

УТВЕРЖДАЮ

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



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

М. П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1041/26 «26» сентября 2023 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

Основного (организованного) 12-дневного меню (завтрак + обед) на осенний сезон учебного года, разработанного индивидуальным предпринимателем В.И. Козловым (Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 26, кв.9), для организации питания обучающихся старше 12 лет в общеобразовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, в том числе, детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и детей-инвалидов.

Производство экспертизы начато: 26.09.2023г. в 12-30ч.

Производство экспертизы окончено: 26.09.2022г.в 17.00ч.

1. Основание: Заявление индивидуального предпринимателя Козлова В.И. зарегистрированное под Вх.№ 1048/929/ОИ от 16.09.2023г. в Кущевском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»;

2. Заявитель: Индивидуальный предприниматель Козлов Владимир Игоревич;

Юридический адрес: Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 26, кв.9;

ИНН: 234703511402;

ОГРН: 305234702802112;

фактический адрес: Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 26, кв.9

3. Разработчик: индивидуальный предприниматель В.И. Козлов.

Юридический адрес: Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 26, кв.9.

Фактический адрес: Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 26, кв. 9.

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

Продолжение:
Страницы № 2-6

2218

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» (в том числе приложение № 7 таблица №2, приложение №9 таблицы №№1,3, приложение 10 таблицы №№1,3).

5. Перечень рассмотренных материалов:

- Основное (организованное) 12-дневное меню (завтрак + обед) на осенний сезон учебного года, разработанного индивидуальным предпринимателем В.И. Козловым (Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 26, кв. 9), для организации питания обучающихся старше 12 лет в общеобразовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, в том числе, детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и детей-инвалидов;
- Технологические карты кулинарных изделий (блюд) с указанием рецептур и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий. Указана температура подачи готовых блюд.
- Ведомость контроля за рационом питания возрастной категории детей старше 12 лет.
- Ведомость среднесуточных наборов пищевой продукции для организации питания детей старше 12 лет.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленное основное (организованное) 12-дневное меню (завтрак + обед) для организации питания учащихся старше 12 лет общеобразовательных организаций муниципального образования Ленинградский 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 технических нормативов- Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. –М.: ДеЛи плюс, 2011. -544с.;
- Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий/сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина.- Изд-е 4-е доп. и испр.-Пермь, 021.-410с.;
- Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.- Спб:Речь, 2008.-800с.;

Кудрявцев

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГАУЗ НЦЗД МИНЗДРАВА РОССИИ, НИИ ГИОЗДИП, НП СРО «АПСПСОЗ»/под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы.- М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016.-361с.;

- Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник.-М.: ДеЛи принт, 2008.-276с.

По результатам экспертизы основного (организованного) 12-дневного меню (завтрак+обед) для обучающихся старше 12 лет общеобразовательных организаций муниципального образования Ленинградский район на осенний сезон учебного года, установлено:

1. Основное(организованное) 12-дневное меню (завтрак +обед) для детей старше 12 лет разработано на основании сформированного рациона питания, включающего распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (п.8.1.2, п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
2. Представленное меню разработано с учетом сезонности (осенний период) на период двух недель (12 дней, предусмотрены с понедельника по субботу) дифференцированного по возрасту обучающихся (старше 12 лет) (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
3. В меню предусмотрено двухразовое питание: завтрак (20-25%), обед (30-35%), от суточной калорийности (п.8.1.2 приложение № 12).
4. Меню разработано в соответствии с требованиями п.8.1.4 приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (рекомендуемый образец).
5. Примерное меню содержит информацию о наименовании и количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий (п.8.1.4 приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
6. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в примерном меню, соответствуют наименованиям в использованных сборниках рецептур (технологических картах) (раздела II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
7. Запрещенные блюда (пищевая продукция) в меню отсутствуют (п.8.1.9 приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
8. В пояснительной записке отражена информация о профилактике йод-дефицитных заболеваний путем введения в рацион йодированной соли, что соответствует п.8.1.6 приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
9. В примерном меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для учащихся старше 12 лет (п.8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Кучмы В.Р.

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

Для учащихся старше 12 лет

Название блюд	масса порций блюд в граммах старше 12 лет	
	фактическая	нормируемая
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	200-250	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)	100-150	100-120
Гарнир	180	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	180-200	180-200
Фрукты	100-115	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 старше 12 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	616	550
Обед	857	800

Завтрак по составу пищевых продуктов и готовых блюд состоит из закуска, горячих молочных супов, мясных/рыбных блюд, гарниров, творожных блюд, напитков; предусмотрена выдача фруктов, кондитерских изделий.

