

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

Заместитель руководителя
органа исполнительной власти
и иного государственного органа
в Краснодарском крае
в филиале

Тихорецком
В.С. Троицкий

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 199 /32 от 04 апреля 23 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 12 лет и старше 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 08-00

Производство экспертизы окончено: 04.04.2023 10-00

1. Основание: поручение ТОУ Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Кавказском, Гулькевичском и Тбилисском районах № 72 от 17.03.2023, зарегистрированное в Тихорецком филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» 17.03.2023 № 158/129/ОИ.

2. Заявитель: ТОУ Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Кавказском, Гулькевичском и Тбилисском районах.

Юридический адрес: 350000, г. Краснодар, ул. Рахпилевская, 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 район, г.Кропоткин, ул.Базарная,49.

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:

186929

Приложение

Страницы № 2-5

Филиал
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
Тихорецкий край

Тихорецк, ул. Подвойского, 113

- перспективное цикличное 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 12 лет и старше в общеобразовательных учреждениях муниципального образования Кавказский район № 1;5,6;10;12;44 (пиццблочки, работающие на полном полуфабрикате) на весенне-летний период;
- технологические карты;
- накопительная ведомость.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка.

Представленный вариант перспективного цикличного 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 12 лет и старше в общеобразовательных учреждениях муниципального образования Кавказский район №1;5,6;10;12;44 (пиццблочки, 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 десятидневного цикличного меню для организации питания учащихся (в том числе с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов, не являющихся учащимися с ограниченными возможностями здоровья) возрастной группы 12 лет и старше 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 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).
3. Цикличное 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 цикличном 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, запрещённые продукты не используются, что **соответствует** требованиям п.8.1.2, 8.1.9, приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
6. Нормы питания, распределение энергетической ценности блюд рассчитаны: на завтрак 25%, обед 35%, полдник 15%, что **соответствует** требованиям п.8.1.2 приложение 10 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. В циклическом меню соблюдены требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по массе порций блюд, с учётом возраста обучающихся (таблица 1 приложение 9).
8. 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.
9. 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 требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (таблица 2, приложение 7).
10. Меню разработано с учетом сезонности.

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

Показатели	12 лет и старше	
	фактическая	рекомендуемая
Завтрак	550-870	550
Обед	800-1040	800
Полдник	350-460	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 завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	200-250	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 цикория, сок)	200	180-200	-
Фрукты	100-200	100	-

Соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов составляют на завтрак, обед и полдник 1:1:4,2

Таблица №3 «Средний показатель распределения рациона меню по калорийности для детей 12 лет и старше»

Распределения рациона меню по калорийности								
День	Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность	
	Фактич	Норма	Фактич	Норма	Фактич	Норма	Фактич	Норма
Среднее	68,06	67,5 (+/-5%)	69,43	69 (+/-5%)	288,15	287,25 (+/-5%)	2050,05	2040 (+/-5%)
Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 10 дней)	1:1:4,2							

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	120	72-90	90
2	Хлеб пшеничный	200	120-150	123,9
3	Мука пшеничная	20	12-15	11,3
4	Крупы, бобовые	50	30-37,5	38,3
5	Макаронные изделия	20	12-15	14,2
6	Картофель	187	112,2-140,25	139,7
7	Овощи (свежие, мороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	320	192-240	263,2
8	Фрукты свежие	185	111-138,75	121,4
9	Сухофрукты	20	12-15	14,2

10	Соки плодосовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	120-150	120
11	Мясо 1-й категории	78	46,8-58,5	56,4
12	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные — 1 кг)	53	31,8-39,75	29,4
13	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленное)	77	46,2-57,75	55
14	Молоко	350	210-262,5	256,7
15	Кисломолочная продукция	180	108-135	140
16	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	60	36-45	40,5
17	Сыр	15	9-11,25	11,6
18	Сметана	10	6-7,5	7,55
19	Масло сливочное	35	21-26,25	25,5
20	Масло растительное	18	10,8-13,5	13,8
21	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	26,1
22	Кондитерские изделия	15	9-11,25	11
23	Чай	2	1,2-1,5	1,5
24	Какао-порошок	1,2	0,72-0,9	0,9
25	Кофейный напиток	2	1,2-1,5	1,5
26	Соль пищевая поваренная	5	3-3,75	3,75

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 12 лет и старше в общеобразовательных учреждениях муниципального образования Кавказский район №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
 Тихорецкий