

Федеральная служба по надзору

в сфере защиты прав потребителей и безопасности человека
Федеральное бюджетное учреждение «Центр питания и эпидемиологии в Краснодарском крае»

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

ТВЕРЖДАЮ

Ф 1 ДП ОИ 03.11



Местный исполнительный орган власти
ФБУЗ «Центр питания и эпидемиологии в Краснодарском крае»
Исполнительный директор
Иванов И.И.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 946/26 «24 августа» 2013 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного 10-дневного меню (завтрак) на осенне-зимний период, разработанное МКУ «Центр развития образования» (Краснодарский край, 352030, Кущевский р-н, Кущевская ст-ца, ул.Крупской, д.4) для организации питания учащихся старше 12 лет общеобразовательных учреждений муниципального образования Кущевский район.

Производство экспертизы начато: 21.08.2023г. в 13.00ч.
Производство экспертизы окончено: 21.08.2023 в 14.30ч.

1 Основание: Заявление директора Батал С.А.3 МКУ «Центр развития образования» от 31.07.2023г. в № 919/809/ОИ.

2. Заявитель: Муниципальное казенное учреждение «Центр развития образования»
Юрический адрес: Краснодарский край, 352030, Кущевский р-н, Кущевская ст-ца, ул.Крупской, д.4;
ИНН: 2340016107;
ОГРН: 1032322518766

фактический адрес: Краснодарский край, 352030, Кущевский р-н, Кущевская ст-ца, ул.Крупской, д.4;

3.Разработчик: Муниципальное казенное учреждение «Центр развития образования»
Юрический адрес: Краснодарский край, 352030, Кущевский р-н, Кущевская ст-ца, ул.Крупской, д.4;

Фактический адрес: Краснодарский край, 352030, Кущевский р-н, Кущевская ст-ца, ул.Крупской, д.4;

4.Цель экспертизы: на соответствие требованиям раздела II п.2.8; раздела VIII, п.8.1, п.8.1.2, п.8.1.3; п.8.1.4; п.8.1.6; 8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

5. Перечень рассматриваемых материалов:
- примерное 10-дневное меню (завтрак) на осенне-зимний период для обучающихся 5-11 классов (старше 12 лет) общеобразовательных учреждений муниципального образования Кущевский район;

ФБУЗ «Центр питания и эпидемиологии в Краснодарском крае»
Исполнительный директор
Иванов И.И.

Справочный № 2-5

2181

№ 01.03.11
№ 01.03.11

- технологические карты кулинарных изделий (блюда) с указанием рецептур и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий;
 - накопительная ведомость выполнения норм питания возрастной категории детей старше 12 лет;
 - технологические карты кулинарных изделий;
 - воспитательная записка к меню;
 - накопительная ведомость выполнения норм питания возрастной категории детей старше 12 лет.
- 6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:**
- Представленное едкое 10-дневное меню (завтрак) для организации питания учащихся 5-11 классов (старше 12 лет) общеобразовательных учреждений муниципального образования Кушевский район, разработано на основе следующих документов:
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
 - Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденные Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А. Ю. Поповой;
 - Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений» Л.С. Коровка А.Я.; Переватов, Пермь, 2013 г.
 - Сборник технических нормативов - сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/под ред. М.П. Могильного и В.А. Гутельмана; Москва, 2017г.
 - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях; М.П. Могильный, В.А. Гутельман, 2011г.
 - Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений/под редакцией Переватова А.Я.-Пермь, 2021г.;
 - Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах; Москва, 2006г.;
 - Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания; Н.А. Манянова Н.А. Уфа, 2012г.;
 - Технологические карты кулинарных изделий и блюди;
 - Накопительная ведомость выполнения норм питания возрастной категории детей старше 12 лет.
- По результатам экспертизы примерного 10-дневного меню (завтрак) для обучающихся 5-11 классов (старше 12 лет) общеобразовательных учреждений муниципального образования Кушевский район на установлено:
1. Примерное 10-дневное меню (завтрак) для детей старше 12 лет разработано на основании сформированного рациона питания, включающего распределение перечня

Сп. № 946/18
Итого: 12

10. Распределение энергетической ценности блюд по приему пищи (завтрак), учитываемая пребывание детей в образовательных учреждениях, соответствует нормам (приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) 20 - 25% от суточной калорийности.

Название блюда	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах)	642,7
	в среднем за 10 дней	
Завтрак по составу пищевых продуктов и готовых блюд состоит из закуски,	Нормативные суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)	550

Для учащихся 12 лет и старше

Название блюда	фактическая	нормативная	Каша, овощное, мясное, творожное, мясное блюдо (салат, овощи и т.п.)	200-210	200-250
			Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100	100-150
Гарнир	100	100-120	Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	180	180-230
Фрукты	125	180-200		100	

Для учащихся 12 лет и старше

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

8. В примерном меню соблюдены требования по массе порции блюд и кулинарных изделий для учащихся старше 12 лет (п.8.1.2, приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

7. Согласно пояснительной записке, профилактика ожирения - дефицитных заболеваний осуществляется путем введения в рацион нормированной соли, что соответствует требованиям п.8.1.6 приложения 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6. Запрещенные блюда (пищевая продукция) в меню отсутствуют (п.8.1.9, приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в примерном меню, соответствуют наименованиям в использованных сборниках рецептур (технологических картах) (раздела II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

4. Примерное меню содержит информацию о количестве в составе блюд энергетической и пищевой ценности, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептур (п.8.1.4, приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3. В меню предусмотрено оздоровое питание: завтрак 20-25% (п.8.1.2, приложение № 10, таблица 3).

2. Представленное меню разработано с учетом сезонности (осенне-зимний период), на период двух недель (10 дней, предусмотрен с понедельника по пятницу) дифференцированного по возрасту обучающихся (старше 12 лет) (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Блюда, кулинарные, мясные и хлебобулочных изделий по отделе приемы пищи

С/п. 2023/02/23. № 91618

С/п. 2023/02/23. № 91618

Курочкин

Т.Н. Пожиленкова

В

Врач по общей гигиене

7. Вывод: примерное 10-дневное меню (завтрак) на осенне-зимний период разрабатываемое МКУ «Центр развития образования» (Краснодарский край, 352030, Кушевский р-н, Кушевская ст-ца, ул. Крупской, д.4) для организации питания учащихся 12 лет и старше общеобразовательных учреждений муниципального образования Кушевский район соответствует требованиям раздела II п.2.8; раздела VIII, п.8.1, п.8.12, п.8.13; п.8.14; п.8.16; 8.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Овощи	320	80
Птица	53	13,25
Рыба	77	19,25
Сахар	35	8,75
Сметана	10	2,5
Соки плодово-овощные, напитки витаминизированные	200	50
Соль пищевая поваренная йодированная	5	1,25
Суходушки (печень)	40	10
Сухофрукты	20	5
Сметан	2	0,4
Сыр	15	3,75
Творог (5%-9% м.л.ж)	60	12,5
Фрукты свежие	185	50
Хлеб пшеничный	200	50
Хлеб ржаной	120	30
Чай	2	0,5
Жиры	1	1

Ср. 80
 От 320