

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»
И.В. Давыдов (ф.и.о.)
Р.А. Рупенич

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 2088/22 от 02 сентября 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

перспективного десятидневного меню завтраков, обедов и полдников для организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях в возрасте 7-11 лет, 12 лет и старше, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов муниципального образования Новокубанский район

Производство экспертизы начато: 18.08.2022; 10-00ч.

Производство экспертизы окончено: 02.09.2022; 15-00ч.

1. Основание: поручение ТО Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в г. Армавире, Новокубанском, Успенском и Отрадненском районах от 17.08.2022г № 504 (вх. № 2554/280/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. Рашилевская, 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»;

5. Перечень рассмотренных материалов:

- перспективное десятидневное меню для организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях в возрасте 7-11 лет муниципального образования Новокубанский район;

- перспективное десятидневное меню для организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях в возрасте 12 лет и старше, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов муниципального образования Новокубанский район;

Продолжение:
Страницы № 1-10

№ 184-219

И.В. Давыдов (ф.и.о.)
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

г. Армавир
02.09.2022

- технологические карты блюд;
- меню-раскладка.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Армавирским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» проведена оценка перспективного десятидневного меню для организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях в возрасте 7-11 лет, 12 лет и старше, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов муниципального образования Новокубанский район, по результатам которой установлено:

- 1) Перспективные десятидневные меню разработаны на основе документации:
 - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
 - «Сборника рецептов блюд на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под редакцией М.И. Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017 год;
 - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/Т.В. Лапшина 2004г;
 - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва Экономика 1983г. А.С. Ратушный, А.И. Злобнов;
 - Технологических карт блюд.
- 2) Перспективные десятидневные меню утверждены начальником управления образования муниципального образования Новокубанский район Кулиевой Д.Т. и согласованы с и.о. директора МБУ ОС МУ муниципального образования Новокубанский район Шангиной Н.С.
- 3) Примерные двухнедельные перспективные меню разработаны на две недели (за исключением субботы и воскресенья) по каждому приему пищи в отдельности (завтрак, обед, полдник) для каждой возрастной группы детей, 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 примерных двухнедельных 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 и др.). В состав ассортимента пищевой и готовой продукции, реализуемой в обед, включены закуски (овощная нарезка по сезону и др.), первые и вторые блюда, фрукты по сезону, напитки в ассортименте (компоты, чай, сок). Полдник состоит из сладкого блюда (запеканки, булочки, кондитерские изделия и др.), горячего или холодного напитка (кисломолочный напиток, сок, чай), фруктов по сезону.
- 5) В технологических картах указан сборник рецептов, содержится информация о технологии приготовления блюд с соблюдением принципа щадящего питания, (раздел технология приготовления), биологической ценности, температуре выдачи 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, полдник).
- 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%, полдник 10-15% (таблицы №№ 1-6).
- 9) Осуществляется профилактика йод-дефицитных заболеваний путем введения в рацион йодированных продуктов (хлеб, соль).

Кулиева Д.Т.

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»
в Краснодарском крае

среднем за 10 дней)

Таблица № 4. Средний показатель распределения рациона по пищевым веществам и энергетической ценности для учащихся 5-11 классов (12 лет и старше, обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети инвалиды), (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	23,2	18-22,5	24,1	18,4-23	93,3	76,6-95,7	684	544-680
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 учащихся 5-11 классов (12 лет и старше, обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети инвалиды), (обеды) – доля суточной потребности 30-35%

	Белки (г)		Жиры (г)		Углеводы (г)		Энергетическая ценность (ккал)	
	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма
Средний показатель	28,8	27-31,5	31,9	27,6-32,2	115,9	114,6-133,7	916	816-952
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 учащихся 5-11 классов (12 лет и старше обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети инвалиды) (полдники) – доля суточной потребности 10-15%

	Белки (г)		Жиры (г)		Углеводы (г)		Энергетическая ценность (ккал)	
	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма
Средний показатель	11,7	9-13,5	9,9	9,2-13,5	47,8	38,3-57,4	328,7	272-408
Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 10 дней)	1:1:4							

Таблица № 7. Выполнение среднесуточных наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков для учащихся 1-4 классов (7-11 лет) – (завтраки) – 20-25% от суточной нормы

Анна В. Рогова

директор ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Наименование продуктов	Рекомендуемая минимальная норма на одного учащегося в сутки (гр.)	Рекомендуемая минимальная норма на одного учащегося 20-25% завтраки (гр.)	Фактическое выполнение (гр.) (завтраки)
Хлеб ржаной	80	16-20	16
Хлеб пшеничный	150	30-37,5	32,6
Мука пшеничная	15	3-3,75	3
Крупы, бобовые	45	9-11,25	12,45
Макаронные изделия	15	3-3,75	5,08
Картофель	187	37,4-47	52
Овощи свежие, зелень	280	56-70	98,6
Фрукты (плоды) свежие	185	37-46,25	59,1
Сухофрукты, в т.ч. шиповник	15	3-3,75	3
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. изотонные	200	40-50	46
Мясо 1-й категории	70	14-17,5	22
Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	6-7,5	8,9
Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	7-8,75	11,9
Рыба-филе, в т.ч. слабо или малосоленое	58	11,6-14,5	11,6
Молоко (2,5%-3,5%)	300	60-75	72
Кисломолочная пищевая продукция	150	30-37,5	30,7
Творог (5%-9% м.д.в.)	50	10-12,5	11,5
Сыр	10	2-2,5	2,1
Сметана	10	2-2,5	3,3
Масло сливочное	30	6-7,5	6,9
Масло растительное	15	3-3,75	3,3
Яйцо, шт.	1	8-10	8,6
Сахар	30	6-7,5	7,7
Кондитерские изделия	10	2-2,5	2,5
Чай	1	0,2-0,25	0,2
Какао-порошок	1	0,2-0,25	0,4
Кофейный напиток	2	0,4-0,5	0,5
Крахмал	3	0,6-0,75	1
Соль	3	0,6-0,75	0,6

Таблица № 8. Выполнение среднесуточных наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков для учащихся 1-4 классов (7-11 лет) - (обеда) - 30-35% от суточной нормы

Наименование продуктов	Рекомендуемая минимальная	Рекомендуемая минимальная	Фактическое выполнение
------------------------	---------------------------	---------------------------	------------------------

Кручинина
 Директор ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае

	норма на одного учащегося в сутки (гр.)	норма на одного учащегося 30-35% обеды (гр.)	(гр.) (обеды)
Хлеб ржаной	80	24-28	28
Хлеб пшеничный	150	45-52	52
Мука пшеничная	15	4,5-5,25	6,47
Крупы, бобовые	45	13,5-15,75	16
Макаронные изделия	15	4,5-5,25	5,2
Картофель	187	56,1-65,45	111
Овощи свежие, зелень	280	84-98	142,6
Фрукты (плоды) свежие	185	55,5-64,75	64
Сухофрукты, в т.ч. шиповник	15	4,5-5,25	4,5
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	60-70	66
Мясо 1-й категории	70	21-24,5	40,7
Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	9-10,5	12,5
Ртица (цыплята-бройлеры потрошенные 1 кат)	35	10,5-12,25	16,6
Рыба-филе, в т.ч. слабо или малосоленое	58	17,4-20,3	23,8
Молоко (2,5% 3,5%)	300	90-105	81,2*
Сыр	10	3-3,5	3
Сметана	10	3-3,5	4,2
Масло сливочное	30	9-10,5	10,9
Масло растительное	15	4,5-5,25	5,28
Яйцо, шт.	1	12-14	13,7
Сахар	30	9-10,5	9
Кондитерские изделия	10	3-3,5	3
Чай	1	0,3-0,35	0,3
Кофейный напиток	2	0,6-0,7	0,6
Крахмал	3	0,9-1	1
Соль	3	0,9-1	1

Таблица № 9. Выполнение среднесуточных наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков для учащихся 1-4 классов (7-11 лет) - (нодники) - 10-15% от суточной нормы

Наименование продуктов	Рекомендуемая минимальная норма на одного учащегося в сутки (гр.)	Рекомендуемая минимальная норма на одного учащегося 10-15% завтраки (гр.)	Фактическое выполнение (гр.) (нодники)
Хлеб ржаной	80	8-12	8
Хлеб пшеничный	150	15-22,5	20
Мука пшеничная	15	1,5-2,25	1,5

А.М.С. Сидорова
 директор ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае

Крупы, бобовые	45	4,5-6,7	4,3
Макаронные изделия	15	1,5-2,25	1,6
Фрукты (плоды) свежие	185	18,5-27,7	18,5
Сухофрукты, в т.ч. шиповник	15	1,5-2,25	2
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	20-30	30
Молоко (2,5%-3,5%)	300	30-45	41,8
Кисломолочная пищевая продукция	150	15-22,5	72
Творог (3%-9% м.д.ж.)	50	5-7,5	20,7
Сыр	10	1-1,5	1,5
Сметана	10	1-1,5	1,6
Масло сливочное	30	3-4,5	2,8
Яйцо, шт.	1	4-6	7,1
Сахар	30	3-4,5	3,6
Кондитерские изделия	10	1-1,5	1
Чай	1	0,1-0,15	0,4
Кофейный напиток	2	0,2-0,3	0,5
Соль	3	0,3-0,4	0,3

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) - (завтраки) - 20-25% от суточной нормы

Наименование продуктов	Рекомендуемая минимальная норма на одного учащегося в сутки (гр.)	Рекомендуемая минимальная норма на одного учащегося 20-25% завтраки (гр.)	Фактическое выполнение (гр.) (завтраки)
Хлеб ржаной	120	24-30	28,5
Хлеб пшеничный	200	40-50	43,8
Мука пшеничная	20	4-5	4
Крупы, бобовые	50	10-12,5	20
Макаронные изделия	20	4-5	6,1
Картофель	187	37,4-47	40,6
Овощи свежие, зелень	320	64-80	114,2
Фрукты (плоды) свежие	185	37-46,25	60,6
Сухофрукты, в т.ч. шиповник	20	4-5	4
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	40-50	46
Мясо 1-й категории	78	15,6-19,5	24,2
Субпродукты (печень, язык, сердце)	40	8-10	11,5
Птица (цыплята)	53	10,6-13,25	15,3

