

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

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

№ 531/34 « 31 » мая 20 24 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного 15-ти дневного меню завтраков, обедов для организации питания учащихся общеобразовательных учреждений муниципального образования Выселковский район, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья возрастной категории 7-11 лет на летний период.

Производство экспертизы начато: 27.05.2024 г. 11-00 ч.

Производство экспертизы окончено: 31.05.2024 г. 12-00 ч.

1. Основание: заявление руководителя муниципального казенного учреждения материально-технического и продовольственного обеспечения учреждений образования муниципального образования Выселковский район Китаева И.С., вх. № 1161/336/ОИ от 23.05.2024.

2. Заявитель: МКУ МТПО УО МО Выселковский район.

Юридический адрес: Краснодарский край, Выселковский р-он, ст. Выселки, ул. Ленина, 130 «А».

ИНН: 2328016301;

ОГРН: 1062328000118.

Фактический адрес: Краснодарский край, Выселковский р-он, ст. Выселки, ул. Ленина, 130 «А».

3. Разработчик: МКУ МТПО УО МО Выселковский район

Юридический адрес: Краснодарский край, Выселковский р-он, ст. Выселки, ул. Ленина, 130 «А».

Фактический адрес: Краснодарский край, Выселковский р-он, ст. Выселки, ул. Ленина, 130 «А».

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

4. Перечень рассмотренных материалов:

– примерное 15-дневное меню завтраков, обедов для организации питания учащихся возрастной категории от 7 до 12 лет, в том числе детей с ОВЗ на летний период;

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

Приложение № 2-4
Страницы №

206468

- технологические карты на блюда, представленные в меню;
- Сводная таблица распределения калорийности и пищевых веществ по приемам пищи;
- Накопительная ведомость (суточные наборы продуктов на 1 ребенка/сутки) для организации питания детей возрастной категории от 7 до 12 лет;

5. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленное меню разработано МКУ МТПО муниципального образования Выселковский район на основе следующих документов:

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /В.Т. Лапшина 2004г.;
- Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - Москва, 2011;
- Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления (от 7 до 18 лет), разработанного ФБУН «Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены» Роспотребнадзора, Новосибирск 2022-584с.;
- В.А. Тутельян, химический состав и калорийность российских продуктов питания. Москва, Изд-во «Делли плюс», 2012год.

При проведении экспертизы установлено, что в соответствии с п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 меню составлено на период 15 дней (три недели при 5-дневной неделе в лагере с дневным пребыванием) для организации питания детей возрастной категории от 7 до 12 лет, детей с ограниченными возможностями здоровья в общеобразовательных учреждениях МО Выселковский район. Меню разработано на летний период, в соответствии с методическими рекомендациями (МР 2.3.6.0233-21). В зависимости от сезона используются свежие овощи, в меню включены консервированные овощи промышленного производства, что соответствует требованиям таблицы 2 приложения № 7 (п.7). Меню содержит информацию о массе порций, содержанию в них белков, жиров, углеводов, указана энергетическая ценность каждого блюда, рациона и калорийность за день. В меню приводится ссылка на рецепты используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборником рецептов 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 2-х разовый прием пищи: завтрак, обед. Горячий завтрак состоит из молочных, творожных, яичных, мясных, рыбных блюд, горячего или холодного напитка; к мясным и рыбным кулинарным изделиям выдается дополнительный гарнир в виде свежих или консервированных (соленых) овощей, овощных салатов. 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, соленые, салаты). Свежие фрукты в натуральном виде выдаются ежедневно 1-2 раза в день в завтрак, обед за исключением 5 и 13-го дня, где в меню присутствует сок натуральный персиковый.

При организации 2-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 25% от суточной потребности, обед 35%. Согласно п. 8.1.2.4. СанПиН 2.3/2.4.3590, на период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10% в день на каждого человека. В представленном меню-

Для детей возрастной категории от 7 до 12 лет энергетическая ценность рационов:

Прием пищи	Нормируемые значения энергетической ценности (в к/кал)	Фактическое выполнение энергетической ценности (среднее значение в к/кал)
Завтрак	646,3	647,8 (25,1%)
Обед	904,7	906,1 (35%)
Итого за день (60%)	1551	1553,9 (60,1%)

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

Для детей возрастной категории от 7 до 12 лет потребность в пищевых веществах:

Пищевые вещества	Нормируемые значения пищевых веществ (65-75% в г)	Фактическое выполнение пищевых веществ (г)
Белки	50,8	51,1
Жиры	52,1	52,2
углеводы	221,1	221,1

Выходы порций соответствуют предъявляемым требованиям (таблица 1 приложение № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) и составляют: яичные, мясные и творожные блюда (завтрак) - 90-200 грамм (в комбинации блюдо вес завтрака не менее 200 грамм), первые блюда - 200-250 грамм, овощи, салаты - 80 грамм, фрукты 100 грамм, гарниры - 150, 180 грамм, мясные, рыбные блюда и блюда из мяса птицы - 90-120 грамм.

Суммарные объёмы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям п.8.1.2 приложение № 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

Название блюд	Фактические суммарные объёмы блюд по приемам пищи (в граммах)	Нормируемые суммарные объёмы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Завтрак	500-630	500
Обед	825-995	700

В меню предусмотрено потребление продуктов согласно среднесуточным наборам пищевой продукции, что соответствует требованиям п.8.1.2 приложение № 7 таблица 2 СанПиН 2.3/2.4.3590. Согласно накопительной ведомости нормы потребления основных продуктов питания соблюдаются, по отдельным категориям незначительное превышение потребления (мясо, хлеб пшеничный). Низкое потребление кисломолочных продуктов, молока, что допустимо т. к. их потребление рекомендуется в ужин и сонник.

Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей, в представленном меню отсутствует (п.8.1.9 приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

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

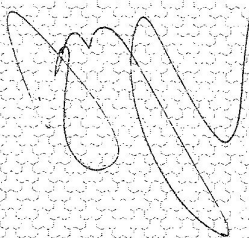
7. Выводы: представленное примерное 15-ти дневное меню завтраков, обедов для организации питания учащихся общеобразовательных школ, в том числе учащихся с

Усть-Лабинский

филиал: ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае

ограниченными возможностями здоровья возрастной категории 7-11 лет, обучающихся в общеобразовательных учреждениях муниципального образования Выселковский район на летний сезон, соответствует требованиям раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене



С.И. Думан

Усть-Лабинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»