

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

УТВЕРЖДАЮ

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

М.П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 720/34 «19» сентября 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерных 10-ти дневных меню завтраков для организации питания учащихся общеобразовательных учреждений МО Динской район возрастных категорий 7-11 лет и 12 лет и старше.

Производство экспертизы начато: 14.09.2022 г. 11-00 ч.

Производство экспертизы окончено: 19.09.2022 г. 10-00 ч.

1. **Основание:** поручение территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Выселковском, Усть-Лабинском, Кореновском, Динском районах № 298 от 13.09.2022 г., вх. № 682/466/ОИ от 14.09.2022 г.

2. **Заявитель:** территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Выселковском, Усть-Лабинском, Кореновском, Динском районах.

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

ИНН: 2308105360.

ОГРН: 1052303653269.

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

3. **Разработчик:** ООО «Кубанская степь».

Юридический адрес: 353204, РФ, Краснодарский край, Динской район, станица Динская, ул. Центральная, дом 23А.

Фактический адрес: 353204, РФ, Краснодарский край, Динской район, станица Динская, ул. Центральная, дом 23А.

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 для организации питания учащихся возрастной категории 7-11 лет;
- примерное 10-дневное меню завтраков для организации питания учащихся возрастной категории 12 лет и старше;
- технологические карты на блюда, представленные в меню;
- сводная таблица распределения калорийности по приемам пищи для возрастной категории

Усть-Лабинский

филиал

Продолжение:
Страницы № 2

№

КОПИЯ
УТВЕРЖАЮ

№

ПОДПИСЬ

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
352330, г. Усть-Лабинск, ул. Островского, 115.
тел./факс (86135) 5-02-36 ulabfguz@mail.ru

- от 7 до 11 лет;
- сводная таблица потребления пищевых веществ по дням для организации питания учащихся возрастной категории от 7 до 11 лет;
- сводная таблица распределения калорийности по приемам пищи для возрастной категории 12 лет и старше;
- сводная таблица потребления пищевых веществ по дням для возрастной категории 12 лет и старше;
- справочник Тутельян В.А., химический состав и калорийность российских продуктов питания, Москва, Изд-во «ДеЛи плюс», 2012год.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленные меню разработаны ООО «Кубанская степь» на основе следующих документов:

- сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2017-544с.;
- справочник 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 составлены на период 10 дней для организации питания детей возрастных категорий от 7 до 11 лет и 12 лет и старше обучающихся в общеобразовательных учреждениях Динского района. Меню всесезонные, в зависимости от сезона используются свежие овощи, в меню включены консервированные овощи промышленного производства, что соответствует требованиям таблицы 2 приложения № 7 (п. 7). Меню содержат информацию о массе порций, содержанию в них белков, жиров, углеводов, указана энергетическая ценность каждого блюда и рациона. В меню приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, по которому составлены меню, что соответствует рекомендуемой форме оформления (приложение № 8 СанПиН 2.3./2.4.3590-20). Приготовление пищи будет осуществляться на базе пищеблоков общеобразовательных учреждений.

Представленные меню предусматривают один прием пищи - завтрак. Горячий завтрак состоит из молочных, творожных, мясных, рыбных блюд, горячего напитка или сока, кондитерских изделий промышленного производства (2 раза). Свежие фрукты в натуральном виде выдаются 4 раза за две недели, 2 раза в составе компотов.

При организации одноразового питания (завтрака), согласно таблицы 3 приложения № 10 СанПиН 2.3./2.4.3590 его калорийность должна составлять 20-25% от суточной потребности.

Для детей возрастной категории от 7 до 11 лет энергетическая ценность завтрака:

Прием пищи	Нормируемые значения энергетической ценности (в к/кал)	Фактическое выполнение энергетической ценности (среднее значение в к/кал)
Завтрак	470-587	574

В течение 10 дней отступление от норм калорийности по дням не превышает 5%.

Для детей возрастной категории от 7 до 11 лет потребность в пищевых веществах:

Пищевые вещества	Нормируемые значения пищевых веществ (20-25% в г)	Фактическое выполнение пищевых веществ (г)
Белки	15,4-19,2	18,0
Жиры	15,8-19,8	18,3

КОПИИ ВЕРНА
 № _____
 Подпись _____



Усть-Лабинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Углеводы	67-83,8	81,0
----------	---------	------

Выходы порций соответствуют предъявляемым требованиям (таблица 1 приложение № 9 СанПиН 2.3./2.4.3590-20) и составляют: каши, яичные, мясные и творожные блюда - 150-160 грамм, овощи, салаты - 40-60 грамм, фрукты 100 грамм, гарниры - 150 грамм, мясные, рыбные блюда и блюда из мяса птицы - 100-110 грамм, третьи блюда - 200 грамм, выходы отдельных блюд уменьшены, но в комбинации общая масса блюд полдника соблюдена.

