

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

УТВЕРЖДАЮ
Главный врач
филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»
В. В. Дегурова
Ф.И.О.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1346 «26» сентября 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

меню приготавливаемых блюд обедов и полдников возрастная категория 1-4 классы для организации питания детей Мостовского района с ОВЗ «ограниченные возможности здоровья» и инвалидов (не являющиеся ОВЗ) на осенний период

Производство экспертизы начато: 23.09.2022 10-30 ч.

Производство экспертизы окончено: 26.09.2022 13-50 ч.

1. **Основание:** заявление начальника РУО МО Мостовский район Богинского Ю.Н. вх. №2325 от 23.09.2022, зарегистрированное в установленном порядке в Лабинском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

2. **Заявитель:** Районное управление образованием администрации муниципального образования Мостовский район

Юридический адрес: 352570, Краснодарский край, Мостовский район, пгт. Мостовской, ул. Горького, 139

ИНН: 2342015500

ОГРН: 1052323600735

Фактический адрес: 352570, Краснодарский край, Мостовский район, пгт. Мостовской, ул. Горького, 139

3. **Разработчик:** не указан

Юридический адрес: нет

Фактический адрес: нет

4. **Цель экспертизы:** на соответствие разделу II п.2.8, разделу V п. 5.2, разделу VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

5. **Перечень рассмотренных материалов:**

- меню приготавливаемых блюд обедов и полдников возрастная категория 1-4 классы для организации питания детей Мостовского района с ОВЗ «ограниченные возможности здоровья» и инвалидов (не являющиеся ОВЗ) на осенний период,

- пояснительная записка за подписью технолога ХЭК А.Е.Зайцевой,

- меню – раскладка в нетто возрастная категория 1-4 классы для питания детей Мостовского района с ОВЗ «ограниченные возможности здоровья» и инвалидов (не являющиеся ОВЗ) на осенний период (накопительная ведомость с выведением среднесуточного набора пищевых продуктов с массой нетто за 10 дней и среднего значения с выполнением норм питания в % отношении),

- технологические карты.

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

Продолжение:
Страницы № 2-6

268

6. Санитарно – эпидемиологическая оценка:

В соответствии с заявлением начальника РУО МО Мостовский район Богинского Ю.Н. вх. №2325 от 23.09.2022 Лабинским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» проведена оценка соответствия меню приготавливаемых блюд обедов и полдников возрастная категория 1-4 классы для организации питания детей Мостовского района с ОВЗ «ограниченные возможности здоровья» и инвалидов (не являющиеся ОВЗ) на осенний период. Согласно меню питание детей осуществляется в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения (завтрак и обед – для детей, обучающихся в первую смену, обед и полдник – для детей, обучающихся во вторую смену). Оценка соответствия и анализ меню проводились с учетом требований к меню, изложенных в МР 2.4.0260-21 «Рекомендации по оценке соответствия меню обязательным требованиям», МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций", МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».

По результатам оценки соответствия и анализа меню установлено:

1. меню приготавливаемых блюд обедов и полдников возрастная категория 1-4 классы для организации питания детей Мостовского района с ОВЗ «ограниченные возможности здоровья» и инвалидов (не являющиеся ОВЗ) на осенний период разработаны на основе следующей документации:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К.,2005;
- сборника технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова, 2013 г.
- сборника рецептов блюд и кулинарных изделий. Под ред. М.П.Могильного, В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010.

2. По меню приготавливаемых блюд обедов и полдников возрастная категория 1-4 классы для организации питания детей Мостовского района с ОВЗ «ограниченные возможности здоровья» и инвалидов (не являющиеся ОВЗ) на осенний период включено горячее питание, а именно наличие горячих первого и второго блюд (обед).

3. Меню разработано на основании сформированного рациона питания, включающие распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (обед и полдник).

4. Меню разработано:

- в соответствии с рекомендуемым образцом согласно приложению №8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", а именно указаны наименование приема пищи (обед и полдник), неделя (неделя 1, неделя 2), день (по порядку в течение 2-х недель), наименование блюда, вес блюда, пищевые вещества (белки, жиры, углеводы), энергетическая ценность, № рецептуры указан на каждое наименование блюда в меню в соответствии со сборниками, используемыми при разработке меню; в меню и технологических картах имеются данные о содержании минеральных веществ и витаминов в каждом блюде,

- на период 10 дней (с учетом режима работы организации для данной возрастной группы 1-4 классы),

- с учетом возраста детей (для возрастной категории детей 1-4 классы);

- с учетом сезонности.

5. По меню организовано 2х- разовое питание (обед и полдник). Обед состоит из закуски (салата или свежих овощей), горячего первого, второго блюда и напитка.

Лабинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

- Для реализации принципов здорового питания в меню присутствуют свежие фрукты (яблоки, груши).
6. По меню повторяемость готовых блюд в течение дня и/или двух смежных дней отсутствует.
 7. При анализе меню и технологических карт пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей, не используются.
 8. Представлены технологические карты на все блюда, заявленные в меню. Технологические карты составлены с указанием сборника рецептур и номера рецептуры, согласно данного сборника; наличия в них информации о расходе сырья в брутто и нетто на 1 порцию и на 100 порций, информация о технологии приготовления блюд, калорийности, содержании белков, жиров и углеводов, о витаминно-микроэлементном составе блюд, для горячих блюд – информация о температуре их выдачи.
 9. Масса порций блюд по меню (возрастная категория 1-4 классы) соответствует массе порций блюд согласно приложения №9 таблицы 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" с учетом выполнения суммарных объемов блюд по приемам пищи, потребности в пищевых веществах и энергетической ценности.
 10. Суммарный объем блюд (обед и полдник) по меню (возрастная категория 1-4 классы) не менее суммарных объемов блюд, представленных в приложении №9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".
 11. По результатам анализа меню, технологических карт, меню – раскладок дети обеспечены среднесуточным набором пищевых продуктов.
 12. В меню рационально распределена энергетическая ценность по приемам пищи: обед и полдник составляют 45% от общесуточной калорийности (обед – 35%, полдник - 10%).
 13. Показатели энергетической ценности, содержание белков, жиров и углеводов в среднем за 1 день по меню, среднесуточные наборы пищевых продуктов для возрастной категории 1-4 классы представлены в таблицах.

Таблица 1.1 Потребность в пищевых вещества, витаминах, минеральных веществах и энергии для возрастной категории 1-4 классы

Показатели	Потребность суточная	45% от общесуточной потребности	Фактическое значение согласно меню (в среднем за 1 день) 45% от общесуточной потребности
Белки	77	34,65	38,45
Жиры	79	35,55	38,12
Углеводы	335	150,75	155,45
Энергетическая ценность	2350	1057,5	1093,79
железо	12	5,4	5,81
магний	250	112,5	117
кальций	1100	495	499,79
витамин С	60	27	26,85

Слабоскелет

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

**Таблица 2.1. Среднесуточные наборы пищевой продукции
 для возрастной категории 1-4 классы**

Наименование вида пищевой продукции	Рекомендуемая норма на одного ребенка в сутки (в нетто г, мл)	Рекомендуемая норма на одного ребенка в сутки (в нетто г, мл) 45% от общесуточной потребности	Фактическое выполнение (в нетто г, мл) по меню 45% от общесуточной потребности	% выполнения от 45% общесуточной потребности
Хлеб ржаной	80	36	36	100
Хлеб пшеничный	150	67,5	65,7	100
Мука пшеничная	15	6,75	6,76	100
Крахмал	3	1,35	1,35	100
Крупы, бобовые	45	20,25	21,2	104,7
макаронные изделия	15	6,75	6,45	95,6
Картофель	187	84,15	87,4	103,9
Овощи (свежие, замороженные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в том числе томат-пюре, зелень	280	126	132,4	105
Фрукты свежие	185	83,25	79,5	95,5
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	90	92	102,2
Сухофрукты	15	6,75	6,5	96,3
Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в	30	13,5	13,3	98,5

М.А. Бинская

зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)				
Кондитерские изделия	10	4,5	4,5	100
кофейный напиток	2	0,9	0,9	100
Какао	1	0,45	0,45	100
Чай	1	0,45	0,45	100
Мясо 1-й категории	70	31,5	33,1	105
субпродукты (печень, язык, сердце)	30	13,5	13,78	102
Птица 1-й категории (куры потрошенные, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная) 1 кат.	35	15,75	15,71	99,7
Рыба-филе, в т.ч. филе слабо- или малосоленное	58	26,1	25,9	99,2
Молоко	300	135	138	102,2
кисломолочные продукты	150	67	67	100
Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	22,5	22,8	101,3
Сметана (г)	10	4,5	4,28	95,1
Сыр (г)	10	4,5	4,5	100
Масло сливочное (г)	30	13,5	13,96	103,4
Масло растительное (мл)	15	6,75	6,89	102
Яйцо (штук)	1 шт	0,45 шт/18 г	18,3	100
Соль йодированная поваренная пищевая	3	1,35	1,35	100

Лаборатория

Как видно из таблицы, согласно представленного анализа продуктов за каждый день с подведением итогов их выполнения в % в меню выполняются среднесуточные нормы пищевых продуктов.

7. Вывод: меню приготавливаемых блюд обедов и полдников возрастная категория 1-4 классы для организации питания детей Мостовского района с ОВЗ «ограниченные возможности здоровья» и инвалидов (не являющиеся ОВЗ) на осенний период соответствует требованиям раздела II п.2.8, раздела V п. 5.2, раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Врач по общей гигиене

Маньшина Л.В.

Лабинский