

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

УТВЕРЖДАЮ

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

Церенов Ш.Б.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 3918/31 « 14 » 08 2024 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

основного (организованного) меню (10-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: 05.08.2024г. 11.30ч.

Производство экспертизы окончено: 14.08.2024г. 15.00ч.

1. Основание: заявление ИП Игнаткиной Н.А., зарегистрированное в Тимашевском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» от 31.07.2024г. № 4756.

2. Заявитель: ИП Игнаткина Наталья Александровна.

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

ИНН: 234700318305

ОГРН: 315236900001500

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

3. Разработчик: ИП Игнаткина Н.А.

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

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

4. Цель экспертизы: на соответствие:

-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 (10-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.;

Тимашевский филиал

Филиал

-технологические карты кулинарных изделий (блюд).

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка материалов:

Представленное «Основное (организованное) меню (10-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., на основе следующих документов:

- Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:ДеЛи принт, 2011. - 544 с.;
- Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений./сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина. - Изд-е 4-е доп. и испр. - Пермь, 2021. - 410 с.;
- Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - Спб.: Речь, 2008. - 800 с.;
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов, ФГАУЗ НЦЗД МИНЗДРАВА РОССИИ, НИИ ГИОЗДИП, НП СРО «АПСПСОЗ»/ Под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы. - М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016.-361 с.;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Технологические карты ИП Игнаткиной Н.А.

По результатам экспертизы меню установлено:

- 1.Основное (организованное) меню (10-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);
- 2.Представленное меню разработано на период двух недель (10 дней, с понедельника по пятницу) (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 3.В меню предусмотрено распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи; завтрак, обед и полдник (п.8.1.2 приложение № 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 4.Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, приведены ссылки на рецепты используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептов (п.8.1.4 приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 5.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);
- 6.В технологических картах указана температура блюд при раздаче, что соответствует требованиям п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- 7.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.

Тимашевский

Формат: ФБУЗ - Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае

8. 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);
 9. В меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для учащихся от 12 лет и старше (п.8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

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)	200-250	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	100-110	100-150
Первое блюдо	250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100-150	100-120
Гарнир	180-200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	180-200	180-200
Фрукты	100-120	100

10. 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 от 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	602	550
Обед	935,5	800
Полдник	353,6	350

11. В меню соблюдены требования по среднему % калорийности за неделю для учащихся от 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 от 12 лет и старше:

1 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
завтрак	20-25	645	634,7	677,8	625,4	604	637,4	23,4%
Суточная калорийность – 2720 ккал. - 100%, 544-680 ккал. – 20-25%								

2 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
завтрак	20-25	609,8	616,5	613,1	586,1	653,2	615,7	22,6%
Суточная калорийность – 2720 ккал. - 100%, 544-680 ккал. – 20-25%								

Горячие обеды для детей от 12 лет и старше

1 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
обед	30-35	847	914,8	889,7	891,5	859,4	880,5	32,4%
Суточная калорийность – 2720 ккал. - 100%, 816-952 ккал. - 30-35%								

2 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
обед	30-35	850,8	869,2	827,7	905,5	853	861,2	31,7%
Суточная калорийность – 2720 ккал. -100%, 816-952 ккал. - 30-35%								

Полдники для детей от 12 лет и старше

1 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
Полдник	10-15	379	403,2	371,3	330	379	372,5	13,7%
Суточная калорийность – 2720 ккал. -100%, 272-408 ккал. - 10-15%								

2 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
Полдник	10-15	330	379	403,2	371,3	330	362,7	13,3%
Суточная калорийность – 2720 ккал. -100%, 272-408 ккал. - 10-15%								

12. В меню сбалансировано содержание белков, жиров и углеводов в зависимости от приема 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	76,6-95,75
1 неделя завтрак (среднее значение)	22,14	23,59	83,24
2 неделя завтрак (среднее значение)	21,88	22,44	81,34
Суточная потребность для обеда	27-31,5	27,6-32,2	114,9-134,05
1 неделя обед (среднее значение)	28,5	31,0	122,1
2 неделя обед (среднее значение)	30,48	31,2	114,94
Суточная потребность для полдника	9,0-13,5	9,2-13,8	38,3-57,45
1 неделя полдник (среднее значение)	12,2	11,4	54,6
2 неделя полдник (среднее значение)	11,66	10,98	53,98

13. 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 (10-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

О.И. Белоборова

О.И. Белоборова

Гимматовский

Филиал ФБУЗ - Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае