

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 ДП ОИ 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



В.С. Троцкий

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 988/32 « 07 » 09 2023 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

Циклического двухнедельного меню для учащихся 1-4 классов (в том числе учащихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов) муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений Новопокровского района (сезон осень).

Производство экспертизы начато: 07.09.2023 10-00

Производство экспертизы окончено: 07.09.2023 12-00

- 1. Основание:** заявление директора потребительского кооператива «Новопокровское сельпо» (вх. №825/661/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

187410

В.С. Троцкий филиал
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

г. Новопокровск ул. Подводского 113

Продолжение:
Страницы № 2-5

5. Перечень рассмотренных материалов:

- Циклическое двухнедельное меню для учащихся 1-4 классов (в том числе учащихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов) муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений Новоокровского района (сезон осень);
- накопительные ведомости

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленный вариант циклического двухнедельного меню для учащихся 1-4 классов (в том числе учащихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов) муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений Новоокровского района (сезон осень), разработаны ПК «Новоокровское сельпо» на основе следующей документации:

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

По результатам экспертизы циклического двухнедельного меню для учащихся 1-4 классов (в том числе учащихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов) муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений Новоокровского района (сезон осень), 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 (7 - 11 лет), 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 2 приложение 7).
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
10. Обучающиеся обеспечены в полном объёме рекомендуемым набором пищевых продуктов, предусмотренных в среднесуточных наборах пищевой продукции для

Гухорский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

организации питания детей, из расчёта в один день на одного человека, что **соответствует** требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (таблица 2, приложение 7).

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

Показатели	7-11 лет	
	фактическая	рекомендуемая
Завтрак	574	500
Обед	780	700
Полдник	350	300

Таблица №2 «Масса порций блюд и кулинарных изделий для детей 7-11 лет»

Название блюд	Масса порций в граммах для обучающихся 7-11 лет		
	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)	150-240	150-200	-
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т. п.)	60	60-100	-
Первое блюдо	200	200-250	-
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-95	90-120	-
Гарнир	150	150-200	-
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао напиток, напиток из пшеничника, сок)	200	180-200	-
Фрукты	100-200	100	-

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

Таблица №3 Средний показатель распределения рациона меню по калорийности для детей 7-11 лет.

День	Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность	
	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма
Среднее	59,5	46,2 - 57,75 (+/-5%)	60,8	47,4 - 59,25 (+/-5%)	257,5	201 - 251,25 (+/-5%)	1834,3	1410 - 1762,5 (+/-5%)
Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 10 дней)	1:1:4,2							

Таблица № 4 Выполнение рекомендуемых наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков

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

(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	80	48 - 60	50
2	Хлеб пшеничный	150	90 - 112,5	91,46
3	Мука пшеничная	15	9 - 11,25	9,14
4	Крупа бобовые	45	27 - 33,75	29,38
5	Макаронные изделия	15	9 - 11,25	10,4
6	Картофель	187	112,2 - 140,25	113
7	Овощи (свежие, мороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-шоре, педели, т	280	168 - 210	204,48
8	Фрукты свежие	185	111 - 138,75	133,08
9	Сухофрукты	15	9 - 11,25	10,8
10	Соки и плодово-ягодные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	120 - 150	150
11	Мясо 1-й категории	70	42 - 52,5	49,2
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	18 - 22,5	21
13	Птица (цельная-бройлеры-потрошенные - 1 кат.)	35	21 - 26,25	25,8
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	58	34,8 - 43,5	42,6
15	Молоко	300	180 - 225	193,0
16	Кисломолочная продукция	150	90 - 112,5	100
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	30 - 37,5	33,4
18	Сыр	10	6 - 7,5	7
19	Сметана	10	6 - 7,5	6,06
20	Масло сливочное	30	18 - 22,5	18,1
21	Масло растительное	15	9 - 11,25	11,25
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)	30	18 - 22,5	21,65
24	Кондитерские изделия	10	6 - 7,5	7
25	Чай	1	0,6 - 0,75	0,73

Бихорский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

26	Какао-порошок	1	0,6 - 0,75	0,74
7	Соль	3	1,8 - 2,25	1,97

7. **Вывод:** представленное на экспертизу цикличное двухнедельное меню для учащихся 1-4 классов (в том числе учащихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов) муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений Новопокровского района (сезон осень), **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.

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