Суммарные объёмы 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	505-605	500

Для детей возрастной категории 12 лет и старше энергетическая ценность завтрака:

Прием пищи	Нормируемые значения энергетической ценности (в к/кал)	Фактическое выполнение энергетической ценности (среднее значение в к/кал)
Завтрак	544-680	675

В течение 10 дней отступление от норм калорийности по дням не превышает 5%.

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

Пищевые вещества	Нормируемые значения пищевых веществ (20-25% в г)	Фактическое выполнение пищевых веществ (г)
Белки	18-22,5	20,8
Жиры	18,4-23	21,5
Углеводы	76,6-95,8	94,2

Выходы порций соответствуют предъявляемым требованиям (таблица 1 приложение № 9 СанПиН 2.3./2.4.3590-20) и составляют: каши, яичные, мясные и творожные блюда - 200 грамм, овощи, салаты - 100 грамм, фрукты 100 грамм, гарниры - 180 грамм, мясные, рыбные блюда и блюда из мяса птицы - 100-110 грамм, третьи блюда - 200 грамм, выходы отдельных блюд уменьшены, но в комбинации общая масса блюд полдника соблюдена.

Суммарные объёмы 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	560-705	550

В меню предусмотрено потребление продуктов согласно 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; в рационах завтраков мясо (свинина и говядина) присутствует 3 раза; птица, рыба 2 раза, творожные блюда 1 раз.

Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания, в представленных меню отсутствует (п. 8.1.9. приложение 6 СанПиН 2.3./2.4.3590-20).

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

КОПИЯ ВЕРНА
 № _____
 Подпись _____

Усть-Лабинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

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:** представленные примерные 10-ти дневные меню завтраков для организации питания детей возрастных категорий 7-11 лет и 12 лет и старше, учащихся в общеобразовательных учреждениях муниципального образования Динской район соответствуют требованиям раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене

М.С. Денисенко



Усть-Лабинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

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

УТВЕРЖДАЮ

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

М.П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 719/34 от 19 сентября 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерных 10-ти дневных меню завтраков и обедов для организации питания учащихся общеобразовательных учреждений МО Динской район, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов возрастных категорий 7-11 лет и 12 лет и старше.

Производство экспертизы начато: 14.09.2022 г. 13-00 ч.

Производство экспертизы окончено: 19.09.2022 г. 11-00 ч.

1. **Основание:** поручение территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Выселковском, Усть-Лабинском, Кореновском, Динском районах № 298 от 13.09.2022 г., вх. № 682/466/ОИ от 14.09.2022 г.

2. **Заявитель:** территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Выселковском, Усть-Лабинском, Кореновском, Динском районах.

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:** ООО «Кубанская степь».

Юридический адрес: 353204, РФ, Краснодарский край, Динской район, станица Динская, ул. Центральная, дом 23А.

Фактический адрес: 353204, РФ, Краснодарский край, Динской район, станица Динская, ул. Центральная, дом 23А.

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 и обедов для организации питания учащихся возрастной категории от 7 до 11 лет;
- примерное 10-дневное меню завтраков и обедов для организации питания учащихся возрастной категории 12 лет и старше;
- технологические карты на блюда, представленные в меню;

Продолжение: 2-4
Страницы: 2-4

КОПИЯ

№

ПОДПИСЬ

Усть-Лабинский

филиал

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
352330, г. Усть-Лабинск, ул. Островского, 115.
тел./факс (86135) 5-02-36 ulabfguz@mail.ru

- сводная таблица распределения калорийности по приемам пищи для возрастной категории от 7 до 11 лет;
- сводная таблица потребления пищевых веществ по дням для организации питания учащихся возрастной категории от 7 до 11 лет;
- сводная таблица распределения калорийности по приемам пищи для возрастной категории 12 лет и старше;
- сводная таблица потребления пищевых веществ по дням для возрастной категории 12 лет и старше;
- Тутельян В.А., химический состав и калорийность российских продуктов питания. Москва, Изд-во «ДеЛи плюс», 2012 год.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленные меню разработаны ООО «Кубанская степь» на основе следующих документов:

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2017-544с.;
- Тутельян В.А., химический состав и калорийность российских продуктов питания. Москва, Изд-во «ДеЛи плюс», 2012 год.

