

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

Заместитель руководителя
органа исполнительной власти
и территориального управления
в Краснодарском крае
Тихорецком филиале
В.С. Троцкий

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 200/32 от 04 апреля 2023 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

перспективного циклического десятидневного меню для организации питания учащихся (в том числе с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов, не являющихся учащимися с ограниченными возможностями здоровья) возрастной группы с 7 до 11 лет в общеобразовательных учреждениях муниципального образования Кавказский район № 1,5,6,10,12,44 (пищевые блоки, работающие на полном полуфабрикаты) на весенне-летний период, разработанного муниципальным унитарным предприятием муниципального образования Кавказский район «Комбинат школьного питания», Краснодарский край, р-н Кавказский, г.Кропоткин, ул. Базарная,49.

Производство экспертизы начато: 04.04.2023 14-00
Производство экспертизы окончено: 04.04.2023 16-00

- 1. Основание:** поручение ТОУ Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Кавказском, Гулькевичском и Тбилисском районах № 75 от 17.03.2023, зарегистрированное в Тихорецком филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» 17.03.2023 № 161/132/ОИ.
- 2. Заявитель:** ТОУ Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Кавказском, Гулькевичском и Тбилисском районах.
Юридический адрес: 350000, г. Краснодар, ул. Рашилевская, 100.
ИНН: 2308105360; **ОГРН:** 1052303653269;
Фактический адрес: 352380, Краснодарский край, г. Кропоткин, ул. Красная, 67.
- 3. Разработчик:** муниципальное унитарное предприятие муниципального образования Кавказский район «Комбинат школьного питания» (МУП «КШП»)
Юридический адрес: 352380, Краснодарский край, р-н Кавказский, г.Кропоткин, ул. Базарная,49.
Фактический адрес: 352380, Краснодарский край, р-н Кавказский, г.Кропоткин, ул. Базарная, 49.

186930

4. Цель экспертизы: на соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" раздел VIII.

5. Перечень рассмотренных материалов:

-перспективное циклическое десятидневное меню для организации питания учащихся (в том числе с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов, не являющихся учащимися с ограниченными возможностями здоровья) возрастной группы с 7 до 11 лет в общеобразовательных учреждениях муниципального образования Кавказский район № 1,5,6,10,12,44 (пищевые блоки, работающие на полном полуфабрикате) на весенне-летний период;
-технологические карты;
-накопительная ведомость.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка.

Представленный вариант перспективного циклического десятидневного меню для организации питания учащихся (в том числе с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов, не являющихся учащимися с ограниченными возможностями здоровья) возрастной группы с 7 до 11 лет в общеобразовательных учреждениях муниципального образования Кавказский район № 1,5,6,10,12,44 (пищевые блоки, работающие на полном полуфабрикате) на весенне-летний период разработан МУП «КШП» на основе следующей документации:

«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004г;

«Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2015г.

В соответствии со сборниками рецептур используемые полуфабрикаты имеют высокую степень готовности. Полуфабрикаты в общеобразовательные учреждения доставляются МУП «КШП» в изотермической будке.

По результатам экспертизы перспективного циклического десятидневного меню для организации питания учащихся (в том числе с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов, не являющихся учащимися с ограниченными возможностями здоровья) возрастной группы с 7-11 лет в общеобразовательных учреждениях установлено:

1. Циклическое 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. Циклическое 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 (7 - 11 лет), что соответствует требованиям п.8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (таблица 2, Приложение 7).

3. Циклическое меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности 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).

4. Принцип щадящего питания при анализе технологических карт соблюден.

5.Повторяемость кулинарных изделий и пищевой продукции в меню не обнаружена, запрещенные продукты не используются, что соответствует требованиям п.8.1.2, 8.1.9, приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

блюдо из мяса птицы)			
Гарнир	150-160	150-200	-
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао напиток, напиток из шиповника, сок)	180-200	180-200	-
Фрукты	100-200	100	-

Соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов составляют на завтрак, обед и полдник 1:1:4,6

Таблица №3 «Средний показатель распределения рациона меню по калорийности для детей 7-11 лет».

Распределения рациона меню по калорийности								
День	Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность	
	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма
Среднее	57,94	57,75 (+/-5%)	59,85	59,25 (+/-5%)	268,25	251,25 (+/-5%)	1769,35	1762,5 (+/-5%)
Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 10 дней)	1:1:4,6							

Таблица № 4 «Выполнение рекомендуемых наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков (по данным накопительной ведомости) 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	80	48-60	60
2	Хлеб пшеничный	150	90-112,5	108,4
3	Мука пшеничная	15	9-11,25	11,24
4	Крупы, бобовые	45	27-33,75	35,1
5	Макаронные изделия	15	9-11,25	11,2

6	Картофель	187	112,2-140,25	133,2
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	168-210	203,5
8	Фрукты свежие	185	111-138,75	121,4
9	Сухофрукты	15	9-11,25	11
10	Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	120-150	120
11	Мясо 1-й категории	70	42-52,5	48,9
12	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные — 1 кат)	35	21-26,25	26,7
13	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленное)	58	34,8-43,5	42,6
15	Молоко	300	180-225	195
16	Кисломолочная продукция	150	90-112,5	117
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	30-37,5	38,1
18	Сыр	10	6-7,5	7,5
19	Сметана	10	6-7,5	7,2
20	Масло сливочное	30	18-22,5	15,9
21	Масло растительное	15	9-11,25	11,05
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)	30	18-22,5	24,5
24	Кондитерские изделия	10	6-7,5	7,2
25	Чай	1	0,6-0,75	0,75
26	Какао-порошок	1	0,6-0,75	0,7
27	Кофейный напиток	2	1,2-1,5	1,5
28	Соль	3	1,8-2,25	2,2

7.Вывод: перспективное циклическое десятидневное меню для организации питания учащихся (в том числе с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов, не являющихся учащимися с ограниченными возможностями здоровья) возрастной группы с 7 до 11 лет в общеобразовательных учреждениях муниципального образования Кавказский район №

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Тихорецкий

1,5,6,10,12,44 (пищевые блоки, работающие на полном полуфабрикаты) на весенне-летний период, разработанное муниципальным унитарным предприятием муниципального образования Кавказский район «Комбинат школьного питания», Краснодарский край, р-н Кавказский, г.Кропоткин, ул.Базарная,49 соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Врач по общей гигиене



М.М.Бородин