

УТВЕРЖДАЮ

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

№ _____ 917/26 «29» августа 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 осенний период

Производство экспертизы начато: 29.08.2024г. в 13.00ч.

Производство экспертизы окончено: 29.08.2024г. в 16.00ч.

1. Основание: заявление исполняющего обязанности начальника управления
образования администрации муниципального образования Крыловский район Ю.А.
Шкуринского вх. № 924/839/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».

5. Перечень рассмотренных материалов:

- основное (организованное) 10-дневное меню (завтрак и обед) на осенний период для
обучающихся 7-11 лет общеобразовательных учреждений муниципального образования
Крыловский район

Продолжение:
Страницы № _____

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

- 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»;
- 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 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, 2022г. — 275 с.;
- Технологические карты кулинарных изделий и блюд;
- Накопительная ведомость выполнения норм питания возрастной категории детей 7-11 лет.

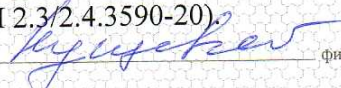
По результатам экспертизы основного (организованного) 10-дневного меню (завтрак и обед) для обучающихся 7-11 лет общеобразовательных учреждений муниципального образования Крыловский район на осенний период установлено:

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 (осенний 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 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 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	150-200	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п)	60-80	60-100
Первое блюдо	200	200-250
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100-120	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	576,50	500
Обед	821	700

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.

В ходе анализа накопительной ведомости блюда из молока (молочные каши, горячие напитки), кулинарные блюда из творога, фрукты свежие составляют 25% - 30 % от суточных норм.

Кузнецов

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

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.

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	579,22	541,12	575,62	556,79	642,52	20-25	579,1	25
Суточная калорийность 2350 ккал- 100%, завтрак: 470ккал -587,5 ккал 20%- 25%								
обед	809,3	775,54	722,6	774,6	705,0	30-35	757,4	32
Суточная калорийность 2350 ккал- 100%, обед 30% - 35% 705 ккал - 822, 5 ккал								
Завтрак и обед	1388,5	1316,66	1298,2	1331,4	1347,5	50-60	1336,5	57

2 неделя

Прием пищи	Дни недели					N %	Средняя калорийность за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
	1	2	3	4	5			
завтрак	566,4	683,52	510,32	516,41	543,30	20-25	564	24
Суточная калорийность 2350 ккал- 100%, завтрак: 470ккал -587,5 ккал 20%- 25%								
обед	751,2	715	708,5	722,6	835,4	30-35	746,5	32
Суточная калорийность 2350 ккал- 100%, обед 30%- 35% 705 ккал - 822, 5 ккал								
Завтрак и обед	1317,6	1398,5	1218,8	1239,0	1378,7	50-60	1310,5	56

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:

Кузнецов

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

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, не менее)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)	Фактические показатели (в граммах, не менее)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)	Фактические показатели (в граммах, не менее)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)
571,52	470- 587,5	19,25	15,4-19,25	19,51	15,8-19,75	77,23	67-83,75

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, не менее)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)	Фактические показатели (в граммах, не менее)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)	Фактические показатели (в граммах, не менее)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)
751,52	705 – 822, 5	25,25	23,1-27,0	24,26	23,7-27,7	103,88	100,5-117,3

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, не менее)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)	Фактические показатели (в граммах, не менее)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)	Фактические показатели (в граммах, не менее)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)
1323,49	1175-1410	44,49	38,5-46,2	43,77	39,5-47,4	181,11	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).

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

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	0,00	128	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	200	0,00	0,00	32,8	100
Кисломолочные продукты	20	0,00	210	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	21	100
Кондитерские изделия	2,50	0,00	30	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3	100
Какао	0,50	0,00	0,00	0,00	4	0,00	0,00	0,00	0,00	4	0,00	0,8	100
Крупы, бобовые	11,25	70	0,00	0,00	0,00	30	18	71	0,00	35	12	23,6	160
Макаронные изделия	3,75	0,00	0,00	51	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	5,1	100
Масло растительное	3-3,75	0,00	5	4	5	0,00	0,00	5	5	7	0,00	3,1	100
Масло сливочное	6-7,50	11	0,00	7	15	10	14	5	5	0,00	11	7,77	100
Молоко	90,00	54	0,00	200	108	176	76	200	0,00	10	30	85,4	100
Мука	3,75	0,00	0,00	1	3	0,00	0,00	2	0,00	0,00	0,00	0,91	24
Мясо	14-17,50	0,00	128	0,00	0,00	0,00	0,00	193	0,00	0,00	0,00	32,1	100
Овощи, зелень	56-70,00	0,00	79	70	306,3	0,00	0,00	92	112	93	0,00	75,2	95
Птица	8,75	0,00	0,00	142	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	76	0,00	21,8	200
Рыба	14,50	0,00	0,00	0,00	90	0,00	0,00	0,00	123	0,00	0,00	4	105
Сахар	7,50	15,00	0	0	25	20	20	0	17	20	27	14,4	100
Сметана	2-2,50	0	0	3	0	0	0	0	0	0	6	0,85	100
Соль	0,75	1	1	2	2	0,5	0,5	2	2	1	0	1,2	100
Специи	0,50	0	0	0	1,23	0	0	0	0,18	0	0,03	0,14	50
Сухофрукты	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	15	1,5	50
Сыр	2-2,50	34	0	0	0	12	0	0	17	0	12	7,45	101
Творог	10-12,50	0	0	0	0	0	0	0	0	0	115	11,5	100
Фрукты	50,00	158	0	0	0	200	100	0	8	100	150	71,6	115
Хлеб пшеничный	30-37,50	30	30	48	55	80	30	30	30	25	30	38,8	100
Хлеб ржаной	20,00	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	100

