

в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения

«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц RA.RU.710012

Дата внесения в реестр сведений об
аккредитованном лице 22.04.2015

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя

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

в УСТЬ-ЛАБИНСКОМ филиале

З.Ю. Нагороков

М.П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№

743/34

А. С. Савурина

20 24 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 на осенне-летний сезон.

Производство экспертизы начато: 19.08.2024 г. 15-00 ч.

Производство экспертизы окончено: 22.08.2024 г. 10-00 ч.

1. Основание: заявление руководителя муниципального казенного учреждения материально-технического и продовольственного обеспечения учреждений образования муниципального образования Выселковский район Китаева И.С., вх. № 1954/535/ОИ от 19.08.2024.

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».

4. Цель экспертизы: на 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 12 лет и старше, в том числе детей с ОВЗ;
- технологические карты на блюда, представленные в меню;
- Сводная таблица распределения калорийности и пищевых веществ по приемам пищи;

Усть-Лабинский

филиала

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
352330, г. Усть-Лабинск, ул. Островского, 115.
тел./факс (86135) 5-02-36 ulabfguz@mail.ru

Продолжение: 2-4
Страницы №

206942

- Накопительная ведомость (суточные наборы продуктов на 1 ребенка/сутки) для организации питания детей возрастной категории 12 лет и старше;
- Пояснительная записка МКУ МТПО УО МО Выселковский район.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка материалов:

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

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /В.Т. Лапшина 2004г.;
- Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - Москва, 2011;
- Сборник рецептур 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 «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 от 12 лет и старше, детей с ограниченными возможностями здоровья в общеобразовательных учреждениях МО Выселковский район. Меню разработано на осенне-летний сезон, в соответствии с методическими рекомендациями (МР 2.3.6.0233-21), в меню используются свежие овощи летнего сезона. В меню так же 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 рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, по которым 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.

Согласно пояснительной записки организатора питания, обучающиеся в 1 смену получают одноразовое или 2-х разовое питание (завтрак, завтрак+обед); обучающиеся во 2 смену получают одноразовое или 2-х разовое питание (обед или полдник, обед+ полдник).

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; к мясным и рыбным кулинарным изделиям, омлету выдается дополнительный гарнир в виде свежих, отварных 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). Полдник состоит из молочных, творожных блюд, яичных, мучных выпечных изделий и холодных или горячих напитков (кисломолочный, кофейный напиток, сок, чай, 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 распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи для детей в общеобразовательных организациях должно составлять – завтрак 20-25% от суточной потребности, обед 30-35%, полдник 10-15%. В представленном меню-

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 (середнее значение в к/кал)
Завтрак	544-680	680,0 (25%)
Обед	816-952	951,8 (35%)
полдник	272-408	393,0 (14,5%)
Итого за день (60-75%)	1632-2040	2024,8 (74%)

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	68,1
Жиры	55-69	68,6
углеводы	230-287	285,6

В представленном меню потребление пищевых веществ в пределах нормируемых значений.

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 блюд, вес блюд завтрака не менее 200 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 составляют:

Название блюд	Нормируемые суммарные объёмы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)	Фактические суммарные объёмы блюд по приемам пищи (в граммах)
Завтрак	550	555-725
Обед	800	835-1115
полдник	350	350-660

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

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 потребление продуктов питания, таких как мясо, птица, сливочное и растительное масло, овощи, сметана, сыр, напитки составило 60-75%, как и калорийность представленного 3-х разового меню. Снижено потребление кисломолочных продуктов, что допустимо т. к. их потребление рекомендовано в ужин и сонник. Превышение потребления творога, картофеля, сахара.

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 так же температура блюд при раздаче, что соответствует требованиям п.5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. Вывод: 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