

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

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
в Усть-Лабинском филиале
З.Ю. Нагороков
М.П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 687/34 «02» сентября 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного циклического меню для обучающихся, разработанного муниципальным казенным учреждением материально-технического и продовольственного обеспечения учреждений образования муниципального образования Выселковский район, по адресу: 353100, Краснодарский край, Выселковский район, станица Выселки, улица Ленина, д 130 «А».

Производство экспертизы начато: 05.08.2022г. 14-00ч.

Производство экспертизы окончено: 01.09.2022г. 10-00ч.

1. **Основание:** заявление руководителя МКУ МТПО УО МО Выселковский район Китаева Ивана Сергеевича, вх. № 576/403/ОИ от 25.07.2021г.

2. **Заявитель:** муниципальное казенное учреждение материально-технического и продовольственного обеспечения учреждений образования муниципального образования Выселковский район (МКУ МТПО УО МО Выселковский район).

Юридический адрес: 353100, Краснодарский край, Выселковский район, станица Выселки, улица Ленина, д 130 «А»

ИНН 2328016301

ОГРН 1062328000118

Фактический адрес: 353100, Краснодарский край, Выселковский район, станица Выселки, улица Ленина, д 130 «А»

3. **Разработчик:** МКУ МТПО УО МО Выселковский район

Юридический адрес: 353100, Краснодарский край, Выселковский район, станица Выселки, улица Ленина, д 130 «А»

Фактический адрес: 353100, Краснодарский край, Выселковский район, станица Выселки, улица Ленина, д 130 «А»

4. **Цель экспертизы:** соответствие требованиям раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

5. **Перечень рассмотренных материалов:**

Усть-Лабинский

352330, г. Усть-Лабинск, ул. Островского,

115. ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
тел./факс (86135) 5-02-36 ulabfguz@mail.ru

- примерное цикличное меню завтраков, обедов, полдников для обучающихся 1-4-х классов в осенне - зимний период (2022-2023г);
- примерное цикличное меню завтраков, обедов, полдников для обучающихся 5-11-х классов в осенне - зимний период (2022-2023г);
- технологические карты на блюда, представленные в меню (1-4 классов);
- технологические карты на блюда, представленные в меню (5- 11 классов).

3. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленное меню разработано МКУ МТПО УО МО Выселковский район на основе следующих документов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /В.Т. Лапшина 2004г.;
- Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под ред.М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - Москва, 2011;

При проведении экспертизы установлено, что в соответствии с п. 8.1.4. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 меню разработано на две недели для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов (завтрак, обед, полдник) общеобразовательных организаций муниципального образования Выселковский район на осенне-зимний период (2022-2023г). Меню содержит информацию о массе порций, содержанию в них белков, жиров, углеводов, указана энергетическая ценность каждого блюда и рациона, суточная калорийность. В меню указан номер рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий. В меню приводится ссылка на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий по которому составлено меню, что соответствует рекомендуемой форме оформления (приложение № 8 СанПиН 2.3./2.4.3590-20). Приготовление пищи будет осуществляться на базе пищеблоков общеобразовательных учреждений.

Представленное меню предусматривает 3-х разовый прием пищи: завтрак, обед, полдник. Горячий завтрак состоит из молочных, творожных, яичных, мясных, рыбных блюд, горячего напитка или кисломолочного напитка, сока, кондитерских изделий промышленного производства (2 раза); к мясным и рыбным кулинарным изделиям выдается дополнительный гарнир в виде свежих или консервированных овощей. Обед состоит из 1-х и 2-х горячих блюд (мясные, рыбные кулинарные изделия с гарниром), холодных или горячих напитков (соки, кисели, компоты из свежих или сушеных фруктов, чай) и закуски (овощи свежие, салаты). Полдник состоит из молочных, творожных, яичных блюд, мучных выпечных изделий, кондитерских изделий промышленного производства и холодных или горячих напитков (кисломолочный, кофейный напиток, сок, чай, компот из сухофруктов). Свежие фрукты в натуральном виде выдаются ежедневно в завтрак, обед или полдник.

При организации 3-х разового питания, согласно таблицы 3, приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590 распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи для детей в общеобразовательных организациях должно составлять – завтрак 20-25% от суточной потребности, обед 30-35%, полдник 10-15%.

Для детей возрастной категории от 7 до 11 лет энергетическая ценность рационов:

Прием пищи	Нормируемые значения энергетической ценности (в к/кал)	Фактическое выполнение энергетической ценности (середнее значение в к/кал)
Завтрак	470-587	563,38
Обед	705-822	748,29
полдник	235-352	264,41

Итого за день (60-75%)	1410-1763	15761,10
------------------------	-----------	----------

В течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи не превышает 5%.

Для детей возрастной категории от 7 до 11 лет потребность в пищевых веществах:

Пищевые вещества	Нормируемые значения пищевых веществ (60-75% в г)	Фактическое выполнение пищевых веществ (г)
Белки	46,2-57,8	56,77
Жиры	47,7-59,3	58,36
углеводы	201-251,3	244,16

Выходы порций соответствуют предъявляемым требованиям (таблица 1 приложение № 9 СанПиН 2.3./2.4.3590-20) для детей от 7 до 11 лет и составляют: каши, яичные, мясные и творожные блюда - 105-250 грамм (в комбинации блюд вес не менее 200 грамм), первые блюда - 200 грамм, овощи - 100 грамм, фрукты 100 грамм, гарниры – 150 грамм, мясные, рыбные блюда и блюда из мяса птицы - 90-150 грамм.

Суммарные объёмы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям п.8.1.2 приложение № 9 таблица 3 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 для детей от 7 до 11 лет:

Название блюд	Фактические суммарные объёмы блюд по приемам пищи (в граммах)	Нормируемые суммарные объёмы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Завтрак	500-655	500
Обед	735-900	700
полдник	300-400	300

Для детей возрастной категории от 12 лет и старше энергетическая ценность рационов:

Прием пищи	Нормируемые значения энергетической ценности (в к/кал)	Фактическое выполнение энергетической ценности (среднее значение в к/кал)
Завтрак	544-680	623,7
Обед	816-952	869,8
полдник	272-408	357,4
Итого за день (60-75%)	1632-2040	1850,88

В течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи не превышает 5%.

Для детей возрастной категории от 12 лет и старше потребность в пищевых веществах:

Пищевые вещества	Нормируемые значения пищевых веществ (60-75% в г)	Фактическое выполнение пищевых веществ (г)
Белки	54-68	66,3
Жиры	55-69	67,36
углеводы	230-287	279,32

Суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям п.8.1.2 приложения № 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для детей от 12 лет и старше:

Название блюд	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах)	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Завтрак	550-759	550
Обед	820-1040	800
полдник	350-420	350

На все блюда представлены технологические карты, которые разработаны на основе использованного сборника рецептов. В технологических картах на блюда указаны наименования продуктов входящих в блюда, нормы вложения продуктов весом в брутто и нетто, указан выход (вес, объем) блюда, пищевая ценность, технология приготовления, а так же температура блюд при раздаче, что соответствует требованиям п.5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. Выводы: представленное примерное 10-ти дневного меню завтраков, обедов и полдников для организации питания учащихся общеобразовательных школ, возрастной категории 7-11 лет и от 12 лет и старше, в общеобразовательных учреждениях МО Выселковский район соответствует требованиям раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач эпидемиолог



С.К. Федько