

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. Нагорков



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 746/34 «11» октября 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного 12-ти дневного меню завтраков, обедов и полдников для организации питания учащихся общеобразовательных учреждений муниципального образования Выселковский район, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья возрастной категории 12 лет и старше.

Производство экспертизы начато: 09.10.2022 г. 13-00 ч.

Производство экспертизы окончено: 11.10.2022 г. 16-00 ч.

1. **Основание:** заявление руководителя МКУ МТПО УО МО Выселковский район Китеева И.С., вх. № 699/476/ОИ от 04.10.2022 г.

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».

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:**

- примерное 12-дневное меню завтраков, обедов и полдников для организации питания учащихся возрастной категории от 12 лет и старше, в том числе детей с ОВЗ;
- технологические карты на блюда, представленные в меню;

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

Продолжение: 2-3
Страницы №

205310

- Сводная таблица распределения калорийности и пищевых веществ по приемам пищи.
- В.А. Тутельян, химический состав и калорийность российских продуктов питания. Москва, Изд-во «Дели плюс», 2012год.

6. 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;
- В.А. Тутельян, химический состав и калорийность российских продуктов питания Москва, Изд-во «Дели 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 12 дней (две недели при 6-дневной учебной неделе) для организации питания детей возрастной категории 12 лет и старше, детей с ограниченными возможностями здоровья в общеобразовательных учреждениях МО Выселковский район. Меню всесезонное, 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 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 3-х разовый прием пищи: завтрак, обед, полдник. Горячий завтрак состоит из молочных, творожных, яичных, мясных, рыбных блюд, горячего или холодного напитка, кисломолочного напитка, сока; к мясным и рыбным кулинарным изделиям выдается дополнительный гарнир в виде свежих или консервированных 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, салаты). Полдник состоит из молочных, творожных блюд, мучных выпечных изделий, кондитерских изделий промышленного производства и холодных или горячих напитков (кисломолочный напиток, сок, чай, компот из свежих фруктов, кисель, какао, напиток шиповника). Свежие фрукты в натуральном виде выдаются ежедневно 1-3 раза в день в завтрак, обед или полдник.

При организации 3-х разового питания, согласно таблицы 3 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи для детей в общеобразовательных организациях должно составлять:

- завтрак 20-25%, обед 30-35%, полдник 10-15% от суточной потребности.

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	651 (24%)
Обед	816-952	904 (33%)
полдник	272-408	385 (14%)

Итого за день (60-75%)	1632-2040	1940 (71%)
------------------------	-----------	------------

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	68
Жиры	55-69	66
углеводы	230-287	284

Выходы порций соответствуют предъявляемым требованиям (таблица 1 приложение № 9 СанПиН 2.3./2.4.3590-20) и составляют: яичные, мясные и творожные блюда - 180-250 грамм (в комбинации вес блюдо не менее 250 грамм), первые блюда - 250 грамм, овощи - 100 грамм, фрукты 100 грамм, гарниры - 180-200 грамм, мясные, рыбные блюда и блюда из мяса птицы - 100-120 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	Нормируемые суммарные объёмы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)	Фактические суммарные объёмы блюд по приемам пищи (в граммах)
Завтрак	550	555-720
Обед	800	880-1045
полдник	350	350-450

В меню предусмотрено потребление продуктов согласно среднесуточным наборам пищевой продукции (на 1 учащегося в сутки), что соответствует требованиям п.8.1.2 приложение № 7 таблица 2 СанПиН 2.3./2.4.3590. В рационах завтраков, обедов и полдников мясо (свинина и говядина) присутствует 10 раз, птица 5 раз, мучные выпечные изделия, рыба, творог 4 раза, кондитерские изделия, яйца 2 раза. 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 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 также температура блюд при раздаче, что соответствует требованиям п.5.2 СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

7. Выводы: представленное примерное 12-ти дневного меню завтраков, обедов и полдников для организации питания учащихся общеобразовательных школ, в том числе учащихся с ограниченными возможностями здоровья возрастной категории 12 лет и старше обучающихся в общеобразовательных учреждениях муниципального образования Выселковский район, соответствует требованиям раздела VIII СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене



Л.М. Тарасенко

Усть-Лабинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»