

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

Ф 1 ДПО ОИ 03.11
УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
в Армавирском филиале

В.А. Руксин

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



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 2088/22 «02» сентября 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

перспективного десятидневного меню завтраков, обедов и полдников для организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях в возрасте 7-11 лет, 12 лет и старше, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов муниципального образования Новокубанский район

Производство экспертизы начато: 18.08.2022; 10-00ч.

Производство экспертизы окончено: 02.09.2022; 15-00ч.

1.Основание: поручение ТО Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в г. Армавире, Новокубанском, Успенском и Отрадненском районах от 17.08.2022г № 504 (вх. № 2554/280/ОИ от 17.08.2022г).

2.Заявитель: Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в г. Армавире, Успенском, Новокубанском, Отрадненском районах.

Юридический адрес: г. Краснодар, ул. Рашилевская, 100.

ИНН: 2308105360;

ОГРН: 1052303653269;

фактический адрес: Краснодарский край, г. Армавир, ул. Ленина, 26.

3.Разработчик: нет

Юридический адрес: нет

Фактический адрес: нет

4 Цель экспертизы: на соответствие требованиям:

- раздела VIII п.8.1, п.п. 8.1.2, 8.1.3, 8.1.4, 8.1.6, 8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

5. Перечень рассмотренных материалов:

- перспективное десятидневное меню для организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях в возрасте 7-11 лет муниципального образования Новокубанский район;
- перспективное десятидневное меню для организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях в возрасте 12 лет и старше, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов муниципального образования Новокубанский район;

Армавирский филиал
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

г. Армавир
г. Миллер, д.8

Продолжение:
Страницы: № 2-10

№ 184 219

- технологические карты блюд;
- меню-раскладка.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Армавирским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» проведена оценка перспективного десятидневного меню для организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях в возрасте 7-11 лет, 12 лет и старше, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов муниципального образования Новокубанский район, по результатам которой установлено:

- 1) Перспективные десятидневные меню разработаны на основе документации:
 - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
 - «Сборника рецептов блюд на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна., 2017 год;
 - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/Т.В. Лапшина 2004г;
 - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва Экономика 1983г. А.С. Ратушный, А.И. Здобнов;
 - Технологических карт блюд.
- 2) Перспективные десятидневные меню утверждены начальником управления образования муниципального образования Новокубанский район Кулиевой Д.Т. и согласованы с и.о. директора МБУ ОС МУ муниципального образования Новокубанский район Шангиной Н.С.
- 3) Примерные двухнедельные перспективные меню разработаны на две недели (за исключением субботы и воскресенья) по каждому приему пищи в отдельности (завтрак, обед, полдник) для каждой возрастной группы детей, содержат информацию о количественном составе блюд, биологической ценности: содержание калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов в среднем за сутки на каждый прием пищи по каждому блюду. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в примерных двухнедельных перспективных меню соответствуют их наименованиям, указанным в использованном сборнике рецептов (технологических картах блюд).
- 4) Завтрак по составу пищевых продуктов и готовых блюд состоит из закуски/кондитерских изделий, горячих блюд, фруктов по сезону, напитков (чай, какао с молоком, кофейный напиток с молоком и др.). В состав ассортимента пищевой и готовой продукции, реализуемой в обед, включены закуски (овощная нарезка по сезону и др.), первые и вторые блюда, фрукты по сезону, напитки в ассортименте (компоты, чай, сок). Полдник состоит из сладкого блюда (запеканки, булочки, кондитерские изделия и др.), горячего или холодного напитка (кисломолочный напиток, сок, чай), фруктов по сезону.
- 5) В технологических картах указан сборник рецептов, содержится информация о технологии приготовления блюд с соблюдением принципа щадящего питания, (раздел: технология приготовления), биологической ценности, температуре выдаче для горячих блюд.
- 6) Повторяемость кулинарных изделий и готовых блюд в течение дня и двух смежных дней в меню не обнаружена, запрещенные продукты не используются.
- 7) Соблюдена суммарная масса блюд по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник).
- 8) По результатам анализа в перспективных десятидневных меню выдержано распределение потребления пищевых веществ, и энергии в процентном отношении по приемам пищи - завтрак 20-25%, обед 30-35%, полдник 10-15% (таблицы №№ 1-6).
- 9) Осуществляется профилактика йод-дефицитных заболеваний путем введения в рацион йодированных продуктов (хлеб, соль).

