

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



Ф1 ДП ОИ 03.11

УТВЕРЖДАЮ

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

Белореченском филиале
Игорова М.Л.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 299/23 «14» декабря 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерных циклических 10-ти, 12-ти дневных меню горячих завтраков и горячих обедов, полдников для организации питания детей в возрасте 7-11 лет, 12 лет и старше в т.ч. с ОВЗ на период зима-весна для учащихся общеобразовательных учреждений Белореченского района, разработанных ИП Панеш Алина Юрьевна (Краснодарский край, г. Белореченск, ул. Заводская, д.12)

Производство экспертизы начато: 02.11.2022 16-00

Производство экспертизы окончено: 14.11.2022 10-00

1. **Основание:** поручение №303 от 02.12.2022 (вх.№1443/454/ОИ от 02.12.2022), вынесенное начальником Территориального отдела Роспотребнадзора в Белореченском, Апшеронском районах, г. Горячий Ключ Перякиной Н.М.

2. **Заявитель:** Территориальный отдел Роспотребнадзора в Белореченском, Апшеронском районах, г. Горячий Ключ Перякина Н.М.

Юридический адрес: Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Рашпилевская, 100
ИНН 2308105360 ОГРН 1052303653269

Фактический адрес: Краснодарский край, г. Белореченск, ул. Красная, 27

3. **Разработчик:** нет

юридический адрес: нет

фактический адрес: нет

4. **Цель экспертизы:** на соответствие требованиям

- п.2.8 раздела II, п. 8.1.2, п.8.1.4 раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

5. **Перечень рассмотренных материалов:**

- примерное циклическое меню для организации питания детей в образовательных учреждениях для возрастной группы с 7 до 11 лет, в т.ч. с ОВЗ на период зима-весна
- примерное циклическое меню для организации питания детей в образовательных учреждениях для возрастной группы с 12 лет и старше, в т.ч. с ОВЗ на период зима-весна
- пояснительная записка к меню школьного питания на период зима-весна;
- технологические карты кулинарных изделий (блюд) с указанием рецептов и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий;
- ведомость контроля за рационом питания (нетто) завтраки, обеды, полдники с 7 до 11 лет, 12 лет и старше, в т.ч. с ОВЗ на период зима-весна; Белореченский

Продолжение:

Страницы № 2-5

Филиал
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

044 173

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Меню составлено на период 10 дней, 12 дней, форма меню в соответствии с приложением №8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Представлены примерные циклические меню для учащихся общеобразовательных учреждений 7-11 лет, с 12-ти лет и старше, детей с ОВЗ (горячие завтраки, горячие обеды, полдники), разработаны ИП Панеш Алина Юрьевна на основании следующих документов: «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутьельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2017.-544 с.».

По результатам экспертизы примерных циклических 10-и дневных меню горячих завтраков и горячих обедов, полдников для организации питания детей в возрасте 7-11 лет, 12-ти дневных меню горячих завтраков и горячих обедов, полдников для организации питания детей в возрасте 12 лет и старше в т.ч. с ОВЗ (сезон зима-весна) установлено:

1. Примерные меню разработаны на основании сформированного рациона питания, включающего распределение перечня блюд, кулинарных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник) для детей в возрасте 7-11 лет, 12 лет и старше, в т.ч. с ОВЗ (п.8.1.2, п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2. Примерные меню утверждены ИП Кивандовым А.С. (организатор питания) в соответствии с требованиями п. 8.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3. Примерные циклические меню разработаны с учетом сезонности (зимне-весенний период), на период двух недель (10 дней для возрастной группы 7- 11 лет предусмотрены с понедельника по пятницу, 12 дней для возрастной группы 12 лет и старше, предусмотрены с понедельника по субботу (кроме полдника)), для каждой возрастной группы обучающихся с 7-11 лет, 12 лет и старше (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

4. Меню предназначено для обучающихся первой смены (завтрак, завтрак и обед) и обучающихся второй смены (обед, обед и полдник) на зимне-весенний период для детей 7-11 лет, 12 лет и старше, в том числе с ограниченными возможностями здоровья. (п.8.1.2 приложение № 12).

