

Федеральная служба по надзору

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

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

ТВЕРЖДАЮ



Ф 1 ЛП ОИ 03.11

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 947/26 *24* общественная 2023 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного 10-дневного меню (завтрак + обед) 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 12 лет и старше общеобразовательных учреждений муниципального образования Кущевский район.

Производство экспертизы начато: 21.08.2023г. в 15:00ч.
Производство экспертизы окончено: 21.08.2023 в 16:30ч.

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

2. Заявитель: Муниципальное казенное учреждение «Центр развития образования»;
Юридический 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;
Юридический 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+ обед) на осенне-зимний период для обучающихся 5-11 классов (старше 12 лет) общеобразовательных учреждений муниципального образования Кущевский район;

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

фактос

Исполнитель
Специальность № 25

2182

№ п. в. № 2182, 88
05. Кущевский

- технологические карты кулинарных изделий (бюджет) с указанием рецептур и
 - технологическая записка к меню;
 - накопительная ведомость выполнения норм питания возрастной категории детей
 старше 12 лет.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленное 10-дневное меню (завтрак + обед) для организации
 питания учащихся 5-11 классов (старше 12 лет) общеобразовательных учреждений
 муниципального образования Кушеский район, разработано на основе следующих
 документов:
 - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации
 общественного питания населения»;
 - Методические рекомендации МР 2.4.01.79-20 «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.
 Поповым;

- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для
 школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских
 оздоровительных учреждений» Л.С. Коровка А.М.; Переватов, Пермь, 2013 г.
 - Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для
 образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских
 оздоровительных учреждений - сборник рецептур на продукцию для обучающихся
 во всех образовательных учреждениях/под ред. М.Л. Могиляной и В.А. Тутельяна;
 Москва, 2017г.

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных
 организациях; М.Л. Могиляной, В.А. Тутельяна, 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. Мананова Н.А. Уфа, 2012г.

- Технологические карты кулинарных изделий и блюд;
 - Накопительная ведомость выполнения норм питания возрастной категории детей 7-
 11 лет.

По результатам экспертизы примерного 10-дневного меню (завтрак) для
 обучающихся 5-11 классов (старше 12 лет) общеобразовательных учреждений
 муниципального образования Кушеский район на установлено:
 1. Примерное 10-дневное меню (завтрак + обед) для детей старше 12 лет
 разработано на основании сформированного рациона питания, включающего по
 распределению порций блюд, кулинарных, мясных и хлебобулочных изделий по
 отдельным приемам пищи (завтрак) (п.8.1.2, п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Кушеский

Ср. 17/01/2023 № 2
 2023

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 (12 лет и старше) (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3. В меню предусмотрено двухразовое питание: завтрак 20-25%, обед 30-35% (п.8.1.2, приложение № 10, таблица 3).

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

5. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в примерном меню, соответствуют наименованиям в используемых сборниках рецептов (технологических картах) (раздела II п.2.8 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).

7. Согласно пояснительной записке, профилактика Кови - дефицитных заболеваний осуществляется путем введения в рацион обезжиренной сметаны, что соответствует требованиям меню соблюдения требований по массе порций блюд и кулинарных изделий для учащихся старше 12 лет (п.8.1.2, приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Для учащихся 12 лет и старше

Название блюда		фактическая	нормируемая
Каша, овощное, мясное, творожное, мясное блюдо	фактическая	200-210	200-250
	масса порций блюд в граммах	12 лет и старше	нормируемая
	Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	100	100-150
	Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100	100-120
	Гарнир	1180	180-230
	Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	180	180-200
Фрукты	125	100	

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

Для учащихся 12 лет и старше

Название блюда	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах)		Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
	по приему пищи	в среднем за 10 дней	
Завтрак	642,7	951	800
Обед			550

Завтрак и обед по составу пищевых продуктов и готовых блюд, состоят из закуски, горячих блюд, напитков; предусмотрена выдача фруктов.

