



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ
ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ
СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ПО КРАСНОДАРСКОМУ КРАЮ
(УПРАВЛЕНИЕ РОСПОТРЕБНАДЗОРА
ПО КРАСНОДАРСКОМУ КРАЮ)

ТЕРРИТОРИАЛЬНЫЙ ОТДЕЛ УПРАВЛЕНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ
ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ
ЧЕЛОВЕКА ПО КРАСНОДАРСКОМУ КРАЮ

в Ейском, Щербиновском,
Староминском районах

Карла Либкнехта ул., 285, г. Ейск, 353684,
Телефон/факс (8 86132) 2-79-01,
E-mail: eisk@kubanrpn.ru

ОКПО 75893168, ОГРН 1052303653269,
ИНН/КПП 2308105360/230801001

26.11.2020 № 23-06-19/03-4348-2020
На № _____ от _____

Директору МБОУ СОШ № 3
им. Е.И. Гришко
ст. Старощербиновская
А.В. Поповой

О согласовании примерного циклического меню
на зимне - весенний период

Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Ейском, Щербиновском, Староминском районах изучены экспертные заключения № 386/24 от 23.11.2020г. и № 387/24 от 24.11.2020г., выполненные ЕФ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Ейском, Щербиновском, Староминском районах установлено, что 10-дневное циклическое меню для учащихся возрастной группы с 7 до 10 лет и 12-дневное циклическое меню для учащихся возрастной группы с 11 лет и старше на зимне-весенний период по результатам экспертиз соответствуют требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

ТО Роспотребнадзора в Ейском, Щербиновском, Староминском районах согласовывает 10-дневное циклическое меню для учащихся возрастной группы с 7 до 10 лет и 12-дневное циклическое меню для учащихся возрастной группы с 11 лет и старше на зимне-весенний период.

Начальник

Г.В. Котова

УТВЕРЖДАЮ

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

руководителя
органа инспекции и эпидемиологии в Краснодарском крае»
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 циклического 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 циклическое 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.;

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

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

УТВЕРЖАЮ
Заместитель руководителя
органа инспекции ФБУЗ
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
в _____ филиале
_____ Ейском
Кушнарева Л.А.
М. П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 387/24 «24» мая 2020 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного двенадцатидневного цикличного меню на зимне-весенний сезон для учащихся возрастной группы с 11 лет и старше 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. № 02-1168/292 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: УО администрации муниципального образования Щербиновский район

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

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

4. Цель экспертизы: соответствие государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и гигиеническим нормативам: СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

5. Перечень представленных документов:

- примерное двенадцатидневное циклическое меню на зимне-весенний сезон для учащихся 11 лет и старше средних общеобразовательных школ УО администрации муниципального образования Щербиновский район;

- 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.;

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленное примерное двенадцатидневное цикличное меню на зимне-весенний сезон для учащихся 11 лет и старше средних общеобразовательных школ УО администрации муниципального образования Щербиновский район разработано на основе следующей документации:

- примерного цикличного меню разработанного технологическим отделом ФГБОУ УВО «Кубанский государственный университет»;

- сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах (ред. Лапшина В.Т. Москва 2004г. «Хлебпродинформ»);

- сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (редакция В.А.Тутельяна и В.П.Могильного 2017г.)

- сборника 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 составлено на 12 дней 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 с 11 лет и старше.

| Название блюд | Средняя фактическая масса по меню | Масса в граммах нормируемая |
|---|-----------------------------------|-----------------------------|
| Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо | 200-300 | 200-250 |
| Напитки (чай, какао, сок, компот молоко, кефир и др.) | 200 | 200 |
| Салат | 100 | 100-150 |
| Суп, борщ | 250 | 250-300 |
| Мясо, котлета | 100 | 100-120 |
| Гарнир | 180 | 180-230 |

Анализ перечня продуктов и норм питания на одного учащегося возрастной категории 11 лет и старше, 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 приемам пищи составляет:

| сезон | завтрак | Обед | общая калорийность |
|------------|-------------|-------------|--------------------|
| Зима-весна | 649,08 ккал | 899,22 ккал | 1548,3 ккал |

7. Вывод: представленное примерное двенадцатидневное циклическое меню на зимне-весенний сезон для учащихся возрастной группы с 11 лет и старше, 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