

Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

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

Ф 1 ДП ОИ 03.11
УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»



Тихорецком филиале
В.С. Троицкий

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 991/132 « 20 » 10 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

Циклического двухнедельного меню для учащихся 1-4 классов (в том числе учащихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов, не являющихся учащимися с ограниченными возможностями здоровья) муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений Белоглинского района.

Производство экспертизы начато: 19.10.2022 11-00
Производство экспертизы окончено: 19.10.2022 12-00

- 1. Основание** поручение территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Тихорецком, Белоглинском, Новопокровском районах №205 от 26.08.2022. зарегистрированное в Тихорецком филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» вх. №761/660/ОИ от 26.08.2022. Письмо территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Тихорецком, Белоглинском, Новопокровском районах №23-16-26/08-1862-2022 от 19.10.2022г.
- 2. Заявитель:** территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Тихорецком, Белоглинском, Новопокровском районах
Юридический адрес: г. Краснодар, ул. Рашпилевская, 100,
ИНН 2308105360, ОГРН 1052303653269;
Фактический адрес: 352129, Краснодарский край, г. Тихорецк, ул. Подвойского, 113
- 3. Разработчик:** ООО «Комбинат «Школьного питания»
юридический адрес: Краснодарский край, Тихорецкий район, г. Тихорецк, ул Федосеева, 51
фактический адрес: Краснодарский край, Тихорецкий район, г. Тихорецк, ул Федосеева, 51
- 4. Цель экспертизы:** оценить соответствие (не соответствие) требованиям, представленных на экспертизу циклического двухнедельного меню:
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" раздел VIII

186684

Тихорецкий филиал
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
«Тихорецк ул Подвойского 113»

Продолжение:
Страницы № 1-5

5. Перечень рассмотренных материалов:

- Цикличное двухнедельное меню для учащихся 1-4 классов (в том числе учащихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов, не являющихся учащимися с ограниченными возможностями здоровья) муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений Белоглинского района;
- накопительные ведомости

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленный вариант цикличного двухнедельного меню для учащихся 1-4 классов (в том числе учащихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов, не являющихся учащимися с ограниченными возможностями здоровья) муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений Белоглинского района, разработаны ООО «Комбинат «Школьного питания» на основе следующей документации:

- «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий», Пермь 2011г.;

По результатам экспертизы цикличного двухнедельного меню для учащихся 1-4 классов (в том числе учащихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов, не являющихся учащимися с ограниченными возможностями здоровья) муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений Белоглинского района, установлено:

1. Цикличное меню разработано в соответствии с требованиями п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 на период двух недель, включает в себя распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий на завтрак, обед и полдник.
2. Цикличное меню разработано с учетом сезонности.
3. Цикличное меню разработано с учетом среднесуточного набора пищевой продукции для организации питания детей необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрасту обучающихся (7 - 11 лет), что **соответствует** требованиям п.8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (таблица 2, Приложение 7).
4. Цикличное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в примерном меню соответствуют их наименованиям, указанным в использованном сборнике рецептур (технологических карт).
5. Принцип щадящего питания при анализе технологических карт соблюден.
6. Повторяемость кулинарных изделий и пищевой продукции в меню не обнаружена, запрещенные продукты не используются, что **соответствует** требованиям п.8.1.2, 8.1.9, приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
7. Нормы питания, распределение энергетической ценности блюд, рассчитаны, исходя из одноразового приёма пищи: завтрак 20-25%, обед 30-35%, полдник 10-15%, что **соответствует** требованиям п.8.1.2 приложение 10 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
8. В примерном меню соблюдены требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по массе порций блюд, с учётом возраста обучающихся (таблица 2 приложение 7).
9. Завтрак состоит из закуски, горячего блюда и напитка, обед состоит из горячего первого блюда, закуски, горячего второго блюда и напитка, что **соответствует** требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Сухоресниц

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

10. Обучающиеся обеспечены в полном объеме рекомендуемым набором пищевых продуктов, предусмотренных в среднесуточных наборах пищевой продукции для организации питания детей, из расчета в один день на одного человека, что соответствует требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (таблица 2, приложение 7).

