

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

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
в г. Тимашевске филиале



Цоренев Ш.Б.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 3163/31 «29» 08 2023 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

основного (организованного) меню (12-ти дневного) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Приморско-Ахтарский район, сезон: осенний, возраст: от 12 лет и старше, в том числе дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), разработанного ИП Чаушевой М.Я.

Производство экспертизы начато: 22.08.2023г. в 10.30ч.

Производство экспертизы окончено: 29.08.2023г. в 16.00ч.

1. Основание: Поручение ТО Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Тимашевском, Брюховецком, Приморско-Ахтарском, Каневском районах № 361 от 17.07.2023г., зарегистрированное в Тимашевском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» от 19.07.2023 г. № 3853.

2. Заявитель: ТО Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Тимашевском, Брюховецком, Приморско-Ахтарском, Каневском районах:

Юридический адрес: 352000, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Раппиневская, 100
ИНН: 2308105360

ОГРН: 1052303653269

фактический адрес: 352700, Краснодарский край, г. Тимашевск, ул. Коммунальная, 3.

3. Разработчик: ИП Чаушева М.Я.

Юридический адрес: 353860, Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул. Красноармейская, 112/2, кв. 5.

Фактический адрес: 353860, Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул. Красноармейская, 112/2, кв. 5.

4. Цель экспертизы: на соответствие требованиям

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п. 2.8 раздела II; п. 5.2 раздела V, п. 8.1, п. 8.1.2; п. 8.1.3; п. 8.1.4; п. 8.1.6; п. 8.1.9 раздела VIII, приложение № 6, приложение 8, таблицы 1 и 3 приложения № 9, таблицы 1 и 3 приложения № 10, приложение № 12.

5. Перечень рассмотренных материалов:

- Основное (организованное) меню (12-ти дневное) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Приморско-

Продолжение:
Страницы № 2-4

175 152

Тимашевский филиал
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».
352700 г. Тимашевск, ул. Коммунальная, 3 тел. 88613758345

Ахтарский район, сезон: осенний, возраст: от 12 лет и старше, в том числе дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), разработанное ИП Чаушевой М.Я. -технологические карты кулинарных изделий (блюд).

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленное «Основное (организованное) меню (12-ти дневное) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Приморско-Ахтарский район, сезон: осенний, возраст: от 12 лет и старше, в том числе для детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), разработанное ИП Чаушевой М.Я., на основе следующих документов:

- Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях /Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:ДеЛи принт, 2011. - 544 с.;
- Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях /Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2015. – 544 с.;
- Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий/сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина. - Изд-е 4-е доп. и испр. - Пермь,2021г. - 410 с.;
- Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - Спб: Речь, 2008. - 800 с.;
- Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 276 с.;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Технологические карты ИП Чаушева М.Я.

По результатам экспертизы меню установлено:

- 1.Основное (организованное) меню (12-ти дневное) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Приморско-Ахтарский район, на осенний период, 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 на период двух недель (12 дней, с понедельника по субботу) (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 3.В меню предусмотрено распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи: завтрак, обед и полдник (п.8.1.2 приложение № 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 4.Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептов (п.8.1.4 приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 5.Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в основном меню, соответствуют наименованиям в использованном сборнике рецептов и технологических картах (раздел II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 6.В технологических картах указана температура блюд при раздаче, что соответствует требованиям п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- 7.Профилактика йод - дефицитных заболеваний осуществляется путем введения в рацион йодированной соли, что соответствует требованиям п.8.1.6 приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Тимашевский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

8. Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания, в представленном меню отсутствует (п.8.1.9 приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
 9. В меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для учащихся 12 лет и старше (п.8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

| Название блюд | масса порций блюд в граммах (12 лет и старше) | |
|---|---|-------------|
| | фактическая | нормируемая |
| Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака) | 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 | 180-200 | 180-230 |
| Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок) | 180-200 | 180-200 |
| Фрукты | 100-115 | 100 |

