

Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Аттестат аккредитации органа инспекции
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
№ RA.RU.710012 от 22.04.2015г

Ф1 ДП ОИ 03.11



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 357/23 31 августа 20 20 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы единого меню питания для обучающихся 1-4 классов, от 7 до 11 лет, 1 и 2 смены, (примерное циклическое меню горячих завтраков, 2-ой завтрака, обедов, полдников), Муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях г. Белореченска и Белореченского района разработанного ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет», по адресу: 350072, Южный федеральный округ, Краснодарский край, г. Краснодар, улица Московская, дом №2.

Производство экспертизы начато: 24.08.2021г.16:45

Производство экспертизы окончено: 31.08.2021г.14:00

1. Основание: Заявление Индивидуального предпринимателя Федотовой Алины Юрьевны вх. № 1508/440/ОИ от 24.08.2021г.

2. Заявитель: Индивидуальный предприниматель в лице Федотовой Алины Юрьевны
ИНН 230302565379
ОГРН306230325700011

Юридический адрес: 352630, Р.Ф., Краснодарский край, Белореченский район, г. Белореченск, улица Заводская, 12 кв.4

Фактический адрес: 352630, Р.Ф., Краснодарский край, Белореченский район, г. Белореченск, улица Заводская, 12.

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

Юридический адрес: 350072, Южный федеральный округ, Краснодарский край, г. Краснодар, улица Московская, дом №2

Фактический адрес: 350072, Южный федеральный округ, Краснодарский край, г. Краснодар, улица Московская, дом №2

4. Цель экспертизы: оценить соответствие (не соответствие), представленного на экспертизу), единого меню питания для обучающихся 1-4 классов, от 7 до 11 лет, 1 и 2 смены, (примерное циклическое меню горячих завтраков, 2-ой завтрака, обедов, полдников), Муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях г. Белореченска и Белореченского района, разработанного ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет», по адресу: 350072, Южный федеральный округ, филиал

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

Продолжение
Страницы № 1-4

013780

Краснодарский край, г. Краснодар, улица Московская, дом №2, требованиям: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

5. Перечень рассмотренных материалов:

- заявление вх. № 1508/440/ОИ от 24.08.2021г.;
- примерное 10-ти дневное единого меню питания для обучающихся 1-4 классов, от 7 до 11 лет, 1 и 2 смены, (примерное цикличное меню горячих завтраков, 2-ой завтрака, обедов, полдников), Муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений г. Белореченска и Белореченского района (примерное цикличное меню горячих завтраков, 2-ой завтрака, обедов, полдников);
- Техничко - технологические карты блюд и кулинарных изделий на предоставленные меню для питания учащихся, 1-4 классов, от 7 до 11 лет, 1 и 2 смены, Муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений г. Белореченска и Белореченского района согласно требований «Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник технических нормативов»;

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

При проведении экспертизы 10-ти дневного единого меню питания для обучающихся 1-4 классов, от 7 до 11 лет, 1 и 2 смены, (примерное цикличное меню горячих завтраков, 2-ой завтрака, обедов, полдников), Муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений г. Белореченска и Белореченского района, разработанного на основе документации:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, для питания школьников/ Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2007.-628с..
- сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, для предприятий общественного питания при образовательных школах.- В.Т. Лапшина-М: «Хлебпродинформ»-2004.

Представленное меню предусматривает завтрак, 2-ой завтрак, обед и полдник, прием пищи, распределен в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии соответствует гигиеническим требованиям согласно таблицы №3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». При проведении экспертизы меню, выявлено: завтрак (завтрак состоит из основного завтрака и 2-ого завтрака) составляет 20% -25 % , обед составляет 30-35%, полдник составляет 10-15% от суточного рациона питания школьников. В настоящем меню соблюдены нормы питания по наборам продуктов (в граммах на 1 ребенка) с учетом таблиц замены по основным веществам (БЖУК). Кулинарная обработка продуктов, использованных в блюдах цикличного меню, проводится в соответствии с утвержденной нормативно-технологической документацией, по шадящему типу (по принципу лечебно-профилактического питания): тушение, варение, запекание, припускание. Для профилактики йододифицита в рацион питания включены йодсодержащие продукты: морская рыба, йодированная соль. В меню отсутствуют запрещенные продукты согласно (приложения №6) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Меню содержит полную информацию о массе порций, о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности каждого блюда, подсчитана их сумма за каждый день. Масса порций блюд по приемам пищи соответствуют требованиям (приложение №9, таблица №1) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». В

Белореченский филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»
043490

представленном меню ассортимент используемого продуктового сырья включает: молочные продукты, мясо, рыбу, яйцо, овощи, фрукты, крупы, картофель и т.д. Набор продуктов соответствует требованиям согласно приложения № 7, таблица №2, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Для возрастной категории 7-11 лет (завтрак, 2-ой завтрак, обед, полдник), в продуктовом наборе присутствуют необходимые группы продуктов питания, норма потребления соблюдена, соответствует гигиеническим нормативам. Масса порций соответствует предъявляемым требованиям согласно приложения № 9, таблица №1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Согласно представленного меню, рационы школьных завтраков по потреблению белков, жиров и углеводов соответствуют гигиеническим требованиям. По проведенным расчетам энергетическая ценность рациона для детей возраста 7-11 лет составляет в среднем 1528 ккал при норме 1410-1762 ккал. Для детей возрастной категории 7-11 лет содержание белка в среднем составило 50.05г при норме 46,2-57,7г; содержание жира 51.35г при норме 47,4-59г; содержание углеводов 217.75г при норме 201-251. Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах соответствует требованиям (приложение №10, таблица №1) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Пищевая ценность рациона меню просчитана по содержанию витаминов: В1, С, А, и минеральным веществам: кальций, фосфор, магний, железо, потребность по пищевым веществам соответствует санитарным нормам. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах в обязательном порядке проводится С-витаминизация третьих блюд обеденного рациона. Среднее содержание витамина С для возрастной категории 7-11 лет составило 39мг, при суточной норме 70мг (приложение №10, таблица №1) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». При анализе технологических карт, выявлено соблюдение принципа щадящего питания, что соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Таблица №1: Анализ выполнения натуральных норм питания в день на одного ребенка возрастной категории 7-11 лет, ЗАВТРАК (завтрак +2-ой завтрак), ОБЕД, ПОЛДНИК.

Наименование продукта	Норма питания (нетто)	Фактическое выполнение нормы (нетто)	% выполнения от нормы
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	48-60	48	100
Хлеб пшеничный	90-112	93.9	100
Мука пшеничная	9-11.25	9	100
Крупы, бобовые	27-33.75	27.8	100
Макаронные изделия	9-11.25	9.1	100
Картофель	112-140.25	112	100
Овощи, зелень свежие	168-210	168	100
Фрукты (плоды) свежие	111-138	111	100
Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	9-11.25	9	100
Мясо	42-52.5	43.7	100

Благодарности
043490

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Цыплята 1 категории потрошенные	21-26.25	21	100
Рыба-филе	34.8-43.5	34.8	100
Молоко	180-225	180	100
Творог	30-37.5	30	100
Сыр	5.88-7.5	6	100
Масло сливочное	18-22.5	18.2	100
Масло растительное	9-11.25	9	100
Яйцо	24-30	24.1	100
Сахар, в том числе кондитерские изделия	18-22.5	18.7	100
Чай	0.6-0.7	0.6	100
Какао	0.72-0.75	0.7	100
Соль йодированная	1.8-2.25	1.8	100
Кисломолочные продукты	90-112.5	90	100
Соки	120	120	100

7.Вывод: по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы единого меню питания примерного 10-ти дневного для обучающихся 1-4 классов, от 7 до 11 лет, 1 и 2 смены, (примерное цикличное меню горячих завтраков, 2-ой завтрака, обедов, полдников), Муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений г. Белореченска и Белореченского района, разработанного ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет», по адресу: 350072, Южный федеральный округ, Краснодарский край, г. Краснодар, улица Московская, дом №2, соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене

Наименование должности,
категория специалиста,
проводившего экспертизу



Т.П. Бирюкова

(подпись)

Ф. И. О.

Белореченский
043880

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»