Таблица №1 «Суммарные объемы блюд по приемам пищи(в граммах- не менее)»

Показатели	7-11 лет	
	фактическая	рекомендуемая
Завтрак	505	500
Обед	718	700
Полдник	328	300

Таблица №2 «Масса порций блюд и кулинарных изделий для детей 7-11 лет»

Название блюд	Масса порций в граммах для обучающихся 7-11 лет		
	фактически	рекомендуемая	% занижения массы порции
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд)	150-240	150-200	-
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т. п.)	60	60-100	-
Первое блюдо	200	200-250	-
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-100	90-120	-
Гарнир	150	150-200	-
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао напиток, напиток из шиповника, сок)	200	180-200	-
Фрукты	100	100	-

Соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов составляют в завтрак, обед и полдник 1:1:4,3

Таблица №3 Средний показатель распределения рациона меню по калорийности для детей 7-11 лет.

День	Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность	
	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма
Среднее	58,9	46,2 - 57,75 (+/-5%)	56,2	47,4 - 59,25 (+/-5%)	226,8	201 - 251,25 (+/-5%)	1653,7	1410 - 1762,5 (+/-5%)
Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 10 дней)	1:1:4,3							

Тихореский

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Витамины										Минеральные вещества									
B1 (мг)		B2 (мг)		C (мг)		A (рет.экв)		D (мг)		Кальций (мг)		Фосфор (мг)		Магний (мг)		Железо (мг)		Фтор (мг)	
Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма
0,8	0,7	0,8	0,8	67,5	36	420,1	420	5,9	6	668,8	660	658,6	660	157,6	150	7,8	7,2	1,9	1,8

Таблица № 4 Выполнение рекомендуемых наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков (по данным накопительной ведомости) при трехразовом питании (завтрак 20%, обед 30%, полдник 10%)

№	Наименование продуктов	Норма на одного ребенка в день (гр.)	Выполнение норм питания в 60-75% от суточной нормы (завтрак, обед, полдник)	Фактическое выполнение (гр.)
1	Хлеб ржаной	80	48 - 60	50
2	Хлеб пшеничный	150	90 - 112,5	92,26
3	Мука пшеничная	15	9 - 11,25	11,7
4	Крупы, бобовые	45	27 - 33,75	35,25
5	Макаронные изделия	15	9 - 11,25	11,2
6	Картофель	187	112,2 - 140,25	133,1
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	168 - 210	193,43
8	Фрукты свежие	185	111 - 138,75	129,1
9	Сухофрукты	15	9 - 11,25	9,45
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	120 - 150	160
11	Мясо 1-й категории	70	42 - 52,5	44,42
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	18 - 22,5	20,48
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	21 - 26,25	23,92
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	58	34,8 - 43,5	39,01
15	Молоко	300	180 - 225	192,02
16	Кисломолочная продукция	150	90 - 112,5	120
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	30 - 37,5	32,75
18	Сыр	10	6 - 7,5	6
19	Сметана	10	6 - 7,5	7,39
20	Масло сливочное	30	18 - 22,5	17,9
21	Масло растительное	15	9 - 11,25	12,08
22	Яйцо, шт.	1	0,6 - 0,75	0,63
23	Сахар (в том числе для приготовления)	30	18 - 22,5	23,8

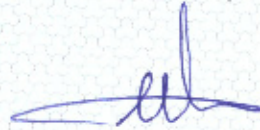
Тихорецкий

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

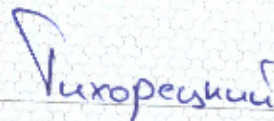
	блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)			
24	Кондитерские изделия	10	6 - 7,5	8
25	Чай	1	0,6 - 0,75	0,8
26	Какао-порошок	1	0,6 - 0,75	0,8
27	Дрожжи	0,2	0,12 - 0,15	0,15
28	Соль	3	1,8 - 2,25	2,3

7. Вывод: представленное на экспертизу цикличное двухнедельное меню для учащихся 1-4 классов (в том числе учащихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов, не являющихся учащимися с ограниченными возможностями здоровья) муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений Белоглинского района, разработанное ООО «Комбинат «Школьное питание», **соответствует** требованиям раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

Врач по общей гигиене
 тел. (86196)53621



Шевченко А.Ю.