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

Мухоморова

Крестовский

Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции (в граммах)	100%	60%
Дрожжи	0,3	0,18
Какао	1,2	0,72
Картофель	187	112,2
Кисломолочная продукция	180	108

12. По результатам анализа накопительной ведомости выполнения норм питания возрастной категории детей старше 12 лет, выясняется обеспечены ли среднесуточными наборами пищевой продукции (на 1 учащегося в сутки), что соответствует требованиям п.8.1.2 приложение № 7 таблица 2, СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Возраст	Энергетическая ценность ккал, завтрак+обед		Жиры, г, завтрак+обед		Углеводы, г, завтрак+обед	
	Фактическое показание (в граммах)	Нормативное показание (в граммах)	Фактическое показание (в граммах)	Нормативное показание (в граммах)	Фактическое показание (в граммах)	Нормативное показание (в граммах)
12 лет	1630,1	1632	62	46-53	227	191,5-229,8

11. Распределение суточной потребности в пищевых веществах по приему пищи (завтрак + обед), учитывая пребывание детей в образовательных учреждениях старше 12 лет - соответствует нормам (приложение 10, таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) 20-25% от суточной калорийности, что составляет:

Пример пищи	2 недели		1 неделя	
	Дни недели	N%	Дни недели	N%
завтрак	6	881	1	648
	7	585	2	685
завтрак+обед	8	689	3	726
	9	658	4	622
Суточная калорийность 2720 ккал-100%	10	544ккал-680 ккал 20%-25%	5	711
	1037	944	931	1046
Суточная калорийность 2720 ккал-100%	1591	1621	1690	1479
	1790	1591	1690	1479
завтрак+обед	1643,2	1643,2	1643,2	1643,2
	35,8	972,4	30-35	972,4
Суточная калорийность 2720 ккал-100%	50% - 1360 ккал-60% -1632 ккал	50% - 1360 ккал-100%	50% - 1360 ккал-60% -1632 ккал	50% - 1360 ккал-100%

Пример пищи	2 недели		1 неделя	
	Дни недели	N%	Дни недели	N%
завтрак	1	1733	1	1058
	2	1616	2	936
завтрак+обед	3	1641	3	911
	4	1507	4	850
Суточная калорийность 2720 ккал-100%	5	544ккал-680 ккал 20%-25%	5	899
	1058	944	931	1046
Суточная калорийность 2720 ккал-100%	1591	1621	1690	1479
	1733	1591	1690	1479
завтрак+обед	1617	1617	1617	1617
	34,2	930,8	30-35	930,8
Суточная калорийность 2720 ккал-100%	50% - 1360 ккал-60% -1632 ккал	50% - 1360 ккал-100%	50% - 1360 ккал-60% -1632 ккал	50% - 1360 ккал-100%

Средняя калорийность № 4

Крулевич

Т.Н. Пожиленкова

Врач

Врач по общей гигиене

7. Вывод: примерное 10-дневное меню (завтрак+обед) на осенне-зимний период, разработанное МКУ «Центр развития образования» (Краснодарский край, 352030, Кущевский р-н, Кущевская ст-ца, ул.Крулевской, д.4) для организации питания учащихся 12 лет и старше общеобразовательных учреждений муниципального образования Кущевский район соответствует 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».

Кондитерские изделия	1,2	2
Кофейный напиток	2,4	4
Крахмал	30	50
Крупа, бобовые	12	20
Макаронные изделия	10,8	18
Масло растительное	21	35
Масло сливочное	210	350
Молоко	12	20
Мясо I категории	46,8	78
Овощи	192	320
Птица	31,8	53
Рыба	46,2	77
Сахар	21	35
Сметана	6	10
Соя (подсолнечные, хлопчатые витаминизированные)	120	200
Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
Субпродукты (печень)	24	40
Сухофрукты	12	20
Сметана	1,2	2
Сыр	9	15
Творог (5%-9% м.л.ж)	36	60
Фрукты свежие	111	185
Хлеб пшеничный	120	200
Хлеб ржаной	72	120
Чай	1,2	2
Ябло	1	1