

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

Ф 1 ДПОИ 03.11

УТВЕРЖДАЮ

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

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



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 2086/22 от 31 августа 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

перспективного десятидневного меню для организации бесплатного горячего питания обучающихся детей инвалидов, детей с ограниченными возможностями здоровья 1-4 классов, обучающихся 1-4 классов общеобразовательных организаций муниципального образования Успенский район в 2022-2023гг; перспективного двенадцатидневного меню для организации горячего питания обучающихся детей инвалидов, детей с ограниченными возможностями здоровья 5-11 классов, обучающихся 5-11 классов общеобразовательных организаций муниципального образования Успенский район в 2022-2023гг

Производство экспертизы начато: 18.08.2022; 10-00ч.

Производство экспертизы окончено: 31.08.2022; 14-00ч.

1. Основание: поручение ТО Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в г. Армавире, Новокубанском, Успенском и Отрадненском районах от 17.08.2022г № 503 (вх. № 2553/279/ОИ от 17.08.2022г).

2. Заявитель: Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в г. Армавире, Успенском, Новокубанском, Отрадненском районах.

Юридический адрес: г. Краснодар, ул. Раппопортская, 100.

ИНН: 2308105360;

ОГРН: 1052303653269;

фактический адрес: Краснодарский край, г. Армавир, ул. Ленина, 26.

3. Разработчик: нет

Юридический адрес: нет

Фактический адрес: нет

4. Цель экспертизы: на соответствие требованиям:

- раздела VIII п.8.1, п.п. 8.1.2, 8.1.3, 8.1.4, 8.1.6, 8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

№ 184-218

официальный
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
филиал

Продолжение:
Страницы № 28

официально
ул. Ленина, 26.

5. Перечень рассмотренных материалов:

- перспективное десятидневное меню для организации бесплатного горячего питания обучающихся детей инвалидов, детей с ограниченными возможностями здоровья 1-4 классов общеобразовательных организаций муниципального образования Успенский район (весна-лето) в 2022-2023гг;
- перспективное десятидневное меню для организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов общеобразовательных организаций муниципального образования Успенский район (весна-лето) в 2022-2023гг;
- перспективное десятидневное меню для организации бесплатного горячего питания обучающихся детей инвалидов, детей с ограниченными возможностями здоровья 1-4 классов общеобразовательных организаций муниципального образования Успенский район (осень-зима) в 2022-2023гг;
- перспективное десятидневное меню для организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов общеобразовательных организаций муниципального образования Успенский район (осень-зима) в 2022-2023гг;
- перспективное двенадцатидневное меню для организации горячего питания обучающихся детей инвалидов, детей с ограниченными возможностями здоровья 5-11 классов общеобразовательных организаций муниципального образования Успенский район (весна-лето) в 2022-2023гг;
- перспективное двенадцатидневное меню для организации горячего питания обучающихся 5-11 классов общеобразовательных организаций муниципального образования Успенский район (весна-лето) в 2022-2023гг;
- перспективное двенадцатидневное меню для организации горячего питания обучающихся детей инвалидов, детей с ограниченными возможностями здоровья 5-11 классов общеобразовательных организаций муниципального образования Успенский район (осень-зима) в 2022-2023гг;
- перспективное двенадцатидневное меню для организации горячего питания обучающихся 5-11 классов общеобразовательных организаций муниципального образования Успенский район (осень-зима) в 2022-2023гг;
- технологические карты блюд;
- накопительная ведомость.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Армавирским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» проведена оценка перспективного десятидневного меню для организации бесплатного горячего питания обучающихся детей инвалидов, детей с ограниченными возможностями здоровья 1-4 классов, обучающихся 1-4 классов общеобразовательных организаций муниципального образования Успенский район в 2022-2023гг (весна-лето и осень-зима), перспективного двенадцатидневного меню для организации горячего питания обучающихся детей инвалидов, детей с ограниченными возможностями здоровья 5-11 классов, обучающихся 5-11 классов общеобразовательных организаций муниципального образования Успенский район в 2022-2023гг (весна-лето и осень-зима), по результатам которой установлено:

