

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
З.Ю. Нагороков

М.П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 680/34 «25» августа 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного 10-ти дневного меню завтраков, обедов и полдников для организации питания учащихся общеобразовательных учреждений МО Кореновский район в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья возрастной категории 7-11 лет.

Производство экспертизы начато: 24.08.2022 г. 09-00 ч.

Производство экспертизы окончено: 25.08.2022 г. 10-00 ч.

1. Основание: поручение начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Выселковском, Усть-Лабинском, Кореновском, Динском районах (далее ТОУ Роспотребнадзора) № 263 от 11.08.2022 г., вх. № 630/435/ОИ от 17.08.2022 г.

2. Заявитель: ТОУ Роспотребнадзора

Юридический адрес: 350000, РФ, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Рашилевская, 100.

ИНН: 2308105360;

ОГРН: 1052303653269;

Фактический адрес: 353100, РФ, Краснодарский край, Выселковский район, ст. Выселки, ул. Северная, 5.

3. Разработчик: УО МО Кореновский р-он.

Юридический адрес: Краснодарский край, г. Кореновск, ул. Мира, 79Б.

Фактический адрес: Краснодарский край, г. Кореновск, ул. Мира, 79Б.

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 11 лет;
- технологические карты на блюда, представленные в меню;
- В.А. Тутельян, химический состав и калорийность российских продуктов питания. Москва, Изд-во «ДеЛи плюс», 2012год.

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 № _____

205299

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленное меню разработано технологом управления образованием МО Кореновский район на основе следующих документов:

- 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 кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва Экономика 1983г А.С. Ратушный А.И Здобнов;
- В.А. Тутельян, химический состав и калорийность российских продуктов питания. Москва, Изд-во «Делли 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 для организации питания детей возрастной категории от 7 до 11 лет с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов в общеобразовательных учреждениях Кореновского района. Меню всесезонное, в зависимости от сезона используются свежие овощи, в меню включены консервированные овощи промышленного производства, что соответствует требованиям таблицы приложения № 7 (п.7). Меню содержит информацию о массе порций, содержанию в них белков, жиров, углеводов, указана энергетическая ценность каждого блюда и рациона. 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 блюд, горячего напитка, кондитерских изделий промышленного производства (3 раза). Обед состоит из 1-х и 2-х горячих блюд (мясные, рыбные кулинарные изделия с гарниром), холодных или горячих напитков (соки, компоты из свежих или сушеных фруктов) и закуски (овощи свежие в нарезке). Полдник состоит из молочных, творожных, яичных блюд, мучных выпечных изделий, кондитерских изделий промышленного производства и холодных или горячих напитков (кисломолочный напиток, какао, сок, чай). Свежие фрукты в натуральном виде выдаются 7 раз за 10 дней 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 (середне значение в к/кал)
Завтрак	470-587	533
Обед	705-822	742
полдник	235-352	286
Итого за день (60-75%)	1410-1763	1574

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

Усть-Лабинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Для детей возрастной категории от 7 до 11 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	51,8
Жиры	47,7-59,3	53,6
углеводы	201-251,3	225,8

Выходы порций соответствуют предъявляемым требованиям (таблица 1 приложение № 9 СанПиН 2.3./2.4.3590-20) и составляют: каши, яичные, мясные и творожные блюда - 180-200 грамм, первые блюда - 200 грамм, овощи - 100 грамм, фрукты 100 грамм, гарниры - 150 грамм, мясные, рыбные блюда и блюда из мяса птицы - 90-100 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	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах)	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Завтрак	500-589	500
Обед	730-780	700
полдник	300-330	300

На все блюда представлены технологические карты, которые разработаны на основе использованного сборника рецептур. 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 дневного меню завтраков, обедов и полдников для организации питания учащихся общеобразовательных организаций МО Кореновский район в том числе с ограниченными возможностями здоровья возрастной категории 7- 11 лет 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