Армавирский

- 10) В перспективных десятидневных меню соблюдены требования по рекомендуемой массе порций блюд, суммарных объемов блюд по приемам пищи с учетом возрастной группы детей.
- 11) В рационах питания соблюдено оптимальное соотношение белков: жиров: углеводов - 1:1:4, суточная энергетическая ценность (таблицы №№ 1-6); содержание витаминов и минеральных веществ.
- 12). По результатам выборочного анализа меню, технологических карт, меню-раскладки учащиеся обеспечены рекомендуемым минимальным набором пищевых продуктов (см. таблицы №№ 7-12).

Таблица № 1. Средний показатель распределения рациона по пищевым веществам и энергетической ценности для учащихся 1-4 классов, (7-11 лет, обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети инвалиды) - (завтраки) – доля суточной потребности 20-25%

	Белки (г)		Жиры (г)		Углеводы (г)		Энергетическая ценность (ккал)	
	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма
Средний показатель	19,7	15,4-19,25	19	15,8-19,75	79,8	67-83,75	585,4	470-587,5
Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 10 дней)	1:1:4							

Таблица № 2. Средний показатель распределения рациона по пищевым веществам и энергетической ценности для учащихся 1-4 классов (7-11 лет, обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети инвалиды) - (обедаы) – доля суточной потребности 30-35%

	Белки (г)		Жиры (г)		Углеводы (г)		Энергетическая ценность (ккал)	
	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма
Средний показатель	23,4	23,1-26,95	27,2	23,7-27,65	115,3	100,5-117,25	809,5	705-822,5
Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 10 дней)	1:1:4							

Таблица № 3. Средний показатель распределения рациона по пищевым веществам и энергетической ценности для учащихся 1-4 классов (12 лет и старше) (полдни) – доля суточной потребности 10-15%

	Белки (г)		Жиры (г)		Углеводы (г)		Энергетическая ценность (ккал)	
	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма
Средний показатель	9,3	7,7-11,5	7,3	7,9-11,8	38,5	33,5-50,2	258,1	235-352,5
Соотношение Б:Ж:У (в	1:1:4							

Ариавирский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

среднем за 10 дней)	
---------------------	--

Таблица № 4. Средний показатель распределения рациона по пищевым веществам и энергетической ценности для учащихся 5-11 классов (12 лет и старше, обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети инвалиды), (завтраки) – доля суточной потребности 20-25%

	Белки (г)		Жиры (г)		Углеводы (г)		Энергетическая ценность (ккал)	
	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма
Средний показатель	23,2	18-22,5	24,1	18,4-23	93,3	76,6-95,7	684	544-680
Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 10 дней)	1:1:4							

Таблица № 5. Средний показатель распределения рациона по пищевым веществам и энергетической ценности для учащихся 5-11 классов (12 лет и старше, обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети инвалиды), (обеда) – доля суточной потребности 30-35%

	Белки (г)		Жиры (г)		Углеводы (г)		Энергетическая ценность (ккал)	
	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма
Средний показатель	28,8	27-31,5	31,9	27,6-32,2	115,9	114,6-133,7	916	816-952
Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 10 дней)	1:1:4							

Таблица № 6. Средний показатель распределения рациона по пищевым веществам и энергетической ценности для учащихся 5-11 классов (12 лет и старше обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети инвалиды) (полдни) – доля суточной потребности 10-15%

	Белки (г)		Жиры (г)		Углеводы (г)		Энергетическая ценность (ккал)	
	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма
Средний показатель	11,7	9-13,5	9,9	9,2-13,5	47,8	38,3-57,4	328,7	272-408
Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 10 дней)	1:1:4							

Таблица № 7. Выполнение среднесуточных наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков для учащихся 1-4 классов (7-11 лет) - (завтраки) – 20-25% от суточной нормы

А. М. В. Д. Р. О. В. Е. В.

