

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

УТВЕРЖДАЮ
Главный врач
филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»
Ф.И.О. *И.В. Терюкова*

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1344 «26» сентября 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы
меню приготавливаемых блюд обедов Мостовский район
для учащихся 5-11 классов (2 смена), осенний период

Производство экспертизы начато: 23.09.2022 10-30 ч.

Производство экспертизы окончено: 26.09.2022 11-10 ч.

1. **Основание:** заявление начальника РУО МО Мостовский район Богинского Ю.Н. вх. №2325 от 23.09.2022, зарегистрированное в установленном порядке в Лабинском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

2. **Заявитель:** Районное управление образованием администрации муниципального образования Мостовский район

Юридический адрес: 352570, Краснодарский край, Мостовский район, пгт. Мостовской, ул. Горького, 139

ИНН: 2342015500

ОГРН: 1052323600735

Фактический адрес: 352570, Краснодарский край, Мостовский район, пгт. Мостовской, ул. Горького, 139

3. **Разработчик:** не указан

Юридический адрес: нет

Фактический адрес: нет

4. **Цель экспертизы:** на соответствие разделу II п.2.8, разделу V п. 5.2, разделу VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

5. **Перечень рассмотренных материалов:**

- меню приготавливаемых блюд обедов Мостовский район для учащихся 5-11 классов (2 смена), осенний период

- пояснительная записка за подписью технолога ХЭК А.Е.Зайцевой,

- меню – раскладка в нетто для учащихся 5-11 классов, осенний период (накопительная ведомость с выведением среднесуточного набора пищевых продуктов с массой нетто за 12 дней и среднего значения с выполнением норм питания в % отношении),

- технологические карты.

6. **Санитарно – эпидемиологическая оценка:**

В соответствии с заявлением начальника РУО МО Мостовский район Богинского Ю.Н.

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

Продолжение:
Страницы № 23

266

вх. №2325 от 23.09.2022 Лабинским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» проведена оценка соответствия меню приготавливаемых блюд обедов Мостовский район для учащихся 5-11 классов (2 смена) на осенний период. Согласно меню питание детей осуществляется в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения (завтрак – для детей, обучающихся в первую смену, обед – для детей, обучающихся во вторую смену). Оценка соответствия и анализ меню проводились с учетом требований к меню, изложенных в МР 2.4.0260-21 «Рекомендации по оценке соответствия меню обязательным требованиям», МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».

По результатам оценки соответствия и анализа меню установлено:

1. меню приготавливаемых блюд обедов для учащихся 5-11 классов Мостовского района на осенний период разработаны на основе следующей документации:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К.,2005;
- сборника технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова, 2013 г.
- сборника рецептов блюд и кулинарных изделий. Под ред. М.П.Могильного, В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010.

2. По меню приготавливаемых блюд обедов возрастная категория 5-11 классы на осенний период включено горячее питание, а именно наличие горячих первого и второго блюд (обед).

3. Меню разработано на основании сформированного рациона питания, включающие распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (обед).

4. Меню разработано:

- в соответствии с рекомендуемым образцом согласно приложению №8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", а именно указаны наименование приема пищи (обед), неделя (неделя 1, неделя 2), день (по порядку в течение 2-х недель), наименование блюда, вес блюда, пищевые вещества (белки, жиры, углеводы), энергетическая ценность, № рецептуры указан на каждое наименование блюда в меню в соответствии со сборниками, используемыми при разработке меню; в меню и технологических картах имеются данные о содержании минеральных веществ и витаминов в каждом блюде,

- на период 12 дней (с учетом режима работы организации для данной возрастной группы 5-11 классы),

- с учетом возраста детей (для возрастной категории детей 5-11 классы);

- с учетом сезонности.

5. По меню организовано одноразовое горячее питание (обед). Обед состоит из закуски (салата или свежих овощей), горячего первого, второго блюд и напитка.

6. По меню повторяемость готовых блюд в течение двух смежных дней отсутствует.

7. При анализе меню и технологических карт пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей, не используются.

8. Представлены технологические карты на все блюда, заявленные в меню. Технологические карты составлены с указанием сборника рецептов и номера рецептуры, согласно данного сборника; наличия в них информации о расходе сырья в брутто и нетто на 1 порцию и на 100 порций, информация о технологии приготовления блюд, калорийности, содержании белков, жиров и углеводов, о витаминно-микроэлементном составе блюд, для горячих блюд – информация о температуре их выдачи.

Лабинский

9. Масса порций блюд по меню (возрастная категория 5-11 классы) соответствует массе порций блюд согласно приложения №9 таблицы 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" с учетом выполнения суммарных объемов блюд по приемам пищи, потребности в пищевых веществах и энергетической ценности.

Наименование блюд	Масса порций фактическая	Масса порций нормируемая
Каша/овощное/яичное/творожное/мясное блюдо	200	200-250
закуска	100	100-150
первое блюдо	250-265	250-300
второе блюдо	100-150	100-120
гарнир	180	180-230
третье блюдо	180-200	180-200

10. Суммарные объемы блюд по приемам пищи (обед) за каждый день по меню (возрастная категория 5-11 классы) не менее суммарных объемов блюд (857- 1142 г по меню при норме не менее 800 г), представленных в приложении №9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

11. По результатам анализа накопительной ведомости учащиеся 5-11 классов обеспечены среднесуточным набором пищевой продукции (на одного учащегося в сутки) (согласно таблицы 2 приложения №7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения").

12. В меню рационально распределена энергетическая ценность по приемам пищи: обед составляет 35% от общесуточной калорийности.

13. Показатели энергетической ценности, содержание белков, жиров и углеводов в среднем за 1 день по меню для возрастной категории 5-11 классы представлены в таблице.

Таблица 1.1. Потребность в пищевых вещества, витаминах, минеральных веществах и энергии для возрастной категории 5-11 классы

Показатели	Потребность суточная	35% от общесуточной потребности	Фактическое значение согласно меню (в среднем за 1 день) 35% от общесуточной потребности
Белки	90	31,5	34,9
Жиры	92	32,2	35,3
Углеводы	383	134	132
Энергетическая ценность	2720	952	996,6
железо	18	6,3	5,96
магний	300	105	114
кальций	1200	420	404
витамин С	70	24,5	19

7. Вывод: меню приготавливаемых блюд обедов Мостовский район для учащихся 5-11 классов (2 смена), осенний период, соответствует требованиям раздела II п.2.8, раздела V п. 5.2, раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Врач по общей гигиене

Л.В. Маньшина
Лабинский

Маньшина Л.В.