5. Примерные циклические меню содержат информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, данные по содержанию витаминов и микронутриентов, приведены ссылки на рецепты используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептов (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

6. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в циклическом меню, соответствуют наименованиям в использованном сборнике рецептов (технологических картах) (раздел II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

7. Дополнительное обогащение рациона витаминами и микронутриентами, согласно пояснительной записке, предусмотрена путем включения салатов из свежих овощей, фруктов, соков, компотов из свежзамороженных ягод, сухофруктов (п.8.1.6 приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

8. Согласно пояснительной записке, анализа технологических карт, профилактика йод-дефицитных заболеваний осуществляется путем введения в рацион йодированной соли производства ООО «Руссоль», что соответствует требованиям п.8.1.6 приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

9. Предлагаемый ассортимент кулинарных изделий и блюд предусматривает использование преимущественно щадящих способов тепловой обработки (варка, запекание, тушение), нет пищевой продукции, изготовление и реализация которой в детских организациях не допускается (приложение № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

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

Белореченский филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»
044143

В состав ассортимента пищевой и готовой продукции, реализуемой в обед, включены закуски (порционные овощи, салаты из овощей и фруктов), первые (супы, борщи) и вторые блюда, компоты в ассортименте (из сухофруктов, свежих фруктов), горячие напитки (чай, кофейный напиток, какао), сок.

Полдник состоит из кулинарных изделий, вторые блюда, бутербродной продукции, напитков, кондитерских изделий, свежих фруктов.

В меню возрастной группы 7- 11 лет в 3 день 1 недели в полдник, в 5 день 1 недели в обед, во 2 день 2 недели в завтрак, в 4 день 2 недели в обед, в меню возрастной группы 12 лет и старше в 3 день 1 недели в полдник, 6 день 1 недели в обед, 2 день 2 недели, 6 день 2 неделя в обед предусмотрена раздача детям кисло-молочной продукции 2,5% жирности (ряженка, кефир), объемом 200 мл в индивидуальной мелкоштучной потребительской упаковке (тетрапак).

10. В примерных меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для учащихся 7-11 лет, 12 лет и старше, с учетом соблюдения общей массы блюд завтрака, обеда, полдника (п.8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

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

Название блюд	7-11 лет		12 лет и старше	
	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем за 10 дней	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем за 12 дней	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Завтрак	545,5	500	596,25	550
Обед	831,5	700	966,7	800
Полдник	365	300	За 10 дней – 370,5	350

12. Распределение энергетической ценности блюд по отдельным приемам пищи в среднем соответствует нормам (п. 8.1.2. приложение №10, таблица 1, 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

7-11 лет	Завтрак (20-25%)		Обед (30-35%)		Полдник (10-15%)	
	норма	факт	норма	факт	норма	факт
Белки	15,4-19,25	18,6	23,1-26,95	25,16	7,7-11,55	10,19
Жиры	15,8-19,75	17,5	23,7-27,65	25,91	7,9-11,85	11,07
Углеводы	67-83,75	73,3	100,5-117,25	104,71	33,5-50,25	48,08
Энергетич.ценность	470-587,5	577,25	705-822,5	776,85	235-352,5	357,56
12 лет и старше	Завтрак (20-25%)		Обед (30-35%)		Полдник (10-15%)	
	норма	факт	норма	факт	норма	факт
Белки	18-22,5	21,46	27-31,5	30,23	9-13,5	12,69
Жиры	18,4-23	21,11	27,6-32,2	30,86	9,2-13,8	11,09

Белореченский филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
 044143

Углеводы	76,6-95,75	85,61	114,9-134,05	128,76	38,3-57,45	49,27
Энергетич.ценность	544-680	669,75	816-952	936,78	272-408	363,47