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Наименование продуктов	Рекомендуемая минимальная норма на одного учащегося в сутки (гр.)	Рекомендуемая минимальная норма на одного учащегося 20-25% завтраки (гр.)	Фактическое выполнение (гр.) (завтраки)
Хлеб ржаной	80	16-20	16
Хлеб пшеничный	150	30-37,5	32,6
Мука пшеничная	15	3-3,75	3
Крупы, бобовые	45	9-11,25	12,45
Макаронные изделия	15	3-3,75	5,08
Картофель	187	37,4-47	52
Овощи свежие, зелень	280	56-70	98,6
Фрукты (плоды) свежие	185	37-46,25	59,1
Сухофрукты, в т.ч. шиповник	15	3-3,75	3
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	40-50	46
Мясо 1-й категории	70	14-17,5	22
Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	6-7,5	8,9
Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	7-8,75	11,9
Рыба-филе, в т.ч. слабо или малосоленое	58	11,6-14,5	11,6
Молоко (2,5% 3,5%)	300	60-75	72
Кисломолочная пищевая продукция	150	30-37,5	30,7
Творог (5%-9% м.д.ж.)	50	10-12,5	11,5
Сыр	10	2-2,5	2,1
Сметана	10	2-2,5	3,3
Масло сливочное	30	6-7,5	6,9
Масло растительное	15	3-3,75	3,3
Яйцо, шт.	1	8-10	8,6
Сахар	30	6-7,5	7,7
Кондитерские изделия	10	2-2,5	2,5
Чай	1	0,2-0,25	0,2
Какао-порошок	1	0,2-0,25	0,4
Кофейный напиток	2	0,4-0,5	0,5
Крахмал	3	0,6-0,75	1
Соль	3	0,6-0,75	0,6

Таблица № 8. Выполнение среднесуточных наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков для учащихся 1-4 классов (7-11 лет) - (обеды) - 30-35% от суточной нормы

Наименование продуктов	Рекомендуемая минимальная	Рекомендуемая минимальная	Фактическое выполнение
------------------------	---------------------------	---------------------------	------------------------

Армавирский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

	норма на одного учащегося в сутки (гр.)	норма на одного учащегося 30-35% обеды (гр.)	(гр.) (обеды)
Хлеб ржаной	80	24-28	28
Хлеб пшеничный	150	45-52	52
Мука пшеничная	15	4,5-5,25	6,47
Крупы, бобовые	45	13,5-15,75	16
Макаронные изделия	15	4,5-5,25	5,2
Картофель	187	56,1-65,45	111
Овощи свежие, зелень	280	84-98	142,6
Фрукты (плоды) свежие	185	55,5-64,75	64
Сухофрукты, в т.ч. шиповник	15	4,5-5,25	4,5
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	60-70	66
Мясо 1-й категории	70	21-24,5	40,7
Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	9-10,5	12,5
Птица (цыплята-бройлеры потрошенные – 1 кат.)	35	10,5-12,25	16,6
Рыба-филе, в т.ч. слабо или малосоленное	58	17,4-20,3	23,8
Молоко (2,5% 3,5%)	300	90-105	81,2*
Сыр	10	3-3,5	3
Сметана	10	3-3,5	4,2
Масло сливочное	30	9-10,5	10,9
Масло растительное	15	4,5-5,25	5,28
Яйцо, шт.	1	12-14	13,7
Сахар	30	9-10,5	9
Кондитерские изделия	10	3-3,5	3
Чай	1	0,3-0,35	0,3
Кофейный напиток	2	0,6-0,7	0,6
Крахмал	3	0,9-1	1
Соль	3	0,9-1	1

