

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

УТВЕРЖДАЮ



Главный врач Лабинского
филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае» Шаловенкова Т.Р.
Ф.И.О.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 2024 «26 сентября 2024 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

циклического десятидневного меню для организации питания учащихся
муниципального образования Курганинский район (в том числе с ограниченными
возможностями здоровья и детей – инвалидов не являющимися ОВЗ) в возрастной
категории 5-11 классов в зимне- весенний период

Производство экспертизы начато: 16.09.2024 14-30 ч.

Производство экспертизы окончено: 26.09.2024 14-40 ч.

- 1. Основание:** заявление директора МАУ ЦСЭ Ивановой Т.Н. вх. №2919 от 16.09.2024, зарегистрированное в установленном порядке в Лабинском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».
- 2. Заявитель:** Муниципальное автономное учреждение «Центр снабжения и эксплуатации образовательных учреждений муниципального образования Курганинский район» (МАУ ЦСЭ)
Юридический адрес: 352430, Краснодарский край, р-н Курганинский, г. Курганинск, ул. Набережная, д.283
ИНН: 2339015638
ОГРН: 1062339001933
Фактический адрес: 352430, Краснодарский край, р-н Курганинский, г. Курганинск, ул. Набережная, д.283
- 3. Разработчик:** Муниципальное автономное учреждение «Центр снабжения и эксплуатации образовательных учреждений муниципального образования Курганинский район» (МАУ ЦСЭ)
Юридический адрес: 352430, Краснодарский край, р-н Курганинский, г. Курганинск, ул. Набережная, д.283
Фактический адрес: 352430, Краснодарский край, р-н Курганинский, г. Курганинск, ул. Набережная, д.283
- 4. Цель экспертизы:** на соответствие 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".

Лабинского

Филиал
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Продолжение: 26
Страницы №

312

5. Перечень рассмотренных материалов:

- цикличное десятидневное меню для организации питания учащихся муниципального образования Курганинский район (в том числе с ограниченными возможностями здоровья и детей – инвалидов не являющимися ОВЗ) в возрастной категории 5- 11 классов в зимне-весенний период,
- технологические карты кулинарных блюд и изделий,
- сведения о выполнении натуральных норм питания обучающихся.

6. Санитарно – эпидемиологическая оценка материалов:

В соответствии с заявлением директора МАУ ЦСЭ Ивановой Т.Н. вх. №2919 от 16.09.2024 Лабинским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» проведена оценка соответствия и анализ цикличного десятидневного меню для организации питания учащихся муниципального образования Курганинский район (в том числе с ограниченными возможностями здоровья и детей – инвалидов не являющимися ОВЗ) в возрастной категории 5-11 классов в зимне-весенний период. Представленное меню предназначено для организации питания детей в образовательных учреждениях Курганинского района.

По результатам оценки соответствия и анализа меню установлено:

1. представленное цикличное десятидневное меню для организации питания учащихся муниципального образования Курганинский район (в том числе с ограниченными возможностями здоровья и детей – инвалидов не являющимися ОВЗ) в возрастной категории 5-11 классов в зимне-весенний период разработаны на основе следующей документации:
 - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под общей редакцией В.А.Тутельяна и М.П. Могильного, 2017, 544 с.;
 - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций/ под редакцией Г.Г.Онищенко и В.А. Тутельяна, издание 2-е, исправленное и дополненное, Москва, 2022, 698 с.;
 - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
 - Химический состав российских пищевых продуктов под редакцией И.М. Скурихина и В.А. Тутельяна, Москва, ДеЛи принт. 2002 (для кондитерских изделий и печенья);
 - МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций";
 - МР 2.4.0260-21 «Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям».
2. По представленному меню для возрастной категории 5-11 классы на зимне – весенний период включено горячее питание, а именно наличие горячего второго блюда (завтрак), наличие горячих первого и второго блюд (обед).
3. Меню разработано на основании сформированного рациона питания, включающие распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник).
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".

Лабинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

а именно указаны наименование приема пищи (завтрак, обед, полдник), 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 указаны 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 10 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. Завтрак состоит из горячего блюда и напитка, также присутствуют фрукты. Обед состоит из закуски (салата или квашеных овощей), горячего первого, второго блюда и напитка.

