

Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

УТВЕРЖДАЮ



М.В. Тетурова
Ф.И.О.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1301

« 19 » сентября 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

меню приготавливаемых блюд завтраков Курганинский район
для учащихся 5-11 классов (1 смена), осенний период

Производство экспертизы начато: 16.09.2022 10-30 ч.

Производство экспертизы окончено: 19.09.2022 10-40 ч.

1. **Основание:** поручение Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Лабинском, Курганинском и Мостовском районах №390 от 14.09.2022 (вх. №2292 от 15.09.2022), зарегистрированное в установленном порядке в Лабинском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

2. **Заявитель:** территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Лабинском, Курганинском и Мостовском районах.

Юридический адрес: 350000, г. Краснодар, ул. Раппопортская, 100.

ИНН: 2308105360

ОГРН: 1052303653269

Фактический адрес: 352500, Краснодарский край, Лабинский район, г. Лабинск, ул. Пирогова, 5

3. **Разработчик:** не указан

Юридический адрес: нет

Фактический адрес: нет

4. **Цель экспертизы:** разделу II п.2.8, разделу V п. 5.2, разделу VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

5. **Перечень рассмотренных материалов:**

- меню приготавливаемых блюд завтраков Курганинский район для учащихся 5-11 классов (1 смена), осенний период
- меню – раскладка в брутто для учащихся 5-11 классов, осенний период,
- меню – раскладка в нетто для учащихся 5-11 классов, осенний период (накопительная ведомость с выведением среднесуточного набора пищевых продуктов с массой нетто за 12 дней и среднего значения с выполнением норм питания в % отношении),
- технологические карты.

6. **Санитарно – эпидемиологическая оценка:**

В соответствии с поручением Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Лабинском, Курганинском и Мостовском районах №390 от 14.09.2022 (вх. №2292 от 15.09.2022) Лабинским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и

Лабинский

филиал

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

Продолжение:
Страницы № 23

257

эпидемиологии в Краснодарском крае» проведена оценка соответствия меню приготавливаемых блюд завтраков Курганинский район для учащихся 5-11 классов (1 смена) на осенний период. Согласно меню питание детей осуществляется в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения (завтрак – для детей, обучающихся в первую смену, обед – для детей, обучающихся во вторую смену).

По результатам оценки соответствия и анализа меню установлено:

1. меню приготавливаемых блюд завтраков для учащихся 5-11 классов Курганинского района на осенний период разработаны на основе следующей документации:
 - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
 - Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К.,2005;
 - сборника технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова, 2013 г.
 - сборника рецептов блюд и кулинарных изделий. Под ред. М.П.Могильного, В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010.
2. По меню приготавливаемых блюд завтраков возрастная категория 5-11 классы на осенний период включено горячее питание, а именно наличие горячего второго блюда (завтрак).
3. Меню разработано на основании сформированного рациона питания, включающие распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак).
4. Меню разработано:
 - в соответствии с рекомендуемым образцом согласно приложению №8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", а именно указаны наименование приема пищи (завтрак), неделя (неделя 1, неделя 2), день (по порядку в течение 2-х недель), наименование блюда, вес блюда, пищевые вещества (белки, жиры, углеводы), энергетическая ценность, № рецептуры указан на каждое наименование блюда в меню в соответствии со сборниками, используемыми при разработке меню; в меню и технологических картах имеются данные о содержании минеральных веществ и витаминов в каждом блюде,
 - на период 12 дней (с учетом режима работы организации для данной возрастной группы 5-11 классы),
 - с учетом возраста детей (для возрастной категории детей 5-11 классы);
 - с учетом сезонности.
5. По меню организовано одноразовое горячее питание (завтрак). Завтрак состоит из горячего блюда и напитка, также присутствуют фрукты.
6. По меню повторяемость готовых блюд в течение двух смежных дней отсутствует.
7. При анализе меню и технологических карт пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей, не используются.
8. Представлены технологические карты на все блюда, заявленные в меню. Технологические карты составлены с указанием сборника рецептов и номера рецептуры, согласно данного сборника; наличия в них информации о расходе сырья в брутто и нетто на 1 порцию и на 100 порций, информация о технологии приготовления блюд, калорийности, содержании белков, жиров и углеводов, о витаминно-микродолевом составе блюд, для горячих блюд – информация о температуре их выдачи.
9. Масса порций блюд по меню (возрастная категория 5-11 классы) соответствует массе порций блюд согласно приложения №9 таблицы 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-

Мобильная

эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" с учетом выполнения суммарных объемов блюд по приемам пищи, потребности в пищевых веществах и энергетической ценности.

Наименование блюд	Масса порций фактическая	Масса порций нормируемая
Каша/овощное/яичное/творожное/мясное блюдо	200-270	200-250
второе блюдо	100-150	100-120
гарнир	180	180-230
третье блюдо	180-200	180-200
фрукты	100-180	100

10. Суммарные объемы блюд по приемам пищи (завтрак) за каждый день по меню (возрастная категория 5-11 классы) не менее суммарных объемов блюд (560-890 г при норме не менее 550 г), представленных в приложении №9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

11. По результатам анализа накопительной ведомости учащиеся 5-11 классов обеспечены среднесуточным набором пищевой продукции (на одного учащегося в сутки) (согласно таблицы 2 приложения №7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения").

12. В меню рационально распределена энергетическая ценность по приемам пищи: завтрак составляет 25% от общесуточной калорийности.

13. Показатели энергетической ценности, содержание белков, жиров и углеводов в среднем за 1 день по меню для возрастной категории 5-11 классы представлены в таблице.

Таблица 1.1. Потребность в пищевых вещества, витаминах, минеральных веществах и энергии для возрастной категории 5-11 классы

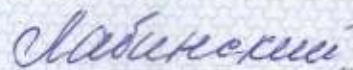
Показатели	Потребность суточная	25% от общесуточной потребности	Фактическое значение согласно меню (в среднем за 1 день) 25% от общесуточной потребности
Белки	90	22,5	23,09
Жиры	92	23	22,97
Углеводы	383	95,75	93,41
Энергетическая ценность	2720	680	685,36
железо	18	4,5	4
магний	300	75	68
кальций	1200	300	324
витамин С	70	17,5	23

7. Вывод: меню приготавливаемых блюд завтраков Курганинский район для учащихся 5-11 классов (1 смена), осенний период, соответствует требованиям раздела II п.2.8, раздела V п. 5.2, раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Врач по общей гигиене



Маньшина Л.В.



филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»