При проведении экспертизы установлено, что в соответствии с п. 8.1.4. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 меню составлены на период 10 дней для организации питания детей возрастных категорий от 7 до 11 лет и 12 лет и старше, детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов, обучающихся в общеобразовательных учреждениях Динского района. Меню всесезонные, в зависимости от сезона используются свежие овощи, в меню включены консервированные овощи промышленного производства, что соответствует требованиям таблицы 2 приложения № 7 (п. 7). Меню содержат информацию о массе порций, содержанию в них белков, жиров, углеводов, указана энергетическая ценность каждого блюда и рациона, суточная калорийность 2-хразового питания. В меню приводятся ссылки на рецепты используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, по которому составлены меню, что соответствует рекомендуемой форме оформления (приложение № 8 СанПиН 2.3./2.4.3590-20). Приготовление пищи будет осуществляться на базе пищеблоков общеобразовательных учреждений.

Представленные меню предусматривают два приема пищи - завтрак и обед. Горячий завтрак состоит из молочных, творожных, яичных блюд, горячего напитка (чай, какао, кофейный напиток), порционных сыра и масла сливочного 6 раз. Обед состоит из 1-х и 2-х горячих блюд (мясные, рыбные кулинарные изделия с гарниром), холодных или горячих напитков (соки, кисель, компоты из свежих или сушеных фруктов) и закуски (овощи свежие или консервированные, салаты). Свежие фрукты в натуральном виде выдаются ежедневно в завтрак 8 раз за 10 дней, кондитерские изделия промышленного производства 2 раза.

При организации 2-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%.

Для детей возрастной категории от 7 до 11 лет энергетическая ценность рационов:

Прием пищи	Нормируемые значения энергетической ценности (в к/кал)	Фактическое выполнение энергетической ценности (сrede значение в к/кал)
Завтрак	470-587	548

КОПИЯ
 № _____
 ПОДПИСЬ _____



Усть-Лабинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Обед	705-822	747
Итого за день (50-60%)	1175-1410	1295,5

В течение дня отступление от норм калорийности по приемам пищи не превышает 5% средней калорийности за 10 дней.

Для детей возрастной категории от 7 до 11 лет потребность в пищевых веществах:

Пищевые вещества	Нормируемые значения пищевых веществ (50-60% в г)	Фактическое выполнение пищевых веществ (г)
Белки	38,5-46,2	44
Жиры	39,5-47,4	45
Углеводы	167,5-201	183

Выходы порций соответствуют предъявляемым требованиям (таблица 1 приложение № 9 СанПиН 2.3./2.4.3590-20) и составляют: каши, яичные, творожные, мясные блюда - 150-160 грамм (в комбинации с другими блюдами общий вес рационов соответствуют требованиям), первые блюда - 200 грамм, овощи - 60 грамм, фрукты 100 грамм, гарниры - 150 грамм, мясные, рыбные блюда и блюда из мяса птицы - 100-110 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	500-545	500
Обед	710-785	700

Для детей возрастной категории 12 лет и старше энергетическая ценность рационов:

Прием пищи	Нормируемые значения энергетической ценности (в к/кал)	Фактическое выполнение энергетической ценности (среднее значение в к/кал)
Завтрак	544-680	638
Обед	816-952	885
Итого за день (50-60%)	1360-1632	1522,5

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

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

Пищевые вещества	Нормируемые значения пищевых веществ (50-60% в г)	Фактическое выполнение пищевых веществ (г)
Белки	45-54	52
Жиры	46-55	52
Углеводы	192-230	216

Выходы порций соответствуют предъявляемым требованиям (таблица 1 приложение № 9 СанПиН 2.3./2.4.3590-20) и составляют: каши, яичные, творожные, мясные блюда - 200-250

Усть-Лабинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

КОПИЯ ВЕРНА
 № 232/45001
 ПОДПИСЬ

грамм, первые блюда - 250 грамм, овощи - 100 грамм, фрукты 100 грамм, гарниры - 180 грамм, мясные, рыбные блюда и блюда из мяса птицы - 100-110 грамм.