1) Перспективные десятидневные и двенадцатидневные меню разработаны на основе документации:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

Армавирский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

- «Сборника рецептов блюд на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.-, 2017 год;
- Технологических карт блюд.
- 2) Перспективные десятидневные и двенадцатидневные меню утверждены начальником управления образования муниципального образования Успенский район Муравской Е.А.
- 3) Перспективные десятидневные меню сезонные, разработаны на две недели (без субботы и воскресенья) с 2-разовым горячим питанием в сутки для каждой возрастной группы детей (с учетом режима организации), содержат информацию о количественном составе блюд, биологической ценности: содержание калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов в среднем за сутки на каждый прием пищи по каждому блюду; перспективные двенадцатидневные меню разработаны на две недели (с субботой) с 2-разовым горячим питанием в сутки для каждой возрастной группы детей (с учетом режима организации), содержат информацию о количественном составе блюд, биологической ценности: содержание калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов в среднем за сутки на каждый прием пищи по каждому блюду. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в перспективных меню соответствуют их наименованиям, указанным в использованном сборнике рецептов (технологических картах блюд).
- 4) Завтрак по составу пищевых продуктов и готовых блюд состоит из закуски/кондитерских изделий, горячих блюд, фруктов по сезону, напитков (чай, какао с молоком, кофейный напиток с молоком). В состав ассортимента пищевой и готовой продукции, реализуемой в обед, включены закуски (овощная нарезка по сезону), первые и вторые блюда, фрукты по сезону, напитки в ассортименте (компоты, кисели, соки фруктовые промышленного производства).
- 5) В технологических картах указан сборник рецептов, содержится информация о технологии приготовления блюд с соблюдением принципа щадящего питания, (раздел технология приготовления), биологической ценности, температуре выдаче для горячих блюд.
- 6) Повторяемость кулинарных изделий и готовых блюд в течение дня и двух смежных дней в меню не обнаружена, запрещенные продукты не используются.
- 7) Соблюдена суммарная масса блюд по отдельным приемам пищи (завтрак, обед).
- 8) По результатам анализа в перспективных десятидневных меню выдержано распределение потребления пищевых веществ, и энергии в процентном отношении по приемам пищи - завтрак 20-25%, обед 30-35% (таблицы №№ 1-8).
- 9) Осуществляется профилактика йод-дефицитных заболеваний путем введения в рацион йодированных продуктов (хлеб, соль).
- 10) В перспективных десятидневных и двенадцатидневных меню соблюдены требования по рекомендуемой массе порций блюд, суммарных объемов блюд по приемам пищи с учетом возрастной группы детей.
- 11) В рационах питания соблюдено оптимальное соотношение белков: жиров: углеводов - 1:1:4, суточная энергетическая ценность (таблицы №№ 1-8); содержание витаминов и минеральных веществ.
- 12) По результатам выборочного анализа меню, технологических карт, меню-раскладки учащиеся обеспечены рекомендуемым минимальным набором пищевых продуктов (см. таблицы №№ 9-10).

Муравская Е.А.

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

Таблица № 1. Средний показатель распределения рациона по пищевым веществам и энергетической ценности для обучающихся детей инвалидов, детей с ограниченными возможностями здоровья 1-4 классов, обучающихся 1-4 классов сезона весна-лето - (завтраки) – доля суточной потребности 20-25%

| | Белки (г) | | Жиры (г) | | Углеводы (г) | | Энергетическая ценность (ккал) | |
|--|-----------|------------|----------|------------|--------------|----------|--------------------------------|-----------|
| | Факт. | Норма | Факт. | Норма | Факт. | Норма | Факт. | Норма |
| Средний показатель | 18,02 | 15,4-19,25 | 17,93 | 15,8-19,75 | 79,51 | 67-83,75 | 583,26 | 470-587,5 |
| Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 10 дней) | 1:1:4 | | | | | | | |