Кривоносова Директор ФБУЗ - Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае

бройлеры потрошенные - 1 кат)			
Рыба-филе, в т.ч. слабо или малосоленое	77	15.4-19.25	15.4
Молоко (2,5% 3,5%)	350	70-87,5	70
Кисломолочная пищевая продукция	180	36-45	40,7
Творог (5%- 9% м.д.ж.)	60	12-15	13,8
Сыр	15	3-3,75	3,4
Сметана	10	2-2,5	3,4
Масло сливочное	35	7-8,75	8,8
Масло растительное	18	3,6-4,5	3,6
Яйцо, шт.	1	8-10	11,3
Сахар	35	7-8,75	8,2
Кондитерские изделия	15	3-3,75	3,7
Чай	2	0,4-0,5	0,4
Какао-порошок	1,2	0,24-0,3	0,4
Кофейный напиток	2	0,4-0,5	0,5
Крахмал	4	0,8-1	1
Соль	5	1-1,25	1

Таблица № 11. Выполнение среднесуточных наборов пищевых продуктов,
 в том числе используемых для приготовления блюд и напитков для учащихся 5-11 классов
 (12 лет и старше) - (обеда) - 30-35% от суточной нормы

Наименование продуктов	Рекомендуемая минимальная норма на одного учащегося в сутки (гр.)	Рекомендуемая минимальная норма на одного учащегося 30- 35% обеда (гр.)	Фактическое выполнение (гр.) (обеда)
Хлеб ржаной	120	36-42	37
Хлеб пшеничный	200	60-70	66,5
Мука пшеничная	20	6-7	7,3
Крупы бобовые	50	15-17,5	20,9
Макаронные изделия	20	6-7	7
Картофель	187	56,1-65,4	136
Овощи свежие, зелень	320	96-112	215,8
Фрукты (плоды) свежие	185	55,5-64,75	55,5
Сухофрукты, в т.ч. шиповник	20	6-7	6,5
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	60-70	66
Мясо 1-й категории	78	23,4-27,3	56
Субпродукты (печень, язык, сердце)	40	12-14	12,5
Птица (цыплята- бройлеры потрошенные - 1 кат)	53	15,9-18,55	18,5

А.И. Давыдов
 Директор ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
 в Краснодарском крае»

Рыба-филе, в т.ч. слабо или малосоленое	77	23-1-26,95	26,9
Молоко (2,5% 3,5%)	350	105-122,5	72*
Сыр	15	4,5-5-25	4,5
Сметана	10	3-3,5	3,5
Масло сливочное	35	10,5-12,25	13
Масло растительное	18	5,4-6,3	7
Яйцо, шт.	1	12-14	12
Сахар	35	10,5-12,25	12,6
Кондитерские изделия	15	4,5-5,25	5,2
Чай	2	0,6-0,7	0,6
Крахмал	4	1,2-1,4	1,2
Соль	5	1,5-1,7	1,8

Таблица № 12. Выполнение среднесуточных наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков для учащихся 5-11 классов (12 лет и старше) - (полдники) - 10-15% от суточной нормы

Наименование продуктов	Рекомендуемая минимальная норма на одного учащегося в сутки (гр.)	Рекомендуемая минимальная норма на одного учащегося в 10-15% полдники (гр.)	Фактическое выполнение (гр.) (завтраки)
Хлеб ржаной	120	12-18	12
Хлеб пшеничный	200	20-30	20
Мука пшеничная	20	2-3	2
Крупы, бобовые	50	5-7,5	5,3
Макаронные изделия	20	2-3	3
Фрукты (плоды) свежие	185	18,5-27,7	18,5
Сухофрукты, в т.ч. шиповник	20	2-30	2,4
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	20-30	48
Молоко (2,5% 3,5%)	350	35-52,5	59
Кисломолочная пищевая продукция	180	18-27	62
Творог (5%-9% м.д.ж.)	60	6-9	29
Сыр	15	1,5-2,2	2,2
Сметана	10	1-1,5	2,3
Масло сливочное	35	3,5-5,2	3,7
Яйцо, шт.	1	4-6	9,5
Сахар	35	3,5-5,2	5,4
Кондитерские изделия	15	1,5-2,2	2,2
Чай	2	0,2-0,3	0,3
Кофейный напиток	2	0,2-0,3	0,5
Соль	5	0,5-0,75	0,5

А.А. Савицкий зав. кафедрой ФБФЭ Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае

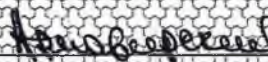
* согласно п. 8.1.4 проведена замена пищевых продуктов в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (прил. №11), следовательно, такие продукты как: молоко заменены мясом первой категории (представлена пояснительная записка к расчетам норм на питание МО Новокубанский район).

7. Вывод: перспективное десятидневное меню завтраков и обедов для организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях в возрасте 7-11 лет, 12 лет и старше, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов муниципального образования Новокубанский район соответствует требованиям раздела VIII п.8.1, п.п. 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене



Д.Н. Григорьева



Исполн. ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае