

УТВЕРЖДАЮ

Аттестат аккредитации органа инспекции

№ RA.RU.710012 от 22.04.2015 г.

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

З.Ю. Нагороков

М.П.

№ 152/34 «04» апреля 2023 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного 10-ти дневного меню завтраков, обедов и полдников для организации питания учащихся общеобразовательных учреждений муниципального образования Усть-Лабинский район, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья возрастной категории 12 лет и старше.

Производство экспертизы начато: 24.03.2023 г. 11-00 ч.

Производство экспертизы окончено: 04.04.2023 г. 13-00 ч.

1. **Основание:** заявление ИП Маковецкая Т.Г., вх. № 534/126/ОИ от 23.03.2023 г.

2. **Заявитель:** ИП Маковецкая Т.Г.

Юридический адрес: 350000, РФ, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Рашпилевская, 100.

ИНН: 2308105360;

ОГРН: 1052303653269

Фактический адрес: 353100, РФ, Краснодарский край, Выселковский район, ст. Выселки, ул. Северная, 5.

3. **Разработчик:** ИП Маковецкая Т.Г.

Юридический адрес: Краснодарский край, Усть-Лабинский район, г. Усть-Лабинск, ул. Кавказская, 31.

Фактический адрес: Краснодарский край, Усть-Лабинский район, г. Усть-Лабинск, ул. Кавказская, 31.

4. **Цель экспертизы:** соответствие требованиям раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

5. **Перечень рассмотренных материалов:**

- примерное 10-дневное меню завтраков, обедов и полдников для организации питания учащихся возрастной категории от 12 лет и старше, в том числе детей с ОВЗ;
- технологические карты на блюда, представленные в меню;
- сводная таблица распределения калорийности по приемам пищи;
- таблица по выполнению потребления продуктов питания;

Усть-Лабинский

352330, г. Усть-Лабинск, ул. Островского,
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

тел./факс (86135) 5-02-36 ulabfguz@mail.ru

Продолжение: 2-3
Страницы №

205488

- В.А. Тутельян, химический состав и калорийность российских продуктов питания. Москва, Изд-во «ДеЛи плюс», 2012год.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленное меню разработано МКУ «Центр поддержки образования» муниципального образования Динской район на основе следующих документов:

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школа /В.Т. Лапшина 2004г.;
- Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под ред.М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - Москва, 2011;
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва Экономика 1983г А.С. Ратушный А.И Здобнов;
- Сборник рецептов "280 блюд" г. Екатеринбург 2011, Гращенко Д.В.;
- В.А. Тутельян, химический состав и калорийность российских продуктов питания. Москва, Изд-во «ДеЛи плюс», 2012год.

При проведении экспертизы установлено, что в соответствии с п. 8.1.4. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 меню составлено на период 10 дней (две недели при 5-дневной учебной неделе) для организации питания детей возрастной категории от 12 лет и старше, детей с ограниченными возможностями здоровья в общеобразовательных учреждениях МО Усть-Лабинский район. Меню разработано на весенний период, в соответствии с методическими рекомендациями (МР 2.3.6.0233-21) из меню исключены салаты и холодные закуски из сырых овощей урожая 2022 года. В зависимости от сезона используются свежие овощи, в меню включены консервированные овощи промышленного производства, что соответствует требованиям таблицы 2 приложения № 7 (п.7). Меню содержит информацию о массе порций, содержанию в них белков, жиров, углеводов, указана энергетическая ценность каждого блюда и рациона. В меню приводится ссылка на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, по которому составлено меню, что соответствует рекомендуемой форме оформления (приложение № 8 СанПиН 2.3./2.4.3590-20). Приготовление пищи будет осуществляться на базе пищеблоков общеобразовательных учреждений.

Представленное меню предусматривает 3-х разовый прием пищи: завтрак, обед, полдник. Горячий завтрак состоит из молочных, творожных, яичных, мясных, рыбных блюд, горячего напитка, сока, кондитерских изделий промышленного производства (1 раз); к мясным и рыбным кулинарным изделиям выдается дополнительный гарнир в виде свежих или консервированных(соленых) овощей. Обед состоит из 1-х и 2-х горячих блюд (мясные, рыбные кулинарные изделия с гарниром), холодных или горячих напитков (соки, кисели, компоты из свежих или сушеных фруктов, чай) и закуски (овощи свежие, соленые, салаты). Полдник состоит из молочных, творожных блюд, мучных выпечных изделий, кондитерских изделий промышленного производства и холодных или горячих напитков (кисломолочный, кофейный напиток, молоко, какао, чай). Свежие фрукты в натуральном виде выдаются ежедневно в завтрак, обед или полдник, кондитерские изделия промышленного производства 2 раза (3, 7 дни).

При организации 3-х разового питания, согласно таблицы 3, приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590 распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи для детей в общеобразовательных организациях должно составлять – завтрак 20-25% от суточной потребности, обед 30-35%, полдник 10-15%. В представленном меню-

для детей возрастной категории от 12 лет и старше энергетическая ценность рационов:

| | Нормируемые значения | Фактическое выполнение |
|--|----------------------|------------------------|
|--|----------------------|------------------------|

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

КОПИЯ
ВЕРНА

| Прием пищи | энергетической ценности (в к/кал) | энергетической ценности (середнее значение в к/кал) |
|------------------------|-----------------------------------|---|
| Завтрак | 544-680 | 689 (25%) |
| Обед | 816-952 | 897 (33%) |
| полдник | 272-408 | 329 (15%) |
| Итого за день (60-75%) | 1632-2040 | 1982,1 (73%) |

В течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи не превышает 5%. В представленном меню-

для детей возрастной категории от 12 лет и старше потребность в пищевых веществах:

| Пищевые вещества | Нормируемые значения пищевых веществ (60-75% в г) | Фактическое выполнение пищевых веществ (г) |
|------------------|---|--|
| Белки | 54-68 | 68 |
| Жиры | 55-69 | 69 |
| углеводы | 230-287 | 245 |

Выходы порций соответствуют предъявляемым требованиям (таблица 1 приложение № 9 СанПиН 2.3./2.4.3590-20) и составляют: каши, яичные, мясные и творожные блюда - 180-250 грамм, первые блюда - 250 грамм, овощи - 100 грамм, фрукты 100 грамм, гарниры - 180 грамм, мясные, рыбные блюда и блюда из мяса птицы - 100,140,150 грамм.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям п.8.1.2 приложение № 9 таблица 3 СанПиН 2.3./2.4.3590-20:

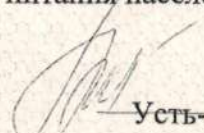
| Название блюд | Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) | Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее) |
|---------------|---|---|
| Завтрак | 550-695 | 550 |
| Обед | 855-1080 | 800 |
| полдник | 350-440 | 350 |

В меню предусмотрено потребление продуктов согласно среднесуточным наборам пищевой продукции, что соответствует требованиям п.8.1.2 приложение № 7 таблица 2 СанПиН 2.3./2.4.3590. Согласно накопительной ведомости потребление основных продуктов питания составило 60-75%, как и калорийность представленного 3-х разового меню. Отмечается незначительное превышение потребления круп и макаронных изделий, сметаны, овощей, низкое потребление молока и кисломолочных продуктов, что допустимо т.к их потребление рекомендуемо в ужин и сонник.

На все блюда представлены технологические карты, которые разработаны на основе использованного сборника рецептов. В технологических картах на блюда указаны наименования продуктов входящих в блюда, нормы вложения продуктов весом в брутто и нетто, указан выход (вес, объем) блюда, пищевая ценность, технология приготовления, а также температура блюд при раздаче, что соответствует требованиям п.5.2 СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

7. Выводы: представленное примерное 10-ти дневного меню завтраков, обедов и полдников для организации питания учащихся общеобразовательных школ, в том числе учащихся с ограниченными возможностями здоровья возрастной категории от 12 лет и старше, в общеобразовательных учреждениях МО Усть-Лабинский район соответствует требованиям раздела VIII СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене



Усть-Лабинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Л.М. Тарасенко

СЕРТИФИКАТ