Таблица № 2. Средний показатель распределения рациона по пищевым веществам и энергетической ценности для обучающихся детей инвалидов, детей с ограниченными возможностями здоровья 1-4 классов, обучающихся 1-4 классов сезона весна-лето - (обеда) – доля суточной потребности 30-35%

| | Белки (г) | | Жиры (г) | | Углеводы (г) | | Энергетическая ценность (ккал) | |
|--|-----------|------------|----------|------------|--------------|--------------|--------------------------------|-----------|
| | Факт. | Норма | Факт. | Норма | Факт. | Норма | Факт. | Норма |
| Средний показатель | 25,03 | 23,1-26,95 | 25,39 | 23,7-27,65 | 110,4 | 100,5-117,25 | 768,59 | 705-822,5 |
| Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 10 дней) | 1:1:4 | | | | | | | |

Таблица № 3. Средний показатель распределения рациона по пищевым веществам и энергетической ценности для обучающихся детей инвалидов, детей с ограниченными возможностями здоровья 1-4 классов, обучающихся 1-4 классов сезона осень-зима - (завтраки) – доля суточной потребности 20-25%

| | Белки (г) | | Жиры (г) | | Углеводы (г) | | Энергетическая ценность (ккал) | |
|--|-----------|------------|----------|------------|--------------|----------|--------------------------------|-----------|
| | Факт. | Норма | Факт. | Норма | Факт. | Норма | Факт. | Норма |
| Средний показатель | 17,86 | 15,4-19,25 | 17,69 | 15,8-19,75 | 78,41 | 67-83,75 | 582,5 | 470-587,5 |
| Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 10 дней) | 1:1:4 | | | | | | | |

Таблица № 4. Средний показатель распределения рациона по пищевым веществам и энергетической ценности для обучающихся детей инвалидов, детей с ограниченными возможностями здоровья 1-4 классов, обучающихся 1-4 классов сезона осень-зима - (обеда) – доля суточной потребности 30-35%

| | Белки (г) | | Жиры (г) | | Углеводы (г) | | Энергетическая ценность (ккал) | |
|--------------------|-----------|------------|----------|------------|--------------|--------------|--------------------------------|-----------|
| | Факт. | Норма | Факт. | Норма | Факт. | Норма | Факт. | Норма |
| Средний показатель | 24,35 | 23,1-26,95 | 25,27 | 23,7-27,65 | 108,58 | 100,5-117,25 | 767,64 | 705-822,5 |

Ирина Коркина филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

| | | | | | | | |
|--|-------|--|--|--|--|--|--|
| Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 10 дней) | 1:1:4 | | | | | | |
|--|-------|--|--|--|--|--|--|

Таблица № 5. Средний показатель распределения рациона по пищевым веществам и энергетической ценности для обучающихся детей инвалидов, детей с ограниченными возможностями здоровья 5-11 классов, обучающихся 5-11 классов сезона весна - лето – (завтраки) – доля суточной потребности 20-25%

| | Белки (г) | | Жиры (г) | | Углеводы (г) | | Энергетическая ценность (ккал) | | |
|--|-----------|---------|----------|---------|--------------|-----------|--------------------------------|---------|--|
| | Факт. | Норма | Факт. | Норма | Факт. | Норма | Факт. | Норма | |
| Средний показатель | 20,36 | 18-22,5 | 21,02 | 18,4-23 | 85,77 | 76,6-95,7 | 656,44 | 544-680 | |
| Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 10 дней) | 1:1:4 | | | | | | | | |

Таблица № 6. Средний показатель распределения рациона по пищевым веществам и энергетической ценности для обучающихся детей инвалидов, детей с ограниченными возможностями здоровья 5-11 классов, обучающихся 5-11 классов сезона весна - лето – (обеда) – доля суточной потребности 30-35%

| | Белки (г) | | Жиры (г) | | Углеводы (г) | | Энергетическая ценность (ккал) | | |
|--|-----------|---------|----------|-----------|--------------|-------------|--------------------------------|---------|--|
| | Факт. | Норма | Факт. | Норма | Факт. | Норма | Факт. | Норма | |
| Средний показатель | 29,47 | 27-31,5 | 30,62 | 27,6-32,2 | 124,46 | 114,6-133,7 | 883,62 | 816-952 | |
| Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 10 дней) | 1:1:4 | | | | | | | | |