Таблица № 9. Выполнение среднесуточных наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков для учащихся 1-4 классов (7-11 лет) - (полдник) – 10-15% от суточной нормы

Наименование продуктов	Рекомендуемая минимальная норма на одного учащегося в сутки (гр.)	Рекомендуемая минимальная норма на одного учащегося 10-15% завтраки (гр.)	Фактическое выполнение (гр.) (полдники)
Хлеб ржаной	80	8-12	8
Хлеб пшеничный	150	15-22,5	20
Мука пшеничная	15	1,5-2,25	1,5

А.И.Иванов

Крупы, бобовые	45	4.5-6.7	4.3
Макаронные изделия	15	1.5-2.25	1.6
Фрукты (плоды) свежие	185	18.5-27.7	18.5
Сухофрукты, в т.ч. шиповник	15	1.5-2.25	2
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	20-30	30
Молоко (2,5% 3,5%)	300	30-45	41.8
Кисломолочная пищевая продукция	150	15-22.5	72
Творог (5%- 9% м.д.ж.)	50	5-7.5	20.7
Сыр	10	1-1.5	1.5
Сметана	10	1-1.5	1.6
Масло сливочное	30	3-4.5	2.8
Яйцо, шт.	1	4-6	7.1
Сахар	30	3-4.5	3.6
Кондитерские изделия	10	1-1.5	1
Чай	1	0,1-0,15	0.4
Кофейный напиток	2	0,2-0,3	0.5
Соль	3	0.3-0.4	0.3

Таблица № 10. Выполнение среднесуточных наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков для учащихся 5-11 классов (12 лет и старше) - (завтраки) – 20-25% от суточной нормы

Наименование продуктов	Рекомендуемая минимальная норма на одного учащегося в сутки (гр.)	Рекомендуемая минимальная норма на одного учащегося 20-25% завтраки (гр.)	Фактическое выполнение (гр.) (завтраки)
Хлеб ржаной	120	24-30	28.5
Хлеб пшеничный	200	40-50	43.8
Мука пшеничная	20	4-5	4
Крупы, бобовые	50	10-12.5	20
Макаронные изделия	20	4-5	6.1
Картофель	187	37.4-47	40.6
Овощи свежие, зелень	320	64-80	114.2
Фрукты (плоды) свежие	185	37-46,25	60.6
Сухофрукты, в т.ч. шиповник	20	4-5	4
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	40-50	46
Мясо I-й категории	78	15.6-19.5	24.2
Субпродукты (печень, язык, сердце)	40	8-10	11.5
Птица (цыплята)	53	10.6-13.25	15.3

Криковская

бройлеры потрошенные – 1 кат)			
Рыба-филе, в т.ч. слабо или малосоленое	77	15.4-19.25	15.4
Молоко (2,5%- 3,5%)	350	70-87.5	70
Кисломолочная пищевая продукция	180	36-45	40,7
Творог (5%- 9% м.д.ж.)	60	12-15	13,8
Сыр	15	3-3,75	3,4
Сметана	10	2-2,5	3,4
Масло сливочное	35	7-8,75	8,8
Масло растительное	18	3,6-4,5	3,6
Яйцо, шт.	1	8-10	11,3
Сахар	35	7-8,75	8,2
Кондитерские изделия	15	3-3,75	3,7
Чай	2	0,4-0,5	0,4
Какао-порошок	1,2	0,24-0,3	0,4
Кофейный напиток	2	0,4-0,5	0,5
Крахмал	4	0,8-1	1
Соль	5	1-1,25	1