В состав ассортимента пищевой и готовой продукции, реализуемой в обед, включены закуска (салат или свежие овощи), горячее первое блюдо, второе блюдо состоящее из мясного/рыбного блюда (котлеты, биточки, плов, рагу), гарниров крупяных, макаронных изделий и пр., напитка (компот, кисель, соки).

12. 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) :

1 неделя

Прием пищи	Дни недели						N %	Средняя калорийность за 6 дней	Средний % пищевой ценности за 6 дней
	1	2	3	4	5	6			
завтрак	658,2	638	558,7	651,7	615,3	608,9	20-25	621,8	23
Суточная калорийность 2720 ккал- 100%,		544ккал -680 ккал 20%- 25%							
обед	950,8	905,3	898,6	885	917,5	905,2	30-35	910,4	34
Суточная калорийность 2720 ккал- 100%,		30% - 816 ккал 35%- 952 ккал							
завтрак+обед	1609	1543,3	1457,3	1536,7	1532,8	1514,1	60-65	1532,2	57
Суточная калорийность 2720 ккал- 100%,		50% - 1360 ккал -60% -1632 ккал							

2 неделя

Прием пищи	Дни недели						N %	Средняя калорийность за 6 дней	Средний % пищевой ценности за 6 дней
	1	2	3	4	5	6			
завтрак	700,1	606,4	590,5	653,5	648,2	584,9	20-25	630,6	23

Куркина

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Суточная калорийность 2720 ккал- 100%, 544ккал -680 ккал 20%- 25%									
обед	875,1	991,9	827,7	833,9	852,5	861,2	30-35	873,7	32
Суточная калорийность 2720 ккал- 100%, 30% - 816 ккал 35%- 952 ккал									
завтрак+	1575,	1598,3	1418,2	1487,4	1500,7	1446,1	50-60	1504,3	55
обед	2	5							
Суточная калорийность 2720 ккал- 100%, 50% - 1360 ккал -60% -1632 ккал									

13. Распределение суточной потребности в пищевых веществах, энергии по приемам пищи (завтрак + обед), учитывая пребывание детей в образовательных учреждениях старше 12 лет соответствует нормам (приложение 10, таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) 50- 60 % от суточной калорийности, что составляет:

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)
старше 12 лет	1519	1360 - 1632	54,3	45- 54	57	46-53	214,53	191,5- 229,8

14. По результатам анализа накопительной ведомости выполнения норм питания возрастной категории детей старше 12 лет, учащиеся обеспечены среднесуточными наборами пищевой продукции (на 1 учащегося в сутки), что соответствует требованиям (п.8.1.2 приложение № 7 таблица 2, СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Среднесуточный набор пищевой продукции для организации питания детей старше 12 лет (в нетто г, мл, на 1 ребёнка в сутки)		
Наименование группы продуктов	100%	56 % (средний показатель за период 10 дней)
Дрожжи	0,3	0,17
Какао	1,2	0,7
Картофель	187	105
Кисломолочная продукция	180	101
Кондитерские изделия	15	8,5
Кофейный напиток	2	1,15
Крахмал	4	2,3
Крупа	50	28
Макаронные изделия	20	11,2
Масло растительное	18	11
Масло сливочное	35	20
Молоко	350	196
Мука	20	11,2
Мясо	78	44
Овощи	320	180
Птица	53	30
Рыба	77	33

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Сахар	35	20
Сметана	10	5,6
Сок	200	112
Соль	5	2,9
Субпродукты	40	22,5
Сухофрукты	20	12
Специи	2	1,2
Сыр	15	8,4
Творог	60	34
Фрукты(свежие)	185	104
Хлеб пшеничный	200	112
Хлеб ржаной	120	68
Чай	2	1,2
Яйцо	1шт	1шт

7.Вывод: Основное (организованное) 12-дневное меню (завтрак + обед) на осенний сезон учебного года, разработанного индивидуальным предпринимателем В.И. Козловым (Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 26, кВ.9), для организации питания обучающихся старше 12 лет в общеобразовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, в том числе, детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и детей-инвалидов, соответствует требованиям раздела II п.2.8; раздела VIII, п.8.1, п.8.1.2, п. 8.1.2.4, 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» , в том числе приложение 7 таблица 2, приложение №9 таблицы №№ 1,3, приложение № 10 таблицы №№ 1,3.

Врач по общей гигиене



Т.Н. Пожиленкова



филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
 в Краснодарском крае»