фирма ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
 в Краснодарском крае»

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
УТВЕРЖДАЮ

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



Заместитель руководителя
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
филиале

И.И. Тихорецким
В.С. Троциной

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 992/32 « 20 » 10 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

циклического двухнедельного меню для учащихся 5-11 классов (в том числе учащихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов, не являющихся учащимися с ограниченными возможностями здоровья) муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений Белоглинского района (5-дневная учебная неделя)

Производство экспертизы начато: 19.10.2022 10-00

Производство экспертизы окончено: 19.10.2022 11-00

- 1. Основание:** поручение территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Тихорецком, Белоглинском, Новопокровском районах №205 от 26.08.2022. зарегистрированное в Тихорецком филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» вх. №761/660/ОИ от 26.08.2022. Письмо территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Тихорецком, Белоглинском, Новопокровском районах №23-16-26/08-1862-2022 от 19.10.2022г.
- 2. Заявитель:** территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Тихорецком, Белоглинском, Новопокровском районах
Юридический адрес: г. Краснодар, ул. Рашпилевская, 100,
ИНН 2308105360, ОГРН 1052303653269;
Фактический адрес: 352129, Краснодарский край, г. Тихорецк, ул. Подвойского, 113
- 3. Разработчик:** ООО «Комбинат «Школьного питания»
юридический адрес: Краснодарский край, Тихорецкий район, г. Тихорецк, ул Федосеева, 51
фактический адрес: Краснодарский край, Тихорецкий район, г. Тихорецк, ул Федосеева, 51
- 4. Цель экспертизы:** оценить соответствие (не соответствие) требованиям, представленных на экспертизу двухнедельного меню для учащихся:
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" раздел VIII

Продолжение:
Страницы № 2-5

186685

Тихорецким филиал
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
г. Тихорецк ул. Подвойского 113

5. Перечень рассмотренных материалов:

- Цикличное двухнедельное меню для учащихся 5-11 классов (в том числе учащихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов, не являющихся учащимися с ограниченными возможностями здоровья) муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений Белоглинского района (5-дневная учебная неделя);
- технологические карты
- накопительные ведомости

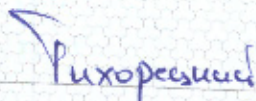
6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленный вариант цикличного двухнедельного меню для учащихся 5-11 классов (в том числе учащихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов, не являющихся учащимися с ограниченными возможностями здоровья) муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений Белоглинского района (5-дневная учебная неделя), разработаны ООО «Комбинат «Школьного питания» на основе следующей документации:

- «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий», Пермь 2011г.;

По результатам экспертизы цикличного двухнедельного меню для учащихся 5-11 классов (в том числе учащихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов, не являющихся учащимися с ограниченными возможностями здоровья) муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений Белоглинского района (5-дневная учебная неделя), установлено:

1. Цикличное меню разработано в соответствии с требованиями п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 на период двух недель, включает в себя распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий на завтрак, обед и полдник.
2. Цикличное меню разработано с учетом сезонности.
3. Цикличное меню разработано с учетом среднесуточного набора пищевой продукции для организации питания детей необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрасту обучающихся (12 лет и старше), что **соответствует** требованиям п.8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (таблица 2, Приложение 7).
4. Цикличное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в примерном меню соответствуют их наименованиям, указанным в использованном сборнике рецептур (технологических картах).
5. Принцип щадящего питания при анализе технологических карт соблюден.
6. Повторяемость кулинарных изделий и пищевой продукции в меню не обнаружена, запрещенные продукты не используются, что **соответствует** требованиям п.8.1.2, 8.1.9, приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
7. Нормы питания, распределение энергетической ценности блюд, рассчитаны, исходя из одноразового приёма пищи: завтрак 20-25%, обед 30-35%, полдник 10-15%, что **соответствует** требованиям п.8.1.2 приложение 10 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
8. В примерном меню соблюдены требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по массе порций блюд, с учётом возраста обучающихся (таблица 1 приложение 9).



филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

9. Завтрак состоит из закуски, горячего блюда и напитка, обед состоит из горячего первого блюда, закуски, горячего второго блюда и напитка, что **соответствует** требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20

10. Обучающиеся обеспечены в полном объеме рекомендуемым набором пищевых продуктов, предусмотренных в среднесуточных наборах пищевой продукции для организации питания детей, из расчета в один день на одного человека, что **соответствует** требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (таблица 2, приложение 7).

Таблица №1 «Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах- не менее)»

Показатели	12 лет и старше	
	фактическая	рекомендуемая
Завтрак	576	550
Обед	848	800
Полдник	363	350

Таблица №2 Масса порций блюд и кулинарных изделий для детей 12 лет и старше

Название блюд	Масса порций в граммах для обучающихся 12 лет и старше		
	фактически	рекомендуемая	% занижения массы порции
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд)	200-260	200-250	-
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т. п.)	100	100-150	-
Первое блюдо	250	250-300	-
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100-120	100-120	-
Гарнир	180	180-230	-
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао напиток, напиток из шиповника, сок)	200	180-200	-
Фрукты	100	100	-

Соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов составляют в завтрак и обед 1:1:4,3.

Таблица №3 Средний показатель распределения рациона меню по калорийности для детей 12 лет и старше.

День	Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность	
	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма
Среднее	67,8	54 - 67,5 (+/-5%)	69	55,2 - 69 (+/-5%)	276,8	229,8 - 287,25 (+/-5%)	2005	1632 - 2040 (+/-5%)
Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 10 дней)	1:1:4,3							

Тихомирский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Витамины										Минеральные вещества									
B1 (мг)		B2 (мг)		C (мг)		A (рет. экв)		D (мг)		Кальций (мг)		Фосфор (мг)		Магний (мг)		Железо (мг)		Фтор (мг)	
Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма
0,83	0,84	1	0,96	72,7	42	534,8	540	5,9	6	706	720	704,5	720	176,9	180	10,7	10,8	2,3	2,4

Таблица № 4 Выполнение рекомендуемых наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков (по данным накопительной ведомости) при трехразовом питании (завтрак 20-25%, обед 30-35%, полдник 10-15%)

№	Наименование продуктов	Норма на одного ребенка в день (гр.)	Выполнение норм питания в 60-75% от суточной нормы (завтрак, обед, полдник)	Фактическое выполнение (гр.)
1	Хлеб ржаной	120	72-90	75
2	Хлеб пшеничный	200	120-150	119,91
3	Мука пшеничная	20	12-15	15,3
4	Крупы, бобовые	50	30-37,5	40
5	Макаронные изделия	20	12-15	13,49
6	Картофель	187	112,2-140,25	149,03
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	320	192-240	253,18
8	Фрукты свежие	185	111-138,75	111,02
9	Сухофрукты	20	12-15	11,99
10	Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	120-150	123
11	Мясо 1-й категории	78	46,8-58,5	47,2
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	40	24-30	24,02
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	53	31,8-39,75	31,98
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	77	46,2-57,75	46,22
15	Молоко	350	210-262,5	217,67
16	Кисломолочная продукция	180	108-135	140
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	60	36-45	37,06
18	Сыр	15	9-11,25	9
19	Сметана	10	6-7,5	7,9
20	Масло сливочное	35	21-26,25	21,84
21	Масло растительное	18	10,8-13,5	14,3
22	Яйцо, шт.	1	0,6-0,75	0,6

Дикорский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

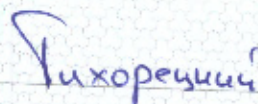
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	35	21-26,25	27,5
24	Кондитерские изделия	15	9-11,25	12
25	Чай	2	1,2-1,5	1,12
26	Какао-порошок	1,2	0,72-0,9	0,9
27	Дрожжи	0,3	0,18-0,225	0,22
28	Соль	5	3-3,75	3,9

7.Вывод: представленное на экспертизу цикличное двухнедельное меню для учащихся 5-11 классов (в том числе учащихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов, не являющихся учащимися с ограниченными возможностями здоровья) муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений Белоглинского района (5-дневная учебная неделя), **соответствует** требованиям раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Врач по общей гигиене
 тел. (86196)53621



Шевченко А.Ю.



филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
 в Краснодарском крае»

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
УТВЕРЖДАЮ

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



Заместитель руководителя
ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
филиале
Тихорецком
В.С. Троцкий

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 993/32 « 20 » 10 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

циклического двухнедельного меню для учащихся 5-11 классов (в том числе учащихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов, не являющихся учащимися с ограниченными возможностями здоровья) муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений Белоглинского района (6-дневная учебная неделя)

Производство экспертизы начато: 19.10.2022 09-00

Производство экспертизы окончено: 19.10.2022 10-00

- 1. Основание:** поручение территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Тихорецком, Белоглинском, Новопокровском районах №205 от 26.08.2022. зарегистрированное в Тихорецком филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» вх. №761/660/ОИ от 26.08.2022. Письмо территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Тихорецком, Белоглинском, Новопокровском районах №23-16-26/08-1862-2022 от 19.10.2022г.
- 2. Заявитель:** территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Тихорецком, Белоглинском, Новопокровском районах
Юридический адрес: г. Краснодар, ул. Рашпилевская, 100,
ИНН 2308105360, ОГРН 1052303653269;
Фактический адрес: 352129, Краснодарский край, г. Тихорецк, ул. Подвойского, 113
- 3. Разработчик:** ООО «Комбинат «Школьного питания»
юридический адрес: Краснодарский край, Тихорецкий район, г. Тихорецк, ул Федосеева, 51
фактический адрес: Краснодарский край, Тихорецкий район, г. Тихорецк, ул Федосеева, 51
- 4. Цель экспертизы:** оценить соответствие (не соответствие) требованиям, представленных на экспертизу двухнедельного меню для учащихся:
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" раздел VIII

Продолжение: 2-5
Страницы №

Тихорецком филиал
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
186686 «Тихорецк ул Подвойского 113»

5. Перечень рассмотренных материалов:

- Цикличное двухнедельное меню для учащихся 5-11 классов (в том числе учащихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов, не являющихся учащимися с ограниченными возможностями здоровья) муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений Белоглинского района (6-дневная учебная неделя);

- технологические карты
- накопительные ведомости

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленный вариант цикличного двухнедельного меню для учащихся 5-11 классов (в том числе учащихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов, не являющихся учащимися с ограниченными возможностями здоровья) муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений Белоглинского района (6-дневная учебная неделя), разработаны ООО «Комбинат «Школьного питания» на основе следующей документации:

- «Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий», Пермь 2011г.;

По результатам экспертизы цикличного двухнедельного меню для учащихся 5-11 классов (в том числе учащихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов, не являющихся учащимися с ограниченными возможностями здоровья) муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений Белоглинского района (6-дневная учебная неделя), установлено:

1. Цикличное меню разработано в соответствии с требованиями п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 на период двух недель, включает в себя распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий на завтрак, обед и полдник.
2. Цикличное меню разработано с учетом сезонности.
3. Цикличное меню разработано с учетом среднесуточного набора пищевой продукции для организации питания детей необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрасту обучающихся (12 лет и старше), что **соответствует** требованиям п.8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (таблица 2, Приложение 7).
4. Цикличное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептов. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в примерном меню соответствуют их наименованиям, указанным в использованном сборнике рецептов (технологических картах).
5. Принцип щадящего питания при анализе технологических карт соблюден.
6. Повторяемость кулинарных изделий и пищевой продукции в меню не обнаружена, запрещенные продукты не используются, что **соответствует** требованиям п.8.1.2, 8.1.9, приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
7. Нормы питания, распределение энергетической ценности блюд, рассчитаны, исходя из одноразового приёма пищи: завтрак 20-25%, обед 30-35%, полдник 10-15%, что **соответствует** требованиям п.8.1.2 приложение 10 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
8. В примерном меню соблюдены требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по массе порций блюд, с учётом возраста обучающихся (таблица 1 приложение 9).

Гухорский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

9. Завтрак состоит из закуски, горячего блюда и напитка, обед состоит из горячего первого блюда, закуски, горячего второго блюда и напитка, что **соответствует** требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20

10. Обучающиеся обеспечены в полном объеме рекомендуемым набором пищевых продуктов, предусмотренных в среднесуточных наборах пищевой продукции для организации питания детей, из расчета в один день на одного человека, что **соответствует** требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (таблица 2, приложение 7).