Суммарные объёмы 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	560-620	550
Обед	810-935	800

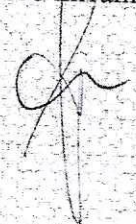
В меню предусмотрено потребление продуктов согласно среднесуточными наборами пищевой продукции (на 1 учащегося в сутки), что соответствует требованиям п. 8.1.2. приложение № 7 таблица 2 СанПиН 2.3/2.4.3590. В рационах завтраков и обедов мясо (свинина и говядина) присутствует 4 раза, птица 3 раза, рыба, кондитерские изделия 2 раза, субпродукты (печень говяжья) 1 раз.

Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей, в представленных меню отсутствует (п. 8.1.9. приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

На все блюда представлены технологические карты, которые разработаны на основе использованного сборника рецептур. 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 так же температура блюд при раздаче, что соответствует требованиям п. 5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. Выводы: представленные примерные 10-ти дневные меню завтраков и обедов для организации питания детей возрастных категорий 7-11 лет и 12 лет и старше, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов учащихся в общеобразовательных учреждениях муниципального образования Динской район соответствуют требованиям раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене



М.С. Денисенко



Усть-Лабинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

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

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель руководителя
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
в Усть-Лабинском филиале
З.Ю. Нагороков
М.П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 718/34 «19» сентября 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного 10-ти дневного меню обедов для организации питания учащихся общеобразовательных учреждений МО Динской район возрастной категории 7-11 лет.

Производство экспертизы начато: 14.09.2022 г. 14-00 ч.

Производство экспертизы окончено: 19.09.2022 г. 13-00 ч.

1. **Основание:** поручение территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Выселковском, Усть-Лабинском, Кореновском, Динском районах № 298 от 13.09.2022 г., вх. № 682/466/ОИ от 14.09.2022 г.

2. **Заявитель:** территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Выселковском, Усть-Лабинском, Кореновском, Динском районах.

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:** ООО «Кубанская степь».

Юридический адрес: 353204, РФ, Краснодарский край, Динской район, станица Динская, ул. Центральная, дом 23А.

Фактический адрес: 353204, РФ, Краснодарский край, Динской район, станица Динская, ул. Центральная, дом 23А.

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 обедов для организации питания учащихся возрастной категории от 7 до 11 лет;
- технологические карты на блюда, представленные в меню;
- сводная таблица распределения калорийности по приемам пищи для возрастной категории от 7 до 11 лет;
- Тутьельян В.А., химический состав и калорийность российских продуктов питания, Москва, Изд-во «ДеЛи плюс», 2012год.

Подлинник № 718/34

КОПИЯ ВЕРНА

№

ПОДПИСЬ



Усть-Лабинский

филиал

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

352330, г. Усть-Лабинск, ул. Островского, 115.
тел./факс (86135) 5-02-36 ulabfguz@mail.ru

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленное меню разработано ООО «Кубанская степь» на основе следующих документов:

- сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. М.:Дели плюс, 2017-544с.;
- 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 для организации питания детей возрастной категории от 7 до 11 лет обучающихся в общеобразовательных учреждениях Динского района. Меню всесезонное, в зависимости от сезона используются свежие овощи, в меню включены консервированные овощи промышленного производства, что соответствует требованиям таблицы 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 рецепты 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 один прием пищи - обед. Обед состоит из 1-х и 2-х горячих блюд (мясные, рыбные кулинарные изделия с гарниром), холодных или горячих напитков (соки, компоты из свежих или сушеных фруктов, киселем) и закуски (овощи свежие или консервированные, салаты). Свежие фрукты в натуральном виде выдаются 4 раза за 10 дней.

При организации одноразового питания (обед), согласно таблицы 3, приложения № 10 СанПиН 2.3./2.4.3590 его калорийность должна составлять 30-35% от суточной потребности.

Для детей возрастной категории от 7 до 12 лет энергетическая ценность обеда:

Прием пищи	Нормируемые значения энергетической ценности (в к/кал)	Фактическое выполнение энергетической ценности (середнее значение в к/кал)
Обед	705-822	768

В течение 10 дней отступление от норм калорийности по дням не превышает 5%.

Для детей возрастной категории от 7 до 11 лет потребность в пищевых веществах:

Пищевые вещества	Нормируемые значения пищевых веществ (20-25% в г)	Фактическое выполнение пищевых веществ (г)
Белки	23,1-27,0	26,4
Жиры	23,7-27,7	25,7
Углеводы	100,5-117,3	113,0

Выходы порций соответствуют предъявляемым требованиям (таблица 1 приложение № 9 СанПиН 2.3./2.4.3590-20) и составляют: первые блюда - 200 грамм, закуска - 60 грамм, фрукты 100 грамм, гарниры - 150 грамм, мясные, рыбные блюда и блюда из мяса птицы - 100 грамм.