Стр. 4 к экспедиционному заключению
От 14.12.2014 г. № 8.90.23

13. По результатам анализа представленных ведомостей контроля за рационом питания (нетто) возрастной категории детей 7-11, 12 лет и старше, в т.ч. в ОВЗ учащиеся в целом обеспечены среднесуточными наборами пищевой продукции (на 1 учащегося в сутки), при однократном питании (завтрак – 1-ая смена или обед – 2-ая смена) и двукратном питании (завтрак + обед или обед + полдник для детей с ОВЗ) в соответствии с требованиями п.8.1.2 приложения № 7 таблицы 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Среднесуточная норма (7-11 лет)	Завтрак (20-25%)		Обед (30-35%)		Обед+полдник (40-50%)	
		г	%	г	%	г	%
Хлеб ржаной	80	19	24	24	30	34,5	43
Хлеб пшеничный	150	30,4	20	45	30	61,7	41,1
Мука пшеничная	15	3,3	22	5,1	34	6,4	42,6
Крупы, бобовые	45	10,2	23	16	35	24,2	53,7
Макаронные изделия	15	3,5	23	5,5	37	9,3	62
Картофель	187	42,7	23	59,7	32	89,3	47,8
Овощи	280	65,9	24	84,3	30	125	44,6
Фрукты свежие	185	37,4	20	60,1	32,5	79,1	42,8
Сухофрукты	15	30	20	5,7	38	7,5	50
Соки плодоовощные	200	40	20	60	30	80	40
Мясо	70	15,1	22	24,4	34,9	32,3	45,7
Субпродукты (печень)	30	7,1	24	10,4	34,5	17	56,6
Пшеница	35	7,4	21	12,1	34,7	18,9	54
Рыба	58	11,6	20	18	31	23,4	40,3
Молоко	300	67,3	22	93,1	31	123,3	41,1
Кисломолочная продукция	150	30	20	53	35	76	50,6
Творог	50	10,4	21	15,1	30	23,1	46,2
Сыр	10	2	20	3,4	34	4,9	49
Сметана	10	25,6	26	3,5	34,7	5,1	51
Масло сливочное	30	6,8	23	9,4	31,3	13	43,3
Масло растительное	15	3,8	25	6,4	42	9,3	62
Яйцо (шт)	1	8,9	22	12	30	22,2	45
Сахар	30	7,4	25	11,2	37	16,8	56
Кондитерские изделия	10	2	20	3	30	4	40
Чай	1	0,2	20	0,3	30	0,4	40
Какао-порошок	1	0,25	25	0,4	35	0,6	60
Кофейный напиток	2	0,4	20	0,7	36	1,1	55

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Среднесуточная норма (12 лет и старше)	Завтрак (20-25%)		Обед (30-35%)		Обед+полдник (40-50%)	
		г	%	г	%	г	%
Хлеб ржаной	120	29,5	24,6	48	40	61,5	51
Хлеб пшеничный	200	52,6	26,3	75,2	37,6	97,2	48,6
Мука пшеничная	20	4,8	24	7,53	37,6	9,53	47,6

Белореческий филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
044143

Крупы, бобовые	50	14,9	29,8	21,9	43,8	27,6	55,2
Макаронные изделия	20	4,2	21	9	45	11	55
Картофель	187	57,8	30,9	85,5	45,7	106,5	56,9
Овощи	320	84	26,3	151,6	47,3	184,6	57,7
Фрукты свежие	185	44,1	23,8	65,1	35	86,6	46,8
Сухофрукты	20	4	20	8,5	42,5	8,5	42,5
Соки плодоовощные	200	60	30	80	40	100	50
Мясо	78	20,2	25,9	33,4	42,8	41,4	53
Субпродукты (печень)	40	8,5	21,3	14,4	36	18,5	46
Птица	53	12,2	23	18	33,9	23,5	44
Рыба	77	18,7	24,3	27,5	35,7	35,2	45,7
Молоко	350	74	21,1	107,3	30,6	142,8	40,8
Кисломолочная продукция	180	36	20	71	39,4	91	50
Творог	60	13,7	22,8	21,9	36,5	27,9	46,5
Сыр	15	3,6	24	6	40	7,5	50
Сметана	10	2,8	28	4,41	44	5,71	57,1
Масло сливочное	35	8,9	25	13,7	39	17,2	49
Масло растительное	18	6	33	7,9	43,8	9,8	54
Яйцо (шт)	1	9,8	24,5	13,3	33,3	18,6	46,5
Сахар	35	9	25,7	13,1	37	21,6	61
Кондитерские изделия	15	3	20	6	40	7,5	50
Чай	2	0,4	20	0,6	30	1	50
Какао-порошок	1,2	0,25	20,8	0,6	50	0,95	79
Кофейный напиток	2	0,4	20	0,6	30	1	50

7. Вывод: примерных циклических 10-ти, 12-ти дневных меню горячих завтраков и горячих обедов, полдников для организации питания детей в возрасте 7-11 лет, 12 лет и старше в т.ч. с ОВЗ на период зима-весна для учащихся общеобразовательных учреждений Белореченского района, разработанных ИП Панеш Алина Юрьевна (Краснодарский край, г. Белореченск, ул. Заводская, д.12) соответствуют требованиям п.2.8 раздела II, п. 8.1.2, п.8.1.4 раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене

Граф Харченко А.А.

Белореченский ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
 044143 в Краснодарском крае»