старше, учащиеся обеспечены среднесуточными наборами пищевой продукции (на 1 учащегося), что соответствует требованиям (п.8.1.2 приложение № 7 таблица 2, СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Завтрак

Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто) согласно приложению № 12	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека										В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+/-)
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
Картофель	46,75		142							210		35,2	100
Кисломолочные продукты	21		210									21	100
Кондитерские изделия	3-3,75			35								3,5	100
Какао	0,50					4						0,4	100
Крупы, бобовые	12,50	33		47			25		85		12	20,2	180
Макаронные изделия	4-5,00								61			6,1	100
Масло растительное	3,6-4,50		6	9				5	4	5		2,9	75
Масло сливочное	7-8,75	10			16	14	15	5	8	10	13	9,1	100
Молоко	87,50	194			100	71	106			290	80	84,1	100
Мука	5,00				4			2	1			0,7	23
Мясо	15,6-19,50		142									33,5	100

Овощи, зелень	64-80,00		279	31	143	378		158	120	123		123,2	110
Птица	13,25			101					142			24,3	150
Рыба	15,4-19,25					80				180		26	100
Сахар	8,75	2		2	26	15	21			17	31	11,4	100
Сметана	2-2,50								2,5		7	0,95	100
Сок	20			60					200			26	100
Соль	1,25	0,5	1	1	1	1	0,5	2	2	1		1	100,00
Специи	0,50				2,1	0,3		0,2			0,4	0,3	100
Сухофрукты	5,00					20						2	90
Сыр	3-3,75	16				46				16	17	9,5	100
Творог	15,00										186	18,6	100
Фрукты	50,00	200		150		158	200			8	158	87,4	110
Хлеб пшеничный	40-50,00	85	35	35	35	35	85	35	35	35	43	45,8	100
Хлеб ржаной	24-30,00		25	25	25	25		25	25	25		17,5	100
Чай	0,4-0,50	1				1	1			1	1	0,5	100
Яйца	22,00					150					20	17	130

Завтрак и обед

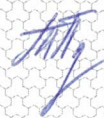
Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах (нетто) согласно приложению № 12	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека										В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+/-)
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
Картофель	112,00	50	192	150	100	150	100	200	100	232	40	131,4	100
Кисломолочные продукты	108,00	0	210	217	0	0	0	0	0	0	0	42,7	50
Кондитерские изделия	9	0	0	35	0	0	30	0	0	30	0	9,5	100
Кофейный напиток	1-1,2	0	0	0	0	4	0	0	0	0	4	0,8	80
Крупы, бобовые	30	70	0	47	0	4	25	0	118	35	28	32,7	120
Макаронные изделия	12	0	8	0	51	0	0	0	61	0	0	12	110
Масло растительное	9-10,8	4	11	13	7	7	15	11	9	16	0	9,3	100
Масло сливочное	17-21	15	8	10	24	17	20	7	16	10	17	14,4	100
Молоко	175-210	194	0	24	100	71	306	0	0	290	180	116,5	90
Мука	10-12	1,5	3	1	7,5	2	3	2	2	0	0	2,2	50
Мясо	46,80	198	192	0	89	0	0	303	0	0	0	78,2	120
Овощи, зелень	192,00	127	479	151	244	505	250	272	200	263	60	255,1	110
Птица	31,80	0	0	243	0	141	0	0	142	76	0	60,2	120

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Рыба	38,5-46,20	0	0	0	0	80	123	0	49	180	0	43,2	10
Сахар	17,521,0	17	15	4	41	30	36	0	10	19	31	20,3	10
Сметана	6,00	5	0	12,5	11,5	0	0	0	7,5	10	7	5,35	10
Соки	100-120	0	0	60	0	0	0	200	260	200	0	72	5
Соль	3,00	4,5	3	4	4	3	3,5	4	4	3	1	3,4	10
Специи	1,20	0	0,3	0,1	2,1	0,3	1	0,2	0,1	0,1	0,4	0,46	5
Сухофрукты	10-12	20	0	0	0	20	0	0	0	0	0	4	5
Сыр	7,5-9	16	0	0	0	46	0	0	0	16	17	9,5	10
Творог	30-36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	186	18,6	8
Фрукты	120,00	200	0	150	145	203	245	0	0	8	158	110,9	10
Хлеб пшеничный	100-120	135	85	85	85	85	135	115	85	85	93	98,8	10
Хлеб ржаной	60-72	30	55	55	55	55	30	55	55	55	30	47,5	10
Чай	1-1,20	1	1	0	0	1	1	0	0	1	1	0,6	10
Яйца	24,00	0	0	0	0	150	0	0	0	0	20	17	10

7.Вывод: основное (организованное) 10-дневное меню (завтрак и обед), разработанное Управлением образования администрации Крыловского района (Краснодарский край, 352080, Крыловский р-н, станица Крыловская, улица Орджоникидзе, 74) для организации питания учащихся 12 лет и старше общеобразовательных учреждений муниципального образования Крыловский район соответствуют 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».

Заведующий санитарно-эпидемиологическим отделом,
врач по общей гигиене



Т.Н. Пожиленкова



филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»