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



Усть-Лабинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Название блюд	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах)	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Обед	750-860	700

В меню предусмотрено потребление продуктов согласно 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. В рационах обедов мясо (свинина и говядина) присутствует 4 раза, птица 3 раза, рыба, кондитерские изделия 2 раза, субпродукты (печень говяжья) 1 раз.

Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей, в представленном меню отсутствует (п. 8.1.9. приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

На все блюда представлены технологические карты, которые разработаны на основе использованного сборника рецептур. 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 так же температура блюд при раздаче, что соответствует требованиям п. 5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. Выводы: представленное примерное 10-ти дневное меню обедов для организации питания детей возрастной категории 7-11 лет учащихся в общеобразовательных учреждениях муниципального образования Динской район соответствует требованиям раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене



М.С. Денисенко



Усть-Лабинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

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

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
в Усть-Лабинском филиале
З.Ю. Нагороков
М.П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 721/34 «19» сентября 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерных 10-ти дневных меню обедов и полдников для организации питания учащихся общеобразовательных учреждений муниципального образования Динской район, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов возрастных категорий 7-11 лет и 12 лет и старше.

Производство экспертизы начато: 14.09.2022 г. 10-00 ч.

Производство экспертизы окончено: 19.09.2022 г. 09-00 ч.

1. Основание: поручение территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Выселковском, Усть-Лабинском, Кореновском, Динском районах № 298 от 13.09.2022 г., вх. № 682/466/ОИ от 14.09.2022 г.

2. Заявитель: территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Выселковском, Усть-Лабинском, Кореновском, Динском районах.

Юридический адрес: 350000, РФ, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Раппилевская, 100.
ИНН: 2308105360.

ОГРН: 1052303653269.

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

3. Разработчик: ООО «Кубанская степь».

Юридический адрес: 353204, РФ, Краснодарский край, Динской район, станица Динская, ул. Центральная, дом 23А.

Фактический адрес: 353204, РФ, Краснодарский край, Динской район, станица Динская, ул. Центральная, дом 23А.

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 обедов и полдников для организации питания учащихся возрастной категории 7-11 лет;
- примерное 10-дневное меню обедов и полдников для организации питания учащихся возрастной категории 12 лет и старше;
- технологические карты на блюда, представленные в меню.

№ _____
подпись _____ Усть-Лабинский филиал

Продолжение
Страницы № 2-4

205294

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
352330, г. Усть-Лабинск, ул. Островского, 115.
тел./факс (86135) 5-02-36 ulabfguz@mail.ru

- сводная таблица распределения калорийности по приемам пищи для возрастной категории 7-11 лет;
- сводная таблица потребления пищевых веществ по дням для организации питания учащихся возрастной категории от 7 до 11 лет;
- сводная таблица распределения калорийности по приемам пищи для возрастной категории 12 лет и старше;
- сводная таблица потребления пищевых веществ по дням для возрастной категории 12 лет и старше;
- справочник Тутельян В.А., химический состав и калорийность российских продуктов питания, Москва, Изд-во «ДеЛи плюс», 2012год.
- технологические карты на блюда, представленные в меню.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленные меню разработаны ООО «Кубанская степь» на основе следующих документов:

- сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.М.: ДеЛи плюс, 2017-544с.;
- справочник Тутельян В.А., 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 составлены на период 10 дней для организации питания детей возрастных категорий от 7 до 11 лет и 12 лет и старше, детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов, обучающихся в общеобразовательных учреждениях Динского района. Меню всесезонные, в зависимости от сезона используются свежие овощи, в меню включены консервированные овощи промышленного производства, что соответствует требованиям таблицы 2 приложения № 7 (п. 7). Меню содержат информацию о массе порций, содержанию в них белков, жиров, углеводов, указана энергетическая ценность каждого блюда и рациона, суточная калорийность 2-хразового питания. В меню приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, по которому составлены меню, что соответствует рекомендуемой форме оформления (приложение № 8 СанПиН 2.3./2.4.3590-20). Приготовление пищи будет осуществляться на базе пищеблоков общеобразовательных учреждений.