Таблица № 11. Выполнение среднесуточных наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков для учащихся 5-11 классов (12 лет и старше) - (обеда) – 30-35% от суточной нормы

Наименование продуктов	Рекомендуемая минимальная норма на одного учащегося в сутки (гр.)	Рекомендуемая минимальная норма на одного учащегося 30-35% обеда (гр.)	Фактическое выполнение (гр.) (обеда)
Хлеб ржаной	120	36-42	37
Хлеб пшеничный	200	60-70	66,5
Мука пшеничная	20	6-7	7,3
Крупы, бобовые	50	15-17,5	20,9
Макаронные изделия	20	6-7	7
Картофель	187	56,1-65,4	136
Овощи свежие, зелень	320	96-112	215,8
Фрукты (плоды) свежие	185	55,5-64,75	55,5
Сухофрукты, в т.ч. шиповник	20	6-7	6,5
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	60-70	66
Мясо 1-й категории	78	23,4-27,3	56
Субпродукты (печень, язык, сердце)	40	12-14	12,5
Птица (цыплята-бройлеры потрошенные – 1 кат)	53	15,9-18,55	18,5

Краснодарский край

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Рыба-филе, в т.ч. слабо или малосоленое	77	23.1-26.95	26.9
Молоко (2,5% 3,5%)	350	105-122.5	72*
Сыр	15	4.5-5.25	4.5
Сметана	10	3-3.5	3.5
Масло сливочное	35	10.5-12.25	13
Масло растительное	18	5.4-6.3	7
Яйцо, шт.	1	12-14	12
Сахар	35	10.5-12.25	12.6
Кондитерские изделия	15	4.5-5.25	5.2
Чай	2	0.6-0.7	0.6
Крахмал	4	1.2-1.4	1.2
Соль	5	1.5-1.7	1.8

Таблица № 12. Выполнение среднесуточных наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков для учащихся 5-11 классов (12 лет и старше) - (полдники) – 10-15% от суточной нормы

Наименование продуктов	Рекомендуемая минимальная норма на одного учащегося в сутки (гр.)	Рекомендуемая минимальная норма на одного учащегося 10-15% полдники (гр.)	Фактическое выполнение (гр.) (завтраки)
Хлеб ржаной	120	12-18	12
Хлеб пшеничный	200	20-30	20
Мука пшеничная	20	2-3	2
Крупы, бобовые	50	5-7.5	5.3
Макаронные изделия	20	2-3	3
Фрукты (плоды) свежие	185	18.5-27.7	18.5
Сухофрукты, в т.ч. шиповник	20	2-30	2.4
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	20-30	48
Молоко (2,5% 3,5%)	350	35-52.5	59
Кисломолочная пищевая продукция	180	18-27	62
Творог (5%- 9% м.д.ж.)	60	6-9	29
Сыр	15	1.5-2.2	2.2
Сметана	10	1-1.5	2.3
Масло сливочное	35	3.5-5.2	3.7
Яйцо, шт.	1	4-6	9.5
Сахар	35	3.5-5.2	5.4
Кондитерские изделия	15	1.5-2.2	2.2
Чай	2	0.2-0.3	0.3
Кофейный напиток	2	0.2-0.3	0.5
Соль	5	0.5-0.75	0.5

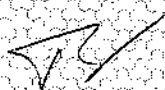
Александровский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

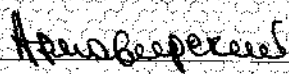
* согласно п. 8.1.4 проведена замена пищевых продуктов в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (прил. №11), следовательно, такие продукты как: молоко заменены мясом первой категории (представлена пояснительная записка к расчетам норм на питание МО Новокубанский район);

7. **Вывод:** перспективное десятидневное меню завтраков и обедов для организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях в возрасте 7-11 лет, 12 лет и старше, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов муниципального образования Новокубанский район **соответствует** требованиям раздела VIII п.8.1, п.п. 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене



Л.П. Григорьева



филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»