

УТВЕРЖДАЮ

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц RA.RU.710012
Дата внесения в реестр сведений об
аккредитованном лице 22.04.2015

Заместитель руководителя
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
и филиала
С.В. Саваткина
М.П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 900/26 «22» августа 2024 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

основного (организованного) 10-дневного меню (завтрак и обед) на осенний период, разработанное Управлением образованием администрации муниципального образования Кушевский район (Краснодарский край, 352030, Кушевский р-н, Кушевская ст-ца, ул.Крупской, д. 4) для организации питания учащихся 7-11 лет общеобразовательных учреждений муниципального образования Кушевский район.

Производство экспертизы начато: 22.08.2024г. 08.00ч.

Производство экспертизы окончено: 22.08.2024г. 12.30ч.

1. **Основание:** заявление начальника управления образованием администрации муниципального образования Кушевский район В.О. Богунова, зарегистрированное в Кушевском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» №913/830/ОИ от 13.08.2024г.

2. **Заявитель:** Управление образованием администрации муниципального образования Кушевский район

Юридический адрес: Краснодарский край, 352030, Кушевский р-н, Кушевская ст-ца, ул.Крупской, д.4

ИНН: 2340016107

ОГРН: 1032322518766

Фактический адрес: Краснодарский край, 352030, Кушевский р-н, Кушевская ст-ца, ул.Крупской, д.4

3. **Разработчик:** Управление образованием администрации муниципального образования Кушевский район

Юридический адрес: Краснодарский край, 352030, Кушевский р-н, Кушевская ст-ца, ул.Крупской, д.4

Фактический адрес: Краснодарский край, 352030, Кушевский р-н, Кушевская ст-ца, ул.Крупской, д.4.

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

4. Цель экспертизы: на соответствие требованиям раздела II п.2.8; раздела VIII, п.8.1, п.8.1.2, п.8.1.3; п.8.1.4; п.8.1.6; 8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

5. Перечень рассмотренных материалов:

- основное (организованное) 10-дневное меню (завтрак и обед) на осенний период для обучающихся 7-11 лет общеобразовательных учреждений муниципального образования Кушевский район ;
- технологические карты кулинарных изделий (блюд) с указанием рецептов и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий;
- пояснительная записка к меню;
- накопительная ведомость выполнения норм питания возрастной категории детей 7-11 лет.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленное основное (организованное) 10-дневное меню (завтрак и обед) для организации питания учащихся 7-11 лет общеобразовательных учреждений муниципального образования Кушевский район, разработано на основе следующих документов:

- 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», утвержденные Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А. Ю. Поповой;
- Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений» Л.С. Коровка А.Я; Перевалов, Пермь. 2013 г;
- Сборник технических нормативов- сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна; Москва, 2017г;
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях; М.П. Могильный, В.А. Тутельян, 2011г;
- 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/под редакцией Перевалова А.Я.-Пермь, 2021г.;
- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах; Москва, 2006г;
- Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания; Н.А. Маннанова Н.А. Уфа, 2012г;

Кушевский

Стр. 3
От 22.02.2024 № 202/24

- Технологические карты кулинарных изделий и блюд;
- Накопительная ведомость выполнения норм питания возрастной категории детей 7-11 лет.

По результатам экспертизы основного (организованного) 10-дневного меню (завтрак и обед) для обучающихся 7-11 лет общеобразовательных учреждений муниципального образования Куцевский район на установлено:

Основное (организованное) 10-дневное меню (завтрак и обед) для обучающихся 7-11 лет разработано на основании сформированного рациона питания, включающего распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак и обед) (п.8.1.2, п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Представленное меню разработано с учетом сезонности (осенний период), на период двух недель (10 дней, предусмотрены с понедельника по пятницу) дифференцированного по возрасту обучающихся 7-11 лет (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

В меню предусмотрено двухразовое питание: завтрак 20-25%, обед 30-35% (п.8.1.2, приложение № 10, таблица 3).

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

Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в меню, соответствуют наименованиям в использованных сборниках рецептур (технологических картах) (раздела II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Запрещенные блюда (пищевая продукция) в меню отсутствуют (п.8.1.9, приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Согласно пояснительной записке, 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.

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

Для учащихся 7 -11 лет

Название блюд	масса порций блюд в граммах 7- 11 лет	
	фактическая	нормируемая
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п)	60	60-100
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-100	90-120
Гарнир	150	150-200
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	180	180-200

Филиал ФБУЗ ЦЭНЗ Роспотребнадзора в Краснодарском крае

Фрукты	125	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 -11 лет

Название 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	541	500

Название 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)
Обед	802	700

Завтрак состоит из горячих молочных блюд и горячих напитков (каша манная молочная с маслом сливочным, каша вязкая рисовая молочная с маслом, чай сладкий с молоком, кофейный напиток с молоком), творожных блюд (запекалка из творога), сыр порционный российский, напитков; закуски, мясных или рыбных блюд, гарниров, предусмотрена выдача свежих фруктов.

В ходе анализа накопительной ведомости блюда из молока (молочные каши, горячие напитки), кулинарные блюда из творога, фрукты свежие составляют 25% - 30 % от суточных норм.

В состав ассортимента пищевой и готовой продукции, реализуемой в обед, включены закуски, горячее первое блюдо, горячего второго блюда состоящее из мясного/рыбного штучного блюда, гарниров, напитка.

Распределение энергетической ценности блюд по приему пищи (завтрак 20-25%, обед 30-35%), учитывая пребывание детей в образовательных учреждениях, соответствует нормам (приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

1 неделя

Прием пищи	Дни недели					N %	Средняя калорийность за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю	
	1	2	3	4	5				
завтрак	591,83	521,14	552,53	554,75	549	20-25	553,95	24	
Суточная калорийность 2350 ккал- 100%,		470ккал -587,5 ккал 20%- 25%							

Прием пищи	Дни недели					N %	