

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

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. Нагориков

М.П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 742/34 22 августа 2024 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного 10-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 7-11 лет на осенне-летний сезон.

Производство экспертизы начато: 19.08.2024 г. 11-00 ч.

Производство экспертизы окончено: 22.08.2024 г. 12-00 ч.

1. Основание: заявление руководителя муниципального казенного учреждения материально-технического и продовольственного обеспечения учреждений образования муниципального образования Выселковский район Китаева И.С., вх. № 1953/534/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: соответствие требованиям раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

5. Перечень рассмотренных материалов:

- примерное 10-дневное меню завтраков, обедов и полдников для организации питания учащихся возрастной категории 7-11 лет, 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

филиал

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 №

206648

- Накопительная ведомость (суточные наборы продуктов на 1 ребенка/сутки) для организации питания детей возрастной категории 7-11 лет;
- 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 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;
- Сборник рецептов 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 10 дней (две недели при 5-дневной учебной неделе) для организации питания детей возрастной категории от 7 до 12 лет, 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 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 калорийность за день. В меню приводится ссылка на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборником рецептов 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.

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, чай, сок, какао, кисель, напиток из шиповника). Свежие фрукты в натуральном виде выдаются ежедневно 1-2 раза в день в завтрак, обед или полдник в натуральном виде или в составе напитка (кисель, компот).

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).

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 7 до 12 лет энергетическая ценность рационов:

Прием пищи	Нормируемые значения энергетической ценности (в к/кал)	Фактическое выполнение энергетической ценности (среднее значение в к/кал)
Завтрак	587,5	587,9 (25,0 %)
Обед	705-822	768,6 (33 %)
полдник	235-352	343,7 (14,6 %)
Итого за день (60-75%)	1410-1763	1700,2 (72 %)

В течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи не превышает 5%.

Для детей возрастной категории от 7 до 12 лет потребность в пищевых веществах:

Пищевые вещества	Нормируемые значения пищевых веществ (60-75% в г)	Фактическое выполнение пищевых веществ (г)
Белки	46,2-57,8	58,1
Жиры	47,4-59,3	58,9
углеводы	201-251,3	235,1

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 (завтрак) – 90-250 грамм (в комбинации блюд завтрака, общая масса блюд завтрака не менее 150 грамм), первые блюда - 200 грамм, овощи, салаты - 60 грамм, фрукты 100 грамм, гарниры – 150, 160, 180, 200 грамм, мясные, рыбные блюда и блюда из мяса птицы – 90, 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	500	520-645
Обед	700	710-910
полдник	300	300-470

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 нормы потребления основных продуктов питания соблюдаются, по отдельным категориям незначительное превышение потребления (птица, творог, мука, сахар). Снижено потребление кисломолочных продуктов, молока, что допустимо т. к. их потребление рекомендуемо в ужин и сонник.

Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей в

Усть-Лабинский

филиал ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии
 в Краснодарском крае

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 рецептур. 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 10-ти дневное меню завтраков, обедов и полдников для организации питания учащихся общеобразовательных школ, в том числе учащихся с ограниченными возможностями здоровья возрастной категории 7-11 лет, обучающихся в общеобразовательных учреждениях муниципального образования Выселковский район на осенне-летний сезон 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