Таблица №1 «Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)»

Показатели	12 лет и старше	
	фактическая	рекомендуемая
Завтрак	578	550
Обед	845	800
Полдник	376	350

Таблица №2 Масса порций блюд и кулинарных изделий для детей 12 лет и старше

Название блюд	Масса порций в граммах для обучающихся 12 лет и старше		
	фактически	рекомендуемая	% занижения массы порции
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд)	200-260	200-250	-
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т. п.)	100	100-150	-
Первое блюдо	250	250-300	-
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100-120	100-120	-
Гарнир	180	180-230	-
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао напиток, напиток из шиповника, сок)	200	180-200	-
Фрукты	100	100	-

Соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов составляют в завтрак и обед 1:1:4,3.

Таблица №3 Средний показатель распределения рациона меню по калорийности для детей 12 лет и старше.

День	Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность	
	Фактич.	Норма (+/-5%)	Фактич.	Норма (+/-5%)	Фактич.	Норма (+/-5%)	Фактич.	Норма (+/-5%)
Среднее	67,9	54 - 67,5 (+/-5%)	67,8	55,2 - 69 (+/-5%)	283,1	229,8 - 287,25 (+/-5%)	2017,9	1632 - 2040 (+/-5%)
Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 12 дней)	1:1:4,3							

Витамины										Минеральные вещества									
B1 (мг)		B2 (мг)		C (мг)		A (рет.экв)		D (мг)		Кальций (мг)		Фосфор (мг)		Магний (мг)		Железо (мг)		Фтор (мг)	
Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма
0,8	0,84	1,1	0,96	69,1	42	540,1	540	6,3	6	754,3	720	734,3	720	182,2	180	11	10,8	2,27	2,4

Таблица № 4 Выполнение рекомендуемых наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков (по данным накопительной ведомости) при трехразовом питании (завтрак 20-25%, обед 30-35%, полдник 10-15%)

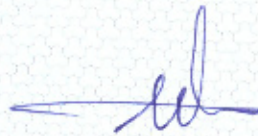
№	Наименование продуктов	Норма на одного ребенка в день (гр.)	Выполнение норм питания в 60-75% от суточной нормы (завтрак, обед, полдник)	Фактическое выполнение (гр.)
1	Хлеб ржаной	120	72-90	75
2	Хлеб пшеничный	200	120-150	128,42
3	Мука пшеничная	20	12-15	15,5
4	Крупы, бобовые	50	30-37,5	39,64
5	Макаронные изделия	20	12-15	15,2
6	Картофель	187	112,2-140,25	145,57
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	320	192-240	255,57
8	Фрукты свежие	185	111-138,75	114,92
9	Сухофрукты	20	12-15	12,6
10	Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	120-150	141,62
11	Мясо 1-й категории	78	46,8-58,5	46,89
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	40	24-30	24,02
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	53	31,8-39,75	31,84
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	77	46,2-57,75	46,28
15	Молоко	350	210-262,5	210,36
16	Кисломолочная продукция	180	108-135	116,67
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	60	36-45	36
18	Сыр	15	9-11,25	9,07
19	Сметана	10	6-7,5	8,06
20	Масло сливочное	35	21-26,25	22,95
21	Масло растительное	18	10,8-13,5	13,3
22	Яйцо, шт.	1	0,6-0,75	0,6

Тахорский филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

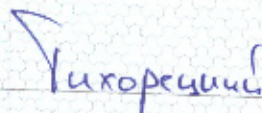
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	35	21-26,25	27,8
24	Кондитерские изделия	15	9-11,25	12
25	Чай	2	1,2-1,5	1,17
26	Какао-порошок	1,2	0,72-0,9	0,9
27	Дрожжи	0,3	0,18-0,225	0,23
28	Соль	5	3-3,75	3,9

7.Вывод: представленное на экспертизу цикличное двухнедельное меню для учащихся 5-11 классов (в том числе учащихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов, не являющихся учащимися с ограниченными возможностями здоровья) муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений Белоглинского района (6-дневная учебная неделя), **соответствует** требованиям раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Врач по общей гигиене
 тел. (86196)53621



Шевченко А.Ю.



филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
 в Краснодарском крае»