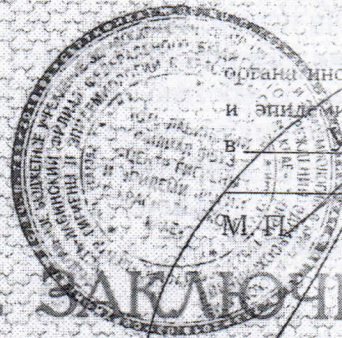


Аттестат аккредитации органа инспекции
№ RA.RU.710012 от 22.04.2015 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя

Органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
в Усть-Лабинском филиале
ЗАО. Нагориков



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 745/34 «11» октября 2022 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.

Производство экспертизы начато: 09.10.2022 г. 12-00 ч.

Производство экспертизы окончено: 11.10.2022 г. 12-00 ч.

- 1. Основание:** заявление руководителя МКУ МТПО УО МО Выселковский район Китеева И.С., вх. № 699/476/ОИ от 04.10.2022 г.
- 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 от 7 до 12 лет, в том числе детей с ОВЗ;
 - технологические карты на блюда, представленные в меню;

Усть-Лабинский

352330, г. Усть-Лабинск, ул. Островского,

115. ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
тел./факс (86135) 5-02-36 ulabfguz@mail.ru

Продолжение: 2-3
Страницы №

205309

- Сводная таблица распределения калорийности и пищевых веществ по приемам пищи;
- В.А. Тутельян, химический состав и калорийность российских продуктов питания. Москва, Изд-во «Делли плюс», 2012 год.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

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.
- В.А. Тутельян, химический состав и калорийность российских продуктов питания. Москва, Изд-во «Делли плюс», 2012 год.

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 всесезонное, 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 за день. В меню приводится ссылка на рецепты используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, по которому 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, кисломолочного напитка, сока, к мясным и рыбным кулинарным изделиям выдается дополнительный гарнир в виде свежих или консервированных 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, салаты). Полдник состоит из молочных, творожных блюд, мучных выпечных изделий, кондитерских изделий промышленного производства и холодных или горячих напитков (кисломолочный напиток, сок, чай, компот из свежих фруктов, кисель, 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%.

Для детей возрастной категории от 7 до 11 лет энергетическая ценность рационов:

Прием пищи	Нормируемые значения энергетической ценности (в к/кал)	Фактическое выполнение энергетической ценности (среднее значение в к/кал)
Завтрак	470-587	572,7 (24%)
Обед	705-822	802.5 (34%)

полдник	235-352	325,7 (14%)
Итого за день (60-75%)	1410-1763	1700,9 (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
Жиры	47,7-59,3	58
углеводы	201-251,3	251

Выходы порций соответствуют предъявляемым требованиям (таблица 1-приложение № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) и составляют: яичные, мясные и творожные блюда - 105-250 грамм (в комбинации блюд вес не менее 200 грамм), первые блюда - 200 грамм, овощи - 60 грамм, фрукты 100 грамм, гарниры - 150 грамм, мясные, рыбные блюда и блюда из мяса птицы - 90-120 грамм.

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

Название блюд	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах)	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Завтрак	515-660	500
Обед	760-905	700
полдник	300-410	300

В меню предусмотрено потребление продуктов согласно среднесуточным наборам пищевой продукции, что соответствует требованиям п.8.1.2 приложения № 7 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590. В рационах мясо (свинина и говядина) присутствует 9 раз, рыба, творог 4 раза, птица, мучные выпечные изделия 3 раза, кондитерские изделия, яйца 1 раз.

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 использованного сборника рецептов. В технологических картах на блюда указаны наименования продуктов входящих в блюда, нормы вложения продуктов весом в 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. Выводы: 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, 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

Усть-Лабинский

Финанс ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае