

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

УТВЕРЖДАЮ



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 145/34 «31» марта 2023 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.

Производство экспертизы начато: 27.03.2023 г. 10-00 ч.

Производство экспертизы окончено: 31.03.2023 г. 15-00 ч.

- 1. Основание:** поручение начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Выселковском, Усть-Лабинском, Кореновском, Динском районах (далее ТОУ Роспотребнадзора) № 124 от 24.03.2023 г., вх. № 536/127/ОИ от 24.03.2023 г.
- 2. Заявитель:** ТОУ Роспотребнадзора
Юридический адрес: 350000, РФ, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Рашпилевская, 100.
ИНН: 2308105360;
ОГРН: 1052303653269
Фактический адрес: 353100, РФ, Краснодарский край, Выселковский район, ст. Выселки, ул. Северная, 5.
- 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 12 лет и старше, в том числе детей с ОВЗ;

Усть-Лабинский

352330, г. Усть-Лабинск, ул. Островского, _____ ФИЛИАЛ
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Продолжение: 2- 4
Страницы № _____

115.

205485

тел./факс (86135) 5-02-36 ulabfguz@mail.ru

- технологические карты на блюда, представленные в меню;
- Сводная таблица распределения калорийности и пищевых веществ по приемам пищи;
- В.А. Тутельян, химический состав и калорийность российских продуктов питания. Москва, Изд-во «ДеЛи плюс», 2012год.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

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 1 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 весенний период, в соответствии с методическими рекомендациями (МР 2.3.6.0233-21) из меню исключены салаты и холодные закуски из сырых овощей урожая 2022 года. 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 рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборником рецептур 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, сока; к мясным и рыбным кулинарным изделиям выдается дополнительный гарнир в виде свежих 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, 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%. 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 (среди значение в к/кал)
Завтрак	544-680	646,9 (24%)
Обед	816-952	870,5 (32%)
полдник	272-408	367,8 (14%)
Итого за день (60-75%)	1632-2040	1885,2 (70%)

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

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
Жиры	55-69	69
углеводы	230-287	261

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 вес блюд не менее 250 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 соответствуют требованиям п.8.1.2 приложение № 9 таблица 3 СанПиН 2.3./2.4.3590-20:

Название блюд	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах)
Завтрак	550	565-760
Обед	800	880-1020
полдник	350	350-420

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, салаты - 60 грамм, фрукты 100 грамм, гарниры – 150 грамм, мясные, рыбные блюда и блюда из мяса птицы - 90-120 грамм.

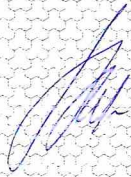
В меню предусмотрено потребление продуктов согласно среднесуточным наборам пищевой продукции, что соответствует требованиям п.8.1.2 приложение № 7 таблица 2 СанПиН 2.3./2.4.3590. Согласно накопительной ведомости потребление продуктов питания, таких как мясо, сливочное и растительное масло, творог, сок, сметана составило 60-75%, как и калорийность представленного 3-х разового меню. Согласно накопительной ведомости по отдельным категория незначительное превышение потребления (фрукты, сыр, птица, макаронные изделия). Низкое потребление кисломолочных продуктов, молока, что допустимо т.к. их потребление рекомендовано в ужин и сонник.

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

7. Выводы: 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