

УТВЕРЖДАЮ

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



Церенов Ш.Б.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 3176/31 «30» 08 2023 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

основного (организованного) меню (12-ти дневного) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Каневской район, сезон: осенний, возраст: от 12 лет и старше, в том числе дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), разработанного ИП Игнаткиной Н.А.

Производство экспертизы начато: 16.08.2023г. в 10.00ч.

Производство экспертизы окончено: 29.08.2023г. в 16.30ч.

1. Основание: Поручение ТО Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Тимашевском, Брюховецком, Приморско-Ахтарском, Каневском районах № 402 от 16.08.2023г., зарегистрированное в Тимашевском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» от 16.08.2023г. № 4279;

2. Заявитель: ТО Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Тимашевском, Брюховецком, Приморско-Ахтарском, Каневском районах.

Юридический адрес: 352000, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Рашпилевская, 100.

ИНН: 2308105360;

ОГРН: 1052303653269;

фактический адрес: 352700, Краснодарский край, г. Тимашевск, ул. Коммунальная, 3.

3. Разработчик: ИП Игнаткина Н.А.

Юридический адрес: 353860, Краснодарский край, город Приморско-Ахтарск, ул. Братьев Кошевых, д.15, кв.55.

Фактический адрес: 353860, Краснодарский край, город Приморско-Ахтарск, ул. Братьев Кошевых, д.15, кв.55.

4. Цель экспертизы: на соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.2.8 раздела II, п.5.2 раздела V, п. 8.1, п.8.1.2, п.8.1.3; п.8.1.4; п.8.1.6; п.8.1.9 раздела VIII, приложение № 6, приложение № 8, таблицы 1 и 3 приложения № 9, таблицы 1 и 3 приложения № 10, приложение № 12.

5. Перечень рассмотренных материалов:

-Основное (организованное) меню (12-ти дневное) питания обучающихся в

Тимашевском филиале
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

352700 г. Тимашевск, ул. Коммунальная, 3 тел 88613058345

общеобразовательных организациях муниципального образования Каневской район, сезон: осенний, возраст: от 12 лет и старше, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), разработанного ИП Игнаткиной Н.А.;

- технологические карты кулинарных изделий (блюды).

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленное Основное (организованное) меню (12-ти дневное) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Каневской район, сезон: осенний, возраст: от 12 лет и старше, в том числе для детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), разработанное ИП Игнаткиной Н.А. на осенний период, на основе следующих документов:

- «Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна – М.:ДеЛи принт, 2011;

- «Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий/ сост.А.Я. Перевалов,Н.В.Тапешкина.- изд-е. 4-е доп. и испр.-Пермь, 2021г.;

- «Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. Спб: Речь,2008-800с;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;

- Технологические карты ИП Игнаткиной Н.А.;

Основное (организованное) меню (12-ти дневное) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Каневской район на осенний период разработано на основании сформированного рациона питания, включающего распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (п.8.1.2, п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

Представленное меню разработано на период двух недель (12 дней, с понедельника по субботу) (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

В меню предусмотрено распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи: завтрак и обед (п.8.1.2 приложение № 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептов (п.8.1.4 приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в основном меню, соответствуют наименованиям в использованном сборнике рецептов и технологических картах (раздел II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

В технологических картах указана температура блюд при раздаче, что соответствует требованиям п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

Профилактика йод - дефицитных заболеваний осуществляется путем введения в рацион йодированной соли, что соответствует требованиям п.8.1.6 приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания, в представленном меню отсутствует (п.8.1.9 приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

В меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для учащихся 12 лет и старше (п.8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

Тимашевский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

Название блюд	масса порций блюд в граммах (12 лет и старше)	
	фактическая	нормируемая
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	Комбинации разных блюд завтрака соответствуют общей массе блюд завтрака	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, сок)	180-200	180-200
Фрукты	100-150	100

Суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям п.8.1.2 приложение № 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

Для учащихся с 12 лет и старше:

Название блюд	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Завтрак	613	550
Обед	932	800
полдник	367	350

В меню соблюдены требования по среднему % калорийности за неделю для учащихся 12 лет и старше, что соответствует требованиям п.8.1.2, приложение № 10 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Горячие завтраки для детей 12 лет и старше

1 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	6	Средняя ккал за 6 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
завтрак	20-25	658,2	638	550	651,7	615,3	612,4	620,93	22,83%
Суточная калорийность – 2720 ккал. - 100%, 544-680 ккал. – 20-25%									

2 неделя

Прием пищи	N %	1%	2	3	4	5	6	Средняя ккал за 6 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
завтрак	20-25	656,6	600,3	621,2	653,5	648,2	584,9	627,45	23,07%

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

Суточная калорийность – 2720 ккал. - 100%, 544-680 ккал. – 20-25%

Горячие обеды для детей 12 лет и старше

1 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	6	Средняя ккал за 6 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
обед	30-35	950,8	905,3	898,6	885	917,5	905,2	910,4	33,47%

Суточная калорийность – 2720 ккал. -100%, 816-952 ккал. - 30-35%

2 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	6	Средняя ккал за 6 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
обед	30-35	875,1	953,9	827,7	833,9	852,5	896,1	873,2	32,1%

Суточная калорийность – 2720 ккал. -100%, 816-952 ккал. - 30-35%

Полдники для детей 12 лет и старше

1 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	6	Средняя ккал за 6 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
полдник	10-15	379	330	371,3	389,2	379	330	363,08	13,35

Суточная калорийность – 2720 ккал. -100%, 272-408 ккал. - 10-15%

2 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	6	Средняя ккал за 6 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
полдник	10-15	389,2	379	330	371,3	389,2	379	372,95	13,71

Суточная калорийность – 2720 ккал. -100%, 272-408 ккал. - 10-15%

В меню сбалансировано содержание белков, жиров и углеводов в зависимости от приёма пищи, что соответствует нормативам (приложение 10, таблица 1, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

	Белки	Жиры	Углеводы
Суточная потребность для завтрака	18-22,5	18,4-23,0	76,6-95,75
1 неделя завтрак (среднее значение)	22,27	23,0	81,47
2 неделя завтрак (среднее значение)	21,90	22,5	79,53
Суточная потребность для	27-31,5	27,6-32,2	114,9-134,05

<i>обеда</i>						
1	неделя	обед	(среднее значение)	28,42	31,47	119,18
2	неделя	обед	(среднее значение)	28,72	29,95	120,17
<i>Суточная потребность для полдника</i>				9,0-13,5	9,2-13,8	38,3-57,45
1	неделя	полдник	(среднее значение)	12,07	10,88	53,63
2	неделя	полдник	(среднее значение)	11,73	11,37	55,22

Повторяемость одинаковых блюд (горячие основные блюда) в течение дня и последующих двух дней не выявлена (МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»).

7.Вывод:

Основное (организованное) меню (12-ти дневное) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Каневской район, сезон: осенний, возраст: от 12 лет и старше, в том числе дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), разработанное ИП Игнаткиной Н.А. соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» п.2.8 раздела II, п.5.2 раздела V, п. 8.1, п.8.1.2, п.8.1.3; п.8.1.4; п.8.1.6; п.8.1.9 раздела VIII, приложение № 6, приложение № 8, таблицы 1 и 3 приложения № 9, таблицы 1 и 3 приложения № 10, приложение № 12.

Врач по общей гигиене



Н.И. Майер