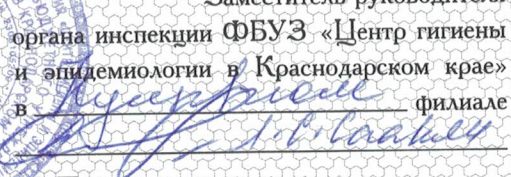


УТВЕРЖДАЮ

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

М. П.

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

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1186/26 «12» декабря 2024 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

Основного (организованного) 10-дневного меню (завтрак и обед), разработанное
Управлением образования администрации Крыловского района (Краснодарский
край, 352080, Крыловский р-н, станица Крыловская, улица Орджоникидзе, 74) для
организации питания обучающихся 7-11 лет общеобразовательных учреждений
муниципального образования Крыловский район на зимне-весенний период

Производство экспертизы начато: 12.12.2024г. в 08.00ч.

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. № 1213/1194/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 7-11 лет 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 7-11 лет.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка материалов:

Представленное основное (организованное) 10-дневное меню (завтрак и обед) для организации питания учащихся 7-11 лет 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 7-11 лет.

По результатам экспертизы основного (организованного) 10-дневного меню (завтрак и обед) для обучающихся 7-11 лет общеобразовательных учреждений муниципального образования Крыловский район на зимне-весенний период установлено:

Основное (организованное) 10-дневное меню (завтрак и обед) для детей 7-11 лет 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 (7-11 лет) (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).



филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в меню, соответствуют наименованиям в использованных сборниках рецептур (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 7-11 лет (п.8.1.2, приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Для учащихся 7 -11 лет

Название блюд	масса порций блюд в граммах 7- 11 лет	
	фактическая	нормируемая
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п)	60	60-100
Первое блюдо	200-250	200-250
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100	90-120
Гарнир	150	150-200
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 7 -11 лет

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	550	500
Обед	790	700

Завтрак состоит из горячих молочных блюд и горячих напитков (каша жидкая молочная рисовая, какао с молоком), 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.

Курочкин

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.

7-11 лет

1 неделя

Прием пищи	Дни недели					N %	Средняя калорийность за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
	1	2	3	4	5			
завтрак	555	541	531	587	522	20-25	547,2	23
Суточная калорийность 2350 ккал- 100%, завтрак: 470ккал - 587,5 ккал 20%- 25%								
обед	822	772	720	764	706	30-35	756,8	32
Суточная калорийность 2350 ккал- 100%, обед 30% - 35% 705 ккал - 822, 5 ккал								
Завтрак и обед	1377	1313	1251	1351	1228	50-60	1304	55

2 неделя

Прием пищи	Дни недели					N %	Средняя калорийность за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
	1	2	3	4	5			
завтрак	545	586	587	564	587	20-25	573,8	24
Суточная калорийность 2350 ккал- 100%, завтрак: 470ккал - 587,5 ккал 20%- 25%								
обед	723	739	722	703	741	30-35	725,6	31
Суточная калорийность 2350 ккал- 100%, обед 30%-35% 705 ккал - 822,5 ккал								
Завтрак и обед	1266	1325	1309	1267	1328	50-60	1299,4	55

Распределение суточной потребности в пищевых веществах по приему пищи (завтрак и обед), учитывая пребывание детей в образовательных учреждениях 7-11 лет соответствует нормам (приложение 10, таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) 50-60% от суточной калорийности, что составляет:

Курочкин

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Возраст	Энергетическая ценность ккал, завтрак (за 10 дней)		Белки, г завтрак (за 10 дней)		Жиры, г завтрак за 10 дней)		Углеводы, г завтрак (за 10 дней)	
	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в ккал, не менее)	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)
7-11 лет	560,5	470-587,5	18,51	15,4-19,25	18,5	15,8-19,75	79,48	67-83,75

Возраст	Энергетическая ценность ккал, обед (за 10 дней)		Белки, г обед (за 10 дней)		Жиры, г обед (за 10 дней)		Углеводы, г обед (за 10 дней)	
	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в ккал, не менее)	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)
7-11 лет	741,2	705 – 822, 5	25,6	23,1-27,0	24,5	23,7-27,7	103	100,5-117,3

Возраст	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)	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)
7-11 лет	1301	1175-1410	44,11	38,5-46,2	43	39,5-47,4	183,9	167,5-201

По результатам анализа накопительной ведомости выполнения норм питания возрастной категории детей 7-11 лет, 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	37,4-46,75		128							176		30,4	100
Кисломолочные продукты	20		210									21	100
Кондитерские изделия	2,50		30									3	100
Какао	0,50				4				4			0,8	100
Крупы, бобовые	11,25	30				70	18	71			10	19,9	160
Макаронные изделия	3,75								51			5,1	100
Масло растительное	3-3,75		5	4	5			5	4	5		2,8	100
Масло сливочное	6-7,50	14		7	15	11	13,7	5	7	10	11	9,37	100
Молоко	90,00	176		200	108	54	76	200	108	24	30	97,6	100
Мука	3,75			1	3			2	1			0,7	24
Мясо	14-17,50		128						193			32,1	100
Овощи, зелень	56-70,00		79	70	306,3			92	70	112		72,93	95
Птица	8,75			142,2					142			28,42	200
Рыба	14,50				90					123		21,3	105
Сахар	7,50	20			25	15	20		20	17	27	14,4	100
Сметана	2-2,50			2,5					3		6	1,15	100
соки												0	
Соль	0,75	0,5	1	2	2	1	0,5	2	2	2		1,3	100
Специи	0,50				1,23					0,18	0,03	0,144	50
Сухофрукты	3									17	15	3,2	50
Сыр	2-2,50	12				34					12	5,8	101
Творог	10-										166	16,6	100

	12,50													
Фрукты	50,00	200				158	100			8	150	61,6	115	
Хлеб пшеничный	30-37,50	80	30	30	48	15	80	30	25	25	25	38,8	100	
Хлеб ржаной	20,00		20	20	20	25		20	15	15		13,5	100	
Чай	0,25	1				1	1			1	1	0,5	100	
Яйца	8-10,00					90					10	10	100	

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)	Выполнение
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
Картофель	112,00	50	178	150	100	150	100	200	100	198	40	126,6	100
Кисломолочные продукты	90,00	0	210	217	0	0	0	0	0	0	0	42,7	50
Кондитерские изделия	6,00	0	30	0	0	0	30	0	0	30	0	9	100
Кофейный напиток	0,50	0	0	0	4	0	0	0	4	0	4	1,2	80
Крупы, бобовые	27,00	67	0	0	0	74	18	71	33	35	26	32,4	120
Макаронные изделия	9,00	0	8	0	51	0	0	0	51	0	0	11	110
Масло растительное	7,5-9,00	4	10	8	12	7	15	11	9	16	0	9,2	100
Масло сливочное	15-18,00	19	8	17	23	14	18,7	7	15	10	15	14,67	100
Молоко	150-180,00	176	0	224	108	54	276	200	108	24	130	130	90
Мука	7,5-9,00	1,5	3	2	6,5	2	3	2	2	0	0	2,2	50
Мясо	42,00	198	178	0	89	0	0	303	0	0	0	76,8	120
Овощи, зелень	140-168,00	127	279	190	407,3	127	250	206	150	252	60	204,83	110
Птица	21,00	0	0	284,2	0	141	0	0	142	76	0	64,32	120
Рыба	29-34,80	0	0	0	90	0	123	0	49	123	0	38,5	100
Сахар	15-18,00	35	15	2	40	30	35	0	30	19	27	23,3	100
Сметана	5-6,00	5	0	15	11,5	0	0	0	8	10	6	5,55	100
Соки	100-120,00	0	0	0	0	0	0	200	60	200	0	46	50
Соль	1,80	4,5	3	5	5	3	3,5	4	4	4	1	3,7	100
Специи	0,50	0	0,3	0,1	1,23	0	1	0	0,1	0,28	0,03	0,304	50
Сухофрукты	7,5-9,00	20	0	0	0	0	0	0	0	17	15	5,2	50
Сыр	5-6,00	12	0	0	0	34	0	0	0	0	12	5,8	100
Творог	25-30,00	0	0	0	0	0	0	0	0	0	166	16,6	80

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Фрукты	100-120,00	200	0	0	145	203	145	0	0	8	150	85,1	100
Хлеб пшеничный	75-90,00	130	80	80	98	65	130	110	75	75	75	91,8	100
Хлеб ржаной	40-48,00	30	50	50	50	55	30	50	45	45	30	43,5	100
Чай	0,5-0,60	1	1	0	0	1	1	0	0	1	1	0,6	100
Яйца	20-24,00	0	0	0	0	90	0	0	0	0	10	10	100

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 обучающихся в возрасте 7-11 лет общеобразовательных учреждений муниципального образования Крыловский район на зимне-весенний период 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»