

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

Ф 1 ДП ОИ 03.11
УТВЕРЖДАЮ

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

№ 918/26 «29» августа 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 на осенний период.

Производство экспертизы начато: 29.08.2024г. в 09-40ч.

Производство экспертизы окончено: 29.08.2024г. в 13.00ч.

1. Основание: заявление исполняющего обязанности начальника управления
образования администрации муниципального образования Крыловский район Ю.А.
Шкуринского вх. № 923/838/ОИ от 20.08.2024г.

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».

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

Продолжение: 27
Страницы № 466

5. Перечень рассмотренных материалов:

- основное (организованное) 10-дневное меню (завтрак и обед) на осенний период для обучающихся 12 лет и старше общеобразовательных учреждений муниципального образования Крыловский район
- технологические карты кулинарных изделий (блюд) с указанием рецептов 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».
- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденные Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А. Ю. Поповой.
- Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2017.-544с.
- Сборник рецептов 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 (осенний 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).



филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

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

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	200-220	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)	100-120	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	643	550
Обед	941	800

Курсов

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

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

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	731,62	618,64	633,95	627,86	726,12	20-25	667,6	24,5
Суточная калорийность 2720 ккал- 100%, 544ккал (20%) - 680 ккал 20%- 25%								
обед	920,2	875,81	800,4	854,2	829,7	30-35	856,1	31,4
Суточная калорийность 2720 ккал- 100%, 30% - 816 ккал 35%- 952 ккал								
завтрак + обед	1651,8	1494,45	1434,4	1482,1	1555,8	50-60	1523,7	55,9
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	666,49	760,54	578,49	628,31	670,43	20-25	660,9	24
Суточная калорийность 2720 ккал- 100%, 544ккал -680 ккал 20%- 25%								
обед	822,9	838,6	839,7	830,3	944,2	30-35	855,1	31,4
Суточная калорийность 2720 ккал- 100%, 30% - 816 ккал 35%- 952 ккал								
завтрак + обед	1489,4	1599,1	1418,2	1458,6	1614,6	60-65	1516,0	55,4
Суточная калорийность 2720 ккал- 100%, 50% - 1360 ккал -60% -1632 ккал								

Курочкина

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

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	
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)
664,25	544-680	20,8	18-22,5	20,82	18,4-23	94,30	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)	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)
1519,84	1360-1632	50,20	45-54	48,46	46-55,2	211,51	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	0	142	0	0	0	0	0	240	0	0	38,2	100
Кисломолочные продукты	21	0	210	0	0	0	0	0	0	0	0	21	100
Кондитерские	3-3,75	0	35	0	0	0	0	0	0	0	0	3,50	100

изделия													
Какао	0,50	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0,40	100
Крупы, бобовые	12,50	0	0	0	0	0	33	25	85	47	16	20,60	180
Макаронные изделия	4-5,00	0	0	61	0	0	0	0	0	0	0	6,1	100
Масло растительное	3,6-4,50	0	6	4	5	0	0	5	5	6	0	3,10	75
Масло сливочное	7-8,75	14	0	8	26	10	15	5	5	0	13	9,6	100
Молоко	87,50	71	0	0	108	194	106	0	0	0	30	50,9	100
Мука	5,00	0	5	0	0	0	0	2	0	0	0	1,14	23
Мясо	15,6-19,50	0	142	0	0	0	0	193	0	0	0	33,5	100
Овощи, зелень	64-80,00	0	128	118	401	0	0	140	154	149	0	109	110
Птица	13,25	0	0	142	0	0	0	0	0	101	0	21,3	150
Рыба	15,4-19,25	0	0	0	90	0	0	0	123	0	0	21,3	100
Сахар	8,75	15	0	0	26	20	21	0	17	20	31	15,58	100
Сметана	2-2,50	0	0	3	0	0	0	0	0	0	8	2,36	100
Сок	20	0	0	200	0	0	0	0	0	60	0	26	100
Соль	1,25	1	1	2	2	0,5	0,5	2	2	1	0	1,2	100
Специи	0,50	0	0	0	2,1	0	0	0,2	0,18	1	4,04	0,6	100
Сухофрукты	5,00	0	0	0	0	0	0	20	0	0	20	4	90
Сыр	3-3,75	46	0	0	0	16	0	0	17	0	17	9,55	100
Творог	15,00	0	0	0	0	0	0	0	0	0	154	15,4	100
Фрукты	50,00	158	0	0	0	200	100	0	8	0	150	61,6	110
Хлеб пшеничный	40-50,00	40	40	40	70	70	90	40	40	40	30	50	100
Хлеб ржаной	24-30,00	25	25	25	25	25	0	25	25	25	0	20	100
Чай	0,4-0,50	1	0	0	0	1	1	0	1	0	1	0,5	100
Яйца	22,00	135	0	0	0	0	0	0	0	0	8	13,95	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	130,28	196	143	134	196	48	196	218	21	240	152,23	135
Кисломолочные продукты	108,00	0,00	0,00	200	0,00	0,00	0,00	200	0,00	0,00	0,00	40,00	40
Кондитерские	9	18	0,00	0,00	35	0,00	18	0,00	0,00	0,00	18	8,90	100

