

УТВЕРЖДАЮ

и.о. Заместитель руководителя
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
в _____ филиале

Аттестат аккредитации органа инспекции
№ RA.RU 710012 выдан 22 апреля 2015 г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 993/29 « 26 » 08 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

10-дневных циклических меню приготавливаемых блюд на осенне-зимний период для обучающихся от 7 до 11 лет и от 12 лет и старше в муниципальных общеобразовательных учреждениях системы управления образования МО Абинский район (завтраки, обеды и полдники).

Производство экспертизы начато: 11.08.2022г.10 часов 00 минут.

Производство экспертизы окончено: 11.08.2022г.12 часов 00 минут.

1.Основание: поручение ТО Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Северском, Абинском, Крымском районах № 253 от 09.08.2022г. (вх. 1487/471/ои от 09.08.2022г., зарегистрированное в Северском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»).

ТО Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Северском, Абинском, Крымском районах.

Юридический адрес: 350000, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Рашиповская, 100.

ИНН: 2308105360.

ОГРН: 1052303653269.

фактический адрес: 353240, РФ, Краснодарский край, ст. Северская, ул. Ильская, 7а.

3.Разработчик: нет.

Юридический адрес: нет.

Фактический адрес: нет.

4.Цель экспертизы: на соответствие:

- СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (в части раздела VIII).

-СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

5. Перечень рассмотренных материалов:

- опись принятых документов;

- 10-дневное циклическое меню, приготавливаемых блюд, для обучающихся от 7 до 11 лет в

Свердлов филиал
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

Продолжение:
Страницы № 2-4

147104

муниципальных общеобразовательных учреждений системы управления образования МО Абинский район (завтраки, обеды и полдники)

- 10-дневное цикличное меню, приготавливаемых блюд, для обучающихся от 12 лет и старше в муниципальных общеобразовательных учреждениях системы управления образования МО Абинский район (завтраки, обеды и полдники)

- технико-технологические карты приготавливаемых блюд, разработанные и утверждённые ИП Пономаренко Р.А. от 28.07.2022г. для возрастной категории от 7 до 11 лет (всего 69 карт)

- технико-технологические карты приготавливаемых блюд, разработанные и утверждённые ИП Пономаренко Р.А. от 28.07.2022г. для возрастной категории от 12 лет и старше (всего 71 карта)

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

На экспертизу представлены 10-дневные циклические меню, приготавливаемых блюд, для обучающихся от 7 до 11 лет и от 12 лет и старше в муниципальных общеобразовательных учреждениях системы управления образования МО Абинский район (завтраки, обеды и полдники), разработанные и утверждённые ИП Пономаренко Р.А. от 28.07.2022г.

При рассмотрении перспективных циклических 10-дневных меню(завтраки, обеды и полдники)установлено, что наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технико-технологических картах.

Представлены технико-технологические карты (рецептуры) готовых блюд, вырабатываемых и реализуемых ИП Пономаренко Р.А. (Россия, Краснодарский край, Абинский район) в соответствии с рекомендациями сборников («Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования г. Санкт-Петербурга. СПб, речь, 2008г.-800с»; «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под редакцией М.П.Могильного и В.А.Туктельяна, ДеЛипринт, 2011-544с» и «Актów проработки» от 2021-2022г.г. санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья).

Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей, согласно приложения № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в меню отсутствует.

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в целях профилактики йододифицитных состояний при приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная.

В представленных технико-технологических картах указана температура блюд, реализуемых через раздачу.

При распределении в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приёмам пищи в 10-дневных циклических меню приготавливаемых блюд доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии составлена из расчёта: для возрастных групп от 7 до 11 лет и от 12 лет и старше – 75%, что соответствует требованиям табл.1 приложения 10 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

В меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для учащихся с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше (п. 8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Для учащихся 7 до 11 лет.

Наименование блюд	масса порций (выход в граммах)	
каша, овощное, творожное, мясное блюдо	200	150-200
закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.д.)	60	60-100
первое блюдо	250	200-250
второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-100	90-120
гарнир	150	150-200
третье блюдо (компот, чай, кисель, напиток кофейный, какао, сок)	180-200	180-200

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

фрукты	100	100
--------	-----	-----

Для учащихся 12 лет и старше.

Наименование блюд	масса порций (выход в граммах)	
каша, овощное, творожное, мясное блюдо	200-250	200-250
закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.д.)	100	100-150
первое блюдо	250	250-300
второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100	100-120
гарнир	180	180-230
третье блюдо (компот, чай, кисель, напиток кофейный, какао, сок)	180-200	180-200
фрукты	100	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 7 до 11 лет.

Наименование блюд	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	510-540	
обед	770-840	700	
полдник	300-420	350	

Для учащихся 12 лет и старше.

Наименование блюд	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	550-640	
обед	870-950	800	
полдник	370-450	350	

По результатам анализа накопительной ведомости выполнения норм питания возрастной категории 7-11 лет, 12 лет и старше учащиеся обеспечены среднесуточными наборами пищевой продукции (на 1 учащегося в сутки), что соответствует требованиям п. 8.1.2 приложение № 7 таблица 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В меню соблюдены требования по среднему % калорийности за неделю для учащихся 7-11 лет 12 лет и старше (п. 8.1.2, приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Для учащихся с 7 до 11 лет.

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	итого	Средний пищевой ценности за неделю	% за
завтрак	20-25	568	600,3	623,8	540,4	629	611,2	632,5	591,9	630,7	589,3	601,7	25,6	
Обед	30-35	757,6	791,2	754,5	845,3	858	746	927,3	795,3	726	814	801,5	34,1	
полдник	15	350	323,2	308,6	354,1	351,8	347,3	329,4	350	354,1	347,8	341,6	14,5	

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

Для учащихся 12 лет и старше

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	итого	Средний пищевой ценности за неделю	%
завтрак	20-25	674,5	715,5	701,1	642,3	757,9	701,1	748	705,4	761,1	746,8	715,3	26,3	
Обед	30-35	882,7	990,9	936,9	981,9	946,3	931	1045,3	940,5	871,3	926,5	945,3	34,7	
полдник	15	400,7	411,4	406,5	406,4	413	400,3	373,8	372,4	406,4	410,3	400,1	14,7	

7. Вывод: 10-дневные цикличные меню приготавливаемых блюд на осенне-зимний период для обучающихся от 7 до 11 лет и от 12 лет и старше в муниципальных общеобразовательных учреждениях системы управления образования МО Абинский район (завтраки, обеды и полдники), разработанные и утверждённые ИП Пономарев Р.А. (Россия, Краснодарский край, Абинский район) от 28.07.2022г. **соответствуют**

- требованиям раздела VIII п.8.1.2 (приложения 6 п. 24, приложение 7 таблица 3) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Врач по общей гигиене

Лиджеев А. А-С.

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»