

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

УТВЕРЖДАЮ

руководителя
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
в _____ филиале
_____ Кушнарёва Л.А.
М.П.



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 386/24 «23» ноября 2020 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного десятидневного цикличного меню на зимне-весенний период для учащихся возрастной группы 7-10 лет средних общеобразовательных школ управления образования администрации муниципального образования Щербиновский район (сокращенное УО администрации муниципального образования Щербиновский район)

1.Основание: заявление начальника УО администрации муниципального образования Щербиновский район Приставка О.П. № 02-1167/291 от 19.11.2020г.

2.Заявитель: УО администрации муниципального образования Щербиновский район

Юридический адрес: 353620, Россия, Краснодарский край, Щербиновский район, ст.Старощербиновская, ул. Советов,70
ИНН 2358001711 ОГРН 1022305030990

Фактический адрес: 353620, Россия, Краснодарский край, Щербиновский район, ст.Старощербиновская, ул. Советов,70

3.Разработчик: ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет»

Юридический адрес: 350072, Южный федеральный округ, Краснодарский край, г.Краснодар, ул.Московская,д.2

Фактический адрес: 350072, Южный федеральный округ, Краснодарский край, г.Краснодар, ул.Московская,д.2

4.Цель экспертизы: на соответствие требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

5.Перечень представленной документации:

- примерное десятидневное цикличное меню на зимне-весенний сезон, для учащихся возрастной группы 7-10 лет, разработанное технологическим отделом ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет»;

-таблица выполнения натуральных норм питания, согласно рекомендуемым наборам пищевых продуктов завтраков и обедов;

-копия свидетельства о постановке на учет в налоговом органе от 30.05.1994 г. с присвоением ИНН 2358001711 ОГРН 1022305030990

-положение об УО администрации муниципального образования Щербиновский район №7 от 22.02.2017г.;

_____ филиал

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

Продолжение:

Страницы № 2-3

088796

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленное примерное десятидневное цикличное меню на зимне-весенний сезон для учащихся 7-10 лет средних общеобразовательных школ УО администрации муниципального образования Щербиновский район разработанное технологическим отделом ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет»

В разработке использовалась следующая документация:

- сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах (ред. Лапшина В.Т. Москва 2004г. «Хлебпродинформ»);
- сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (редакция В.А.Тутельяна и В.П.Могильного 2017г.)
- сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации (изд. 5-е ООО Уральский региональный центр питания 2013г);

Примерное цикличное меню десятидневное составлено по форме рекомендованной приложением 2 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Примерное цикличное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур (п. 6.10 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»).

Учтено рациональное распределение энергетической ценности по приемам пищи. При организации двухразового питания калорийность в процентном отношении составила: завтрак- 25%, обед — 30-35%. Допускается отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах ± 5 п.6.14 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Технологические карты на кулинарные изделия заполнены согласно приложения 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», соблюден принцип щадящего питания, используется способ приготовления блюд на пару, варки, тушения, запекания.

В рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ : белков, жиров, и углеводов составляет 1:1:4.

В меню отсутствуют запрещенные и не рекомендованные блюда. Интервал между приемами пищи не превышают 3,5- 4 часа.

В рацион питания включены ежедневно мясо, сливочное и растительное масла, хлеб, ржаной и пшеничный, крупы, овощи. Рыба, мясо птицы, яйца, сыр, творог, включены 1 раз в 2-3 дня. Завтрак состоит из горячего второго блюда и горячего напитка.

Обед включает закуску, первое, второе блюда с гарниром крупяным или овощным и напиток.

Ежедневно выполняется витаминизация третьих блюд и йодонизация блюд.

Ейский

Масса порций блюд (в граммах) для учащихся возрастной группы 7- 10 лет

Название блюд	Средняя фактическая масса по меню	Масса в граммах нормируемая
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	200-280	150-200
Напитки (чай, какао, сок, компот молоко, кефир и др.)	200	200
Салат	60	60-100
Суп, борщ	200	200-250
Мясо, котлета	80-100	80-120
Гарнир	150	150-200

Анализ перечня продуктов и норм питания на одного учащегося возрастной группы 7- 10 лет, для двухразового приема пищи, показал выполнение норм питания на 55-60% от рекомендуемого среднесуточного набора пищевых продуктов, для приготовления блюд и напитков (приложение 8 таблица 1 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»).

Распределение калорийности по приёмам пищи составляет:

сезон	завтрак	Обед	общая калорийность
Зима-весна	638,51 ккал	816,89 ккал	1455,4 ккал

7.Вывод: представленное примерное десятидневное цикличное меню на зимне-весенний период для учащихся возрастной группы 7- 10 лет, средних общеобразовательных школ управления образования администрации муниципального образования Щербиновский район соответствует требованиям:

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

Врач по общей гигиене



Н.Г. Кулеш

Ейский

353684 ул.К.Либкнехта, 285, г.Ейск Краснодарского кр.
тел./факс (86132) 2-78-96, e-mail: fguz-eisk@mail.ru
филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»