6. По меню повторяемость готовых блюд в течение дня и/или 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 сборников рецептур и номера рецептуры, согласно данных сборников; 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-микроэлементном составе блюд, для горячих блюд – информация о температуре их выдачи.

Меню разработаны в соответствии с принципами рационального питания и предусматривает использование щадящих способов приготовления блюд, таких как варка, тушение, приготовление на пару, запекание.

9. Масса порций блюд по представленному меню (возрастная категория 5-11 классы) соответствует массе порций блюд согласно приложению №9 таблицы 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-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	200-250	200-250
закуска	100	100-150
первое блюдо	250	250-300
второе блюдо	100-150	100-120
гарнир	180	180-230
третье блюдо	200	180-200
фрукты	150-180	100

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

Славянский

филиал ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае

Прием пищи	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем за 10 дней	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Завтрак	651 (550-780)	550
Обед	990 (840-1105)	800
Полдник	454 (400-620)	350

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

Наименование вида пищевой продукции	Рекомендуемая норма на одного ребенка в сутки (в нетто г, мл)	Рекомендуемая норма на одного ребенка в сутки (в нетто г, мл) 60% -75% от общесуточной потребности	Фактическое выполнение (в нетто г, мл) по меню	% отклонения от нормы (+/-5%)
Хлеб ржаной	120	72-90	88	в пределах нормы
Хлеб пшеничный	200	120-150	144,1	
Мука пшеничная	20	12-15	14,8	
Крупы, бобовые	50	30-37,5	37,8	
макаронные изделия	20	12-15	14,5	
Картофель	187	112-140	144,2	
Овощи (свежие, замороженные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в том числе томат-пюре, зелень	320	192-240	251,9	
Фрукты свежие	185	111-138,75	145,6	
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированны	200	120-150	150	

Мобильный

е. вт.ч. инстантные			
Сухофрукты	20	12-15	14,5
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	27,2
Кондитерские изделия	15	9-11,25	11,0
кофейный напиток	2	1,2-1,5	1,5
Какао	1,2	0,72-0,9	0,9
Чай	2	1,2-1,5	1,5
Мясо 1-й категории	78	46,8-58,5	61,1
субпродукты (печень, язык, сердце)	40	24-30	29,3
Птица 1-й категории (куры потрошенные, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная) I кат.	53	31,8-39,75	37,8
Рыба-филе, в т.ч. филе слабо- или малосоленное	77	46,2-57,8	56,1
Молоко	350	210-262,5	255,8
кисломолочные продукты	180	108-135	132
Творог (5% - 9% м.д.ж.)	60	36-43,2	44,2

Майерская

Сметана (г)	10	6-7,5	7,4
Сыр (г)	15	9-11,25	11,1
Масло сливочное (г)	35	21-26,25	26,7
Масло растительное (мл)	18	10,8-13,5	13,5
Яйцо (штук)	1 шт/40	24-30	31,3
Соль йодированная поваренная пищевая	5	3-3,75	3,75

Как видно из таблицы, согласно представленного анализа выполнения норм питания по продуктам за каждый день с подведением итогов их выполнения в % в меню выполняются среднесуточные нормы пищевых продуктов (с учетом допустимых отклонений +/-5%).

12. Согласно технологических карт профилактика йод – дефицитных заболеваний осуществляется путем введения в рацион йодированной соли.

13. В меню рационально распределена энергетическая ценность по приемам пищи: завтрак составляет 25% от общесуточной калорийности, обед – 35% от общесуточной калорийности – полдник – 15% от общесуточной калорийности.

7. Вывод: циклическое десятидневное меню для организации питания учащихся муниципального образования Курганинский район (в том числе с ограниченными возможностями здоровья и детей – инвалидов не являющимися ОВЗ) в возрастной категории 5-11 классов в зимне-весенний период, разработанные МАУ ЦСЭ, 352430, Краснодарский край, р-н Курганинский, г. Курганинск, ул. Набережная, д.283, соответствуют 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.

Манинский