изделия													
Кофейный напиток	1-1,2	2,5	0,00	0,00	0,00	0,00	2,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,50	50
Крупы, бобовые	30	62	0,00	44	53,9	0,00	58,05	33,6	45	44	23,84	36,44	120
Макаронные изделия	12	0,00	48,27	12,5	0,00	0,00	48,27	0,00	12,5	45	0,00	16,65	138
Масло растительное	9-10,8	6,63	4	14,6	8	22	7	12	10,2	21,1	2,5	10,8	100
Масло сливочное	17-21	19,1	27,28	10	21,62	15,5	24,28	22,1	25,15	9	24,98	19,9	100
Молоко	175-210	210	27	0,00	183,93	80	240,58	27	199,2	5	0,00	97,88	106,56
Мука	10-12	2,05	4	1,5	8,72	1,5	2	2,3	4,95	3,08	6,05	3,62	36
Мясо	46,80	72	60	0,00	0,00	75	79	73,48	72	92	0,00	52,35	112
Овощи, зелень	192,00	151,9	339,6	297,3	128,88	337,2	134,67	315	170,5	292,	1	120	228,64
Птица	31,80	0,00	0,00	166,3	71	69,33	0,00	0,00	62,5	69,3	0,00	43,84	137
Рыба	38,5-46,20	0,00	69,29	0,00	78	0,00	0,00	92,4	0,00	0,00	67,38	30,71	100
Сахар	17,521,0	21	14,36	17,6	15,4	17,8	36,2	14	11,3	11,5	33,6	19,28	100
Сметана	6,00	0,00	10	0,00	0,00	12,5	0,00	23,6	0,00	12,5	10	6,86	100
Соки	100-120	180	180	0,00	180	180	0,00	24	180	180	0,00	110,40	100
Соль	3,00	1,9	4,18	3,35	3,7	3,16	2,93	2,45	3,32	3,5	2,59	3,11	100
Специи	1,20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,25	0,00	0,00	0,24	0,00	0,00	0,05	4
Сухофрукты	10-12	0,00	0,00	27	0,00	0,00	27	0,00	0,00	0,00	27	8,10	81
Сыр	7,5-9	15	24,3	0,00	12	0,00	39,3	0,00	0,00	0,00	0,00	9,06	100
Творог	30-36	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	130	13,00	43
Фрукты	120,00	0,00	207,2	4	0,00	150	157	0,00	150	150	24	157	132,85
Хлеб пшеничный	100-120	100	100	100	125,45	7	100	100	100	100	2	105,17	100
Хлеб ржаной	60-72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	40	68,80	100
Чай	1-1,20	0,00	0,00	0,00	0,5	0,5	0,00	0,00	1	0,00	0,5	0,25	25
Яйца	24,00	50	0,00	0,00	0,00	62	50	0,00	17,5	0,00	86,62	26,61	110

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 на осенний период соответствует 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»