Таблица № 7. Средний показатель распределения рациона по пищевым веществам и энергетической ценности для обучающихся детей инвалидов, детей с ограниченными возможностями здоровья 5-11 классов, обучающихся 5-11 классов сезона осень-зима – (завтраки) – доля суточной потребности 20-25%

| | Белки (г) | | Жиры (г) | | Углеводы (г) | | Энергетическая ценность (ккал) | | |
|--|-----------|---------|----------|---------|--------------|-----------|--------------------------------|---------|--|
| | Факт. | Норма | Факт. | Норма | Факт. | Норма | Факт. | Норма | |
| Средний показатель | 20,13 | 18-22,5 | 20,63 | 18,4-23 | 83,85 | 76,6-95,7 | 655,3 | 544-680 | |
| Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 10 дней) | 1:1:4 | | | | | | | | |

Жуковская

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Таблица № 8. Средний показатель распределения рациона по пищевым веществам и энергетической ценности для обучающихся детей инвалидов, детей с ограниченными возможностями здоровья 5-11 классов, обучающихся 5-11 классов сезона осень-зима (обеда) - доля суточной потребности 30-35%.

| | Белки (г) | | Жиры (г) | | Углеводы (г) | | Энергетическая ценность (ккал) | |
|--|-----------|---------|----------|-----------|--------------|-------------|--------------------------------|---------|
| | Факт. | Норма | Факт. | Норма | Факт. | Норма | Факт. | Норма |
| Средний показатель | 28,91 | 27-31,5 | 30,16 | 27,6-32,2 | 122,31 | 114,6-133,7 | 881,08 | 816-952 |
| Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 10 дней) | 1:1:4 | | | | | | | |

Таблица 9. Выполнение среднесуточных наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков для учащихся 1-4 классов (7-11 лет, обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети инвалиды) - (завтраки/обеда) - 50-60% от суточной нормы

| Наименование продуктов | Рекомендуемая минимальная норма на одного учащегося в сутки (гр.) | Рекомендуемая минимальная норма на одного учащегося 50-60% завтраки/обеда (гр.) | Фактическое выполнение (гр.) (завтраки/обеда) |
|--|---|---|---|
| Хлеб ржаной | 80 | 40-48 | 49,5 |
| Хлеб пшеничный | 150 | 75-90 | 75,3 |
| Мука пшеничная | 15 | 7,5-9 | 8 |
| Крупы, бобовые | 45 | 22,5-27 | 40 |
| Макаронные изделия | 15 | 7,5-9 | 12 |
| Картофель | 187 | 93,5-112,2 | 101 |
| Овощи свежие, зелень | 280 | 140-168 | 197,2 |
| Фрукты (плоды) свежие | 185 | 92,5-111 | 101,5 |
| Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные | 200 | 100-120 | 100 |
| Мясо 1-й категории | 70 | 35-42 | 59,2 |
| Субпродукты (печень, язык, сердце) | 30 | 15-18 | 15 |
| Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат.) | 35 | 17,5-21 | 53 |
| Рыба-филе, в т.ч. слабо или малосоленое | 58 | 29-34,8 | 38 |
| Молоко (2,5%-3,5%) | 300 | 150-180 | 158,5 |
| Творог (5%-9% м.д.ж.) | 50 | 25-30 | 25 |
| Сыр | 10 | 5-6 | 6 |
| Сметана | 10 | 5-6 | 6,6 |
| Масло сливочное | 30 | 15-18 | 15 |
| Масло растительное | 15 | 7,5-9 | 10,2 |
| Яйцо, шт. | 1 | 0,5-0,6 | 0,6 |