Подпись

Федеральное государственное учреждение «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Чай	0,25	1	0	0	0	1	1	0	1	0	1	0,5	100
Яйца	8-10,00	90	0	0	0	0	0	0	0	0	6	7,72	100

Завтрак и обед

Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции и 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)	Выполнение
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
Картофель	112,00	106,96	161,9	123,7	114,6	184,8	38,4	161,9	180	16,8	198	128,71	110
Кисломолочные продукты	90,00	0,00	0,00	200	0,00	0,00	0,00	200	0,00	0,00	0,00	40,00	45
Кондитерские изделия	6,00	12,5	0,00	0,00	35	0,00	12,5	0,00	0,00	0,00	0,00	6,30	100
Кофейный напиток	0,50	2,5	0,00	0,00	0,00	0,00	2,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,50	100
Крупы, бобовые	27,00	47,5	0,00	36	44,58	0,00	47,71	33,6	37,5	36	18,3	30,13	105
Макаронные изделия	9,00	0,00	37,5	10	0,00	0,00	37,5	0,00	10	40,2	0,00	13,52	150
Масло растительное	7,5-9,00	5,06	2,6	12	5,9	21,4	3	10,6	8,1	17,2	2	8,79	100
Масло сливочное	15-18,00	15	24	8	17,9	13,75	21	18,6	20,92	6,49	21,9	16,76	100
Молоко	150-180,00	182,5	22,5	140	159,9	70	217,1	5	189,6	84,0	4	108,82	73
Мука	7,5-9,00	1,71	4	1,35	6,84	1,25	2,77	2,15	4,22	2,77	6,05	3,31	45
Мясо	42,00	60	60	0,00	0,00	72	82,8	66,8	60	82,8	0,00	48,44	115
Овощи, зелень	140-168,00	103,07	284,75	201,39	74,8	320,48	133,7	216,69	118,4	15	237,76	176,65	105
Птица	21,00	0,00	0,00	144	63,9	69,33	0,00	0,00	56,25	56,7	0,00	39,02	150
Рыба	29-34,80	0,00	69,29	0,00	70,2	0,00	0,00	83,1	6	0,00	67,3	29,00	100
Сахар	15-18,00	18,5	14,76	14	13,74	18,75	34,1	12,9	11,25	11	30,6	17,96	100
Сметана	5-6,00	0,00	8	0,00	0,00	10	0,00	21,6	0,00	10	7,5	5,71	100
Соки	100-120,00	180	180	0,00	180	180	0,00	24	180	180	0,00	110,40	100
Соль	1,80	1,45	2	2,1	2	1,22	1,8	1,8	1,6	2	2,12	1,86	100
Специи	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,24	0,00	0,00	0,2	0,00	0,00	0,04	8
Сухофрукты	7,5-9,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	27	0,00	0,00	0,00	27	5,40	75
Сыр	5-6,00	0,00	0,00	0,00	10,8	0,00	0,00	0,00	0,00	5	0,00	3,10	62
Творог	25-30,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	97,5	9,75	40
Фрукты	100-120,00	150	207,24	0,00	150	6,3	0,00	150	150	24	156,3	117,71	100
Хлеб	75-90,00	100	70	70	92,9	84,67	120	70	70	70	131,7	87,87	100

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

пшеничный											12		
Хлеб ржаной	40-48,00	27	52	52	52	52	52	52	52	52	27	47,00	100
Чай	0,5-0,60	0,00	0,00	1	0,45	0,45	0,00	0,00	1	0,00	0,45	0,34	70
Яйца	20-24,00	0,00	0,00	0,00	0,00	53	45	0,00	15,75	0,00	81,1	2	19,49
													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 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