

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

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



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1089/32 « 14 » 12 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 (5-дневная учебная неделя)

Производство экспертизы начато: 13.12.2022 12-00

Производство экспертизы окончено: 13.12.2022 13-00

1. Основание заявление в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» №928/810/ОИ от 14.11.2022г.

2. Заявитель: директор ООО «Комбинат «Школьного питания» Власенко Е.Н.
юридический адрес: Краснодарский край, Тихорецкий район, г. Тихорецк, ул Федосеева, 51
ИНН 1212300044747, ОГРН 1212300044747

фактический адрес: Краснодарский край, Тихорецкий район, г. Тихорецк, ул Федосеева, 51

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

5. Перечень рассмотренных материалов:

- Циклическое 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 (5-дневная учебная неделя);

- технологические карты

- накопительные ведомости

186751

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

Продолжение:
Страницы № 2-5

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

Тихорецкий

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

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

Показатели	12 лет и старше	
	фактическая	рекомендуемая
Завтрак	596	550
Обед	833	800
Полдник	354	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, обед и полдник 1,1:1:4,3

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	70,3	54 - 67,5 (+/-5%)	65,4	55,2 - 69 (+/-5%)	281,2	229,8 - 287,25 (+/-5%)	2048,7	1632 - 2040 (+/-5%)
Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 10 дней)	1,1:1:4,3							

Гухорезий

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

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	124,91
3	Мука пшеничная	20	12-15	13,76
4	Крупы, бобовые	50	30-37,5	39,73
5	Макаронные изделия	20	12-15	13,49
6	Картофель	187	112,2-140,25	140,46
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	255,03
8	Фрукты свежие	185	111-138,75	112,5
9	Сухофрукты	20	12-15	13,87
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 малосоленное	77	46,2-57,75	46,22
15	Молоко	350	210-262,5	225,35
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	7,7
20	Масло сливочное	35	21-26,25	20,49
21	Масло растительное	18	10,8-13,5	13,17
22	Яйцо, шт.	1	0,6-0,75	0,69
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	27,59

24	Кондитерские изделия	15	9-11,25	10
25	Чай	2	1,2-1,5	1,14
26	Какао-порошок	1,2	0,72-0,9	0,8
27	Дрожжи	0,3	0,18-0,225	0,19
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 Тихорецкого 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»