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

Для учащихся с 12 лет и старше:

| Название блюд | Фактические суммарные объёмы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем | Нормируемые суммарные объёмы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее) |
|---------------|---|---|
| Завтрак | 615,42 | 550 |
| Обед | 939,17 | 800 |

11. В меню соблюдены требования по среднему % калорийности за неделю для учащихся 12 лет и старше, что соответствует требованиям п.8.1.2, приложение № 10 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Горячие завтраки для детей 12 лет и старше

1 неделя

| Прием пищи | N % | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | Средняя ккал за 6 дней | Средний % пищевой ценности за неделю |
|---|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|------------------------|--------------------------------------|
| завтрак | 20-25 | 658,2 | 683,7 | 651,6 | 651,7 | 615,3 | 563,5 | 637,33 | 23,43% |
| Суточная калорийность – 2720 ккал. - 100%, 544-680 ккал. – 20-25% | | | | | | | | | |

2 неделя

| Прием пищи | N % | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | Средняя ккал за 6 дней | Средний % пищевой ценности за неделю |
|---|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|------------------------|--------------------------------------|
| завтрак | 20-25 | 656,6 | 600,3 | 651,7 | 681,4 | 648,2 | 585,0 | 637,2 | 23,43% |
| Суточная калорийность – 2720 ккал. - 100%, 544-680 ккал. – 20-25% | | | | | | | | | |

Горячие обеды для детей 12 лет и старше 1 неделя

1 неделя

| Прием пищи | N % | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | Средняя ккал за 6 дней | Средний % пищевой ценности за неделю |
|--|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|------------------------|--------------------------------------|
| обед | 30-35 | 950,8 | 905,3 | 898,6 | 885,0 | 917,5 | 938,8 | 916 | 33,68% |
| Суточная калорийность – 2720 ккал. -100%, 816-952 ккал. - 30-35% | | | | | | | | | |

Тимошина Виктория

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

2 неделя

| Прием пищи | N % | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | Средняя ккал за 6 дней | Средний % пищевой ценности за неделю |
|--|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|------------------------|--------------------------------------|
| обед | 30-35 | 875,8 | 934,8 | 827,7 | 833,9 | 897,5 | 859,3 | 871,5 | 32,04% |
| Суточная калорийность – 2720 ккал. -100%, 816-952 ккал. - 30-35% | | | | | | | | | |

12. В меню сбалансировано содержание белков, жиров и углеводов в зависимости от приёма пищи, что соответствует нормативам (приложение 10, таблица 1, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

| | Белки | Жиры | Углеводы |
|--|---------|-----------|--------------|
| <i>Суточная потребность для завтрака</i> | 18-22,5 | 18,4-23 | 76,6-95,75 |
| 1 неделя завтрак (среднее значение) | 22,5 | 22,38 | 83,73 |
| 2 неделя завтрак (среднее значение) | 21,27 | 22,40 | 79,17 |
| <i>Суточная потребность для обеда</i> | 27-31,5 | 27,6-32,2 | 114,9-134,05 |
| 1 неделя обед (среднее значение) | 28,53 | 31,5 | 120,37 |
| 2 неделя обед (среднее значение) | 29,9 | 29,82 | 121,53 |

13. Повторяемость одинаковых блюд (горячие основные блюда) в течение дня и последующих двух дней не выявлена (МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»).

7.Вывод: Основное (организованное) меню (12-ти дневное) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Приморско-Ахтарский район, сезон: осенний, возраст: от 12 лет и старше, в том числе дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), разработанное ИП Чаушевой М.Я. соответствует требованиям:

-СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п. 2.8 раздела II; п. 5.2 раздела V, п. 8.1, п. 8.1.2; п. 8.1.3; п. 8.1.4; п. 8.1.6; п. 8.1.9 раздела VIII, приложение № 6, приложение 8, таблицы 1 и 3 приложения № 9, таблицы 1 и 3 приложения № 10, приложение № 12.

Врач по общей гигиене

О.И. Белобородова

О.И. Белобородова

Тимошине Веклей

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»