Представленные меню предусматривают два приема пищи - обед и полдник. Обед состоит из 1-х и 2-х горячих блюд (мясные, рыбные кулинарные изделия с гарниром), холодных или горячих напитков (соки, кисель, компоты из свежих или сушеных фруктов) и закуски (овощи свежие или консервированные, салаты). Полдниги представлены молочными кашами, молочным супом, творожными, яичными блюдами. Свежие фрукты в натуральном виде выдаются 8 раз за 10 дней в обед или полдник, кондитерские изделия промышленного производства 2 раза.

При организации 2-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 – обед 30-35%, полдник- 10-15%.

Для детей возрастной категории от 7 до 11 лет энергетическая ценность рационов:

Прием пищи	Нормируемые значения энергетической ценности (в к/кал)	Фактическое выполнение энергетической ценности (среднее значение в к/кал)
Обед	705-822	754

Усть-Лабинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Полдник	235-352	287
Итого за день (40-50%)	940-1175	1041

В течение дня отступление от норм калорийности по приемам пищи не превышает 5% от средней калорийности за 10 дней.

Для детей возрастной категории от 7 до 11 лет потребность в пищевых веществах:

Пищевые вещества	Нормируемые значения пищевых веществ (40-50% в г)	Фактическое выполнение пищевых веществ (г)
Белки	30,8-38,5	36,7
Жиры	31,6-39,5	35,7
Углеводы	134-167,5	148,9

Выходы порций соответствуют предъявляемым требованиям (таблица 1 приложение № 9 СанПиН 2.3./2.4.3590-20) и составляют: каши, яичные, мясные и творожные блюда - 120-240 грамм, первые блюда - 200 грамм, овощи, салаты - 60 грамм, фрукты 100 грамм, гарниры - 150 грамм, мясные, рыбные блюда и блюда из мяса птицы - 100 грамм, третьи блюда - 200 грамм, выходы отдельных блюд уменьшены, но в комбинации общая масса блюд полдника соблюдена.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи для детей 7-11 лет 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)
Обед	750-855	700
Полдник	300-440	300

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

Прием пищи	Нормируемые значения энергетической ценности (в к/кал)	Фактическое выполнение энергетической ценности (среднее значение в к/кал)
Обед	816-952	911
Полдник	272-408	329
Итого за день (40-50%)	1088-1360	1240

В течение дня отступление от норм калорийности по приемам пищи не превышает 5% от средней калорийности за 10 дней.

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

Пищевые вещества	Нормируемые значения пищевых веществ (40-50% в г)	Фактическое выполнение пищевых веществ (г)
Белки	36-45	44
Жиры	37-46	42
Углеводы	153-192	185

Выходы порций соответствуют предъявляемым требованиям (таблица 1 приложение № 9 СанПиН 2.3./2.4.3590-20) и составляют: Усть-Лабинский филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

№

ПОДПИСЬ



СанПиН 2.3./2.4.3590-20) и составляют: каши, яичные, мясные и творожные блюда - 160-280 грамм, первые блюда - 250 грамм, овощи, салаты - 100 грамм, фрукты 100 грамм, гарниры - 180 грамм, мясные, рыбные блюда и блюда из мяса птицы - 100 грамм, третьи блюда - 200 грамм, выходы отдельных блюд уменьшены, но в комбинации общая масса блюд полдника соблюдена.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи для детей 12 лет и старше соответствуют требованиям п. 8.1.2. приложение № 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

Название блюда	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах)	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Обед	910-935	800
Полдник	365-460	350

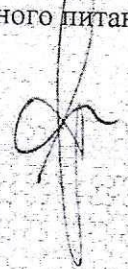
В меню предусмотрено потребление продуктов согласно среднесуточным наборами пищевой продукции (на 1 учащегося в сутки), что соответствует требованиям п. 8.1.2. приложение № 7 таблица 2 СанПиН 2.3/2.4.3590. В рационах обедов и полдников мясо (свинина и говядина) присутствует 4 раза, птица 3 раза; рыба, кондитерские изделия, творог, яйца 2 раза; субпродукты (печень говяжья) 1 раз.

Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей, в представленных меню отсутствует (п. 8.1.9. приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

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: представленные примерные 10-ти дневные меню обедов и полдников для организации питания детей возрастных категорий 7-11 лет и 12 лет и старше, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов учащихся в общеобразовательных учреждениях муниципального образования Динской район соответствуют требованиям раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене



М.С. Денисенко

КОПИЯ **ВЕРНА**

№ _____

подпись _____



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