

Аттестат аккредитации органа инспекции
№ RA. RU.710012 от 22.04.2015г.

УТВЕРЖДАЮ

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



М. П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 344/дб «17» апреля 2024 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

Основного (организованного) 10-дневного меню (завтрак и обед) на зимне-весенний период 2023-2024 учебного года, разработанное 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, в том числе для детей с ОВЗ и детей-инвалидов общеобразовательных учреждений муниципального образования Крыловский район

Производство экспертизы начато: 16.04.2024г. в 13-30ч.

Производство экспертизы окончено: 17.04.2024г. в 17.00ч.

1. Основание: Заявление исполняющего обязанности начальника управления образования администрации муниципального образования Крыловский район Ю.А. Шкурина от 23.01.2024г. вх. № 51/38/ОИ.

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».

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

Продолжение: 2-5,
Страницы № 155

5. Перечень рассмотренных материалов:

- основное (организованное) 10-дневное меню (завтрак и обед) на зимне-весенний период для обучающихся 12 лет и старше, в том числе , для детей с ОВЗ и детей-инвалидов общеобразовательных учреждений муниципального образования Крыловский район на 2023-2024 учебный год;
- 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:

Представленное основное (организованное) 10-дневное меню (завтрак и обед) для организации питания учащихся 12 лет и старше, в том числе , для детей с ОВЗ и детей-инвалидов общеобразовательных учреждений муниципального образования Крыловский район на 2023-2024 учебный год 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, 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 том числе , для детей с ОВЗ и детей-инвалидов общеобразовательных учреждений муниципального образования Крыловский район на 2023-2024 учебный год установлено:

1. Основное (организованное) 10-дневное меню (завтрак + 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 + обед) (п.8.1.2, п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
2. 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).



филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

3. В меню предусмотрено двухразовое питание: завтрак 20-25%, обед 30-35% (п.8.1.2, приложение № 10, таблица 3).
4. 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).
5. 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).
6. Запрещенные блюда (пищевая продукция) в меню отсутствуют (п.8.1.9, приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
7. 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).
8. 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.
9. 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

10. 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	634	550
Обед	919	800

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; закуски, мясных или рыбных блюд, гарниров, предусмотрена выдача свежих фруктов.

Кудрявцев

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.

11. Распределение энергетической ценности блюд по приему пищи (завтрак + 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	621,06	648,04	627,86	621,91	20-25	650,1	24
Суточная калорийность 2720 ккал- 100%, 544ккал (20%) - 680 ккал 20%- 25%								
обед	865,6	835,48	804,5	889,0	825,4	30-35	844,0	31
Суточная калорийность 2720 ккал- 100%, 30% - 816 ккал 35%- 952 ккал								
завтрак + обед	1597,2	1456,54	1452,5	1516,9	1447,3	50-60	1494,1	55
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	750,41	732,69	657,32	596,98	670,43	20-25	681,6	25
Суточная калорийность 2720 ккал- 100%, 544ккал -680 ккал 20%- 25%								
обед	727,4	823,7	899,7	717,3	1050,2	30-35	843,7	31
Суточная калорийность 2720 ккал- 100%, 30% - 816 ккал 35%- 952 ккал								
завтрак+обед	1477,9	1556,4	1557,0	1314,3	1720,6	60-65	1525,2	56
Суточная калорийность 2720 ккал- 100%, 50% - 1360 ккал -60% -1632 ккал								

12. 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:

Кузнецов

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

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)
12 лет и старше	1509,66	1360-1632	49,35	45-54	48,72	46-55,2	213,91	191,5-229,8

13. 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).

7. Вывод: основное (организованное) 10-дневное меню (завтрак и обед) на зимне-весенний период 2023-2024 учебного года, разработанное Управление образования администрации Крыловского района (Краснодарский край, 352080, Крыловский р-н, станция Крыловская, улица Орджоникидзе, 74) для организации питания учащихся 12 лет и старше, в том числе, для детей с ОВЗ и детей-инвалидов 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»