

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

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

Ф 1 ДП ОИ 03.11

УТВЕРЖДАЮ

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



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 987/32 « 07 » 09 2023 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

циклического двухнедельного меню для учащихся 5-11 классов (в том числе учащихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов) муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений Новопокровского района (сезон осень) (10-дневная учебная неделя)

Производство экспертизы начато: 07.09.2023 12-00

Производство экспертизы окончено: 07.09.2023 14-00

- 1. Основание:** заявление директора потребительского кооператива «Новопокровское сельпо» (вх. №824/660/ОИ от 05.09.2023г.)
- 2. Заявитель:** ПК «Новопокровское сельпо» председатель Бабичева Н.Д.
юридический адрес: Краснодарский край, Новопокровский район район, ст.Новопокровская, ул Ленина, 106
ИНН 2360001691,
ОГРН 1082360001900;
фактический адрес: Краснодарский край, Новопокровский район район, ст.Новопокровская, ул Ленина, 106
- 3. Разработчик:** ПК «Новопокровское сельпо»
юридический адрес: Краснодарский край, Новопокровский район район, ст.Новопокровская, ул Ленина, 106
фактический адрес: Краснодарский край, Новопокровский район район, ст.Новопокровская, ул Ленина, 106
- 4. Цель экспертизы:** оценить соответствие (не соответствие) требованиям, представленных на экспертизу циклического двухнедельного меню:
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" раздел VIII

Продолжение:
Страницы № 2-5

187409

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
г. Новопокровск, ул. Подвойского 13

5. Перечень рассмотренных материалов:

- Циклическое двухнедельное меню для учащихся 5-11 классов (в том числе учащихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов) муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений Новопокровского района (сезон осень) (10-дневная учебная неделя);
- накопительные ведомости

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленный вариант циклического двухнедельного меню для учащихся 5-11 классов (в том числе учащихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов) муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений Новопокровского района (сезон осень) (10-дневная учебная неделя), разработаны ПК «Новопокровское сельпо» на основе следующей документации:

▪ «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» под редакцией В.Т. Лапиной, Москва 2004г.;

По результатам экспертизы циклического двухнедельного меню для учащихся 5-11 классов (в том числе учащихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов) муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений Новопокровского района (сезон осень) (10-дневная учебная неделя), установлено:

1. Циклическое меню разработано в соответствии с требованиями п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 на период двух недель, включает в себя распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий на завтрак, обед и полдник.
2. Циклическое меню разработано с учетом сезонности.
3. Циклическое меню разработано с учетом среднесуточного набора пищевой продукции для организации питания детей необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрасту обучающихся (12 лет и старше), что соответствует требованиям п.8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (таблица 2, Приложение 7).
4. Циклическое меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, приведены ссылки на рецепты используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептов. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в примерном меню соответствуют их наименованиям, указанным в использованном сборнике рецептов (технологических картах).
5. Принцип щадящего питания при анализе технологических карт соблюден.
6. Повторяемость кулинарных изделий и пищевой продукции в меню не обнаружена, запрещенные продукты не используются, что соответствует требованиям п.8.1.2, 8.1.9, приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
7. Нормы питания, распределение энергетической ценности блюд, рассчитаны, исходя из одноразового приёма пищи: завтрак 20-25%, обед 30-35%, полдник 10-15%, что соответствует требованиям п.8.1.2 приложение 10 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
8. В примерном меню соблюдены требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по массе порций блюд, с учётом возраста обучающихся (таблица 1 приложение 9).
9. Завтрак состоит из закуски, горячего блюда и напитка, обед состоит из горячего первого блюда, закуски, горячего второго блюда и напитка, что соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Тихорецкий

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

10. Обучающиеся обеспечены в полном объеме рекомендуемым набором пищевых продуктов, предусмотренных в среднесуточных наборах пищевой продукции для организации питания детей, из расчета в один день на одного человека, что **соответствует** требованиям СанПиП 2.3/2.4.3590-20 (таблица 2, приложение 7).

Таблица №1 «Суммарные объемы блюд по приемам пищи(в граммах- не менее)»

Показатели	12 лет и старше	
	фактическая	рекомендуемая
Завтрак	636	550
Обед	877	800
Полдник	393	350

Таблица №2 Масса порций блюд и кулинарных изделий для детей 12 лет и старше

Название блюда	Масса порций в граммах для обучающихся 12 лет и старше		
	фактически	рекомендуемая	% занижения массы порции
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд)	200-260	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)	100-105	100-120	-
Гарнир	180	180-230	-
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	180-200	180-200	-
Фрукты	100	100	-

Соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов составляют в завтрак и обед 1:1:4,2.

Таблица №3 Средний показатель распределения рациона меню по калорийности для детей 12 лет и старше.

День	Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность	
	Фактич.	Норма (+/-5%)	Фактич.	Норма (+/-5%)	Фактич.	Норма (+/-5%)	Фактич.	Норма (+/-5%)
Среднее	69,5	54 - 67,5 (+/-5%)	71,7	55,2 - 69 (+/-5%)	297,0	229,8 - 287,25 (+/-5%)	2110,3	1632 - 2040 (+/-5%)
Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 10 дней)	1:1:4,2							

Тихореский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Таблица № 4 Выполнение рекомендуемых наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков (по данным накопительной ведомости) при трехразовом питании (завтрак 20-25%, обед 30-35%, полдник 10-15%)

№	Наименование продуктов	Норма на одного ребенка в день (гр.)	Выполнение норм питания в 60-75% от суточной нормы (завтрак, обед, полдник)	Фактическое выполнение (гр.)
1	Хлеб ржаной	120	72-90	75
2	Хлеб пшеничный	200	120-150	120,3
3	Мука пшеничная	20	12-15	12,02
4	Крупа, бобовые	50	30-37,5	35,96
5	Макаронные изделия	20	12-15	12,5
6	Картофель	187	112,2-140,25	122,3
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленные и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	320	192-240	239,75
8	Фрукты свежие	185	111-138,75	135,58
9	Сухофрукты	20	12-15	12,3
10	Соки плодово-овощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	120-150	150
11	Мясо I-й категории	78	46,8-58,5	53,9
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	40	24-30	28
13	Птица (француз, бройлеры, потрошенные - 1 кг)	53	31,8-39,75	33,6
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	77	46,2-57,75	51,68
15	Молоко	350	210-262,5	223
16	Кисломолочная продукция	180	108-135	120
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	60	36-45	38,7
18	Сыр	15	9-11,25	10
19	Сметана	10	6-7,5	6,96
20	Масло сливочное	35	21-26,25	21,5
21	Масло растительное	18	10,8-13,5	13,16
22	Яйцо, шт.	1	0,6-0,75	0,73
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	35	21-26,25	23,8

Тухоревский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

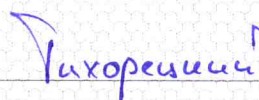
24	Кондитерские изделия	15	9-11,25	10
25	Чай	2	1,2-1,5	1,23
26	Какао-порошок	1,2	0,72-0,9	0,74
27	Соль	5	3-3,75	3,02

7.Вывод: представленное на экспертизу циклическое двухнедельное меню для учащихся 5-11 классов (в том числе учащихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов) муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений Новооктябрьского района (сезон осень) (10-дневная учебная неделя), **соответствует** требованиям раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Врач по общей гигиене
тел. (86196)53621



Шевченко А.Ю.



филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»