А.И.Савицкий

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

| | | | |
|---------------------------|----|---------|------|
| Сахар | 30 | 15-18 | 23,5 |
| Кондитерские изделия | 10 | 5-6 | 9 |
| Чай | 1 | 0,5-0,6 | 0,6 |
| Какао-порошок | 1 | 0,5-0,6 | 0,8 |
| Кофейный напиток | 2 | 1-1,2 | 1,2 |
| Соль пищевая йодированная | 3 | 1,5-1,8 | 1,5 |
| Специи | 2 | 1-1,2 | 1 |
| Крахмал | 3 | 1,5-1,8 | 4 |

Таблица № 10. Выполнение среднесуточных наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков для учащихся 5-11 классов (12 лет и старше, обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети инвалиды) - (завтраки/обеда) - 50-60% от суточной нормы

| Наименование продуктов | Рекомендуемая минимальная норма на одного учащегося в сутки (гр.) | Рекомендуемая минимальная норма на одного учащегося 50-60% завтраки/обеда (гр.) | Фактическое выполнение (гр.) (завтраки/обеда) |
|--|---|---|---|
| Хлеб ржаной | 120 | 60-72 | 60 |
| Хлеб пшеничный | 200 | 100-120 | 701,75 |
| Мука пшеничная | 20 | 10-12 | 12,8 |
| Крупы, бобовые | 50 | 25-30 | 42,7 |
| Макаронные изделия | 20 | 10-12 | 15 |
| Картофель | 187 | 93,5-112,2 | 100 |
| Овощи свежие, зелень | 320 | 160-192 | 206 |
| Фрукты (плоды) свежие | 185 | 92,5-111 | 106,6 |
| Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные | 200 | 100-120 | 100 |
| Мясо 1-й категории | 78 | 39-46,8 | 79,3 |
| Субпродукты (печень, язык, сердце) | 40 | 20-24 | 29,1 |
| Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат) | 53 | 26,5-31,8 | 44,1 |
| Рыба-филе, в т.ч. слабо или малосоленое | 77 | 38,5-46,2 | 40 |
| Молоко (2,5%-3,5%) | 350 | 175-210 | 180 |
| Творог (5%-9% м.д.ж.) | 60 | 30-36 | 36,6 |
| Сыр | 15 | 7,5-9 | 8,3 |
| Сметана | 10 | 5-6 | 6,3 |
| Масло сливочное | 35 | 17,5-21 | 18,7 |
| Масло растительное | 18 | 9-10,8 | 9,8 |
| Яйцо, шт. | 1 | 0,5-0,6 | 1 |
| Сахар | 35 | 17,5-21 | 22,9 |
| Кондитерские изделия | 15 | 7,5-9 | 7,5 |
| Чай | 2 | 1-1,2 | 1,3 |
| Какао-порошок | 1,2 | 0,6-0,72 | 0,66 |

А.И. Савинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

| | | | |
|------------------------------|---|-------|------|
| Кофейный напиток | 2 | 1-1.2 | 0,87 |
| Соль пищевая йодированная | 5 | 2.5-3 | 3 |
| Специи | 2 | 1-1.2 | 1 |
| Крахмал | 4 | 2-2.4 | 4,5 |

7. Вывод: перспективное десятидневное меню для организации бесплатного горячего питания обучающихся детей инвалидов, детей с ограниченными возможностями здоровья 1-4 классов, обучающихся 1-4 классов общеобразовательных организаций муниципального образования Успенский район в 2022-2023гг; перспективное двенадцатидневное меню для организации горячего питания обучающихся детей инвалидов, детей с ограниченными возможностями здоровья 5-11 классов, обучающихся 5-11 классов общеобразовательных организаций муниципального образования Успенский район в 2022-2023гг соответствует требованиям раздела VIII п.8.1, п.п. 8.1.2, 8.1.3, 8.1.4, 8.1.6, 8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

Заведующий санитарно-эпидемиологическим отделом,
 врач по общей гигиене



А.А. Бойко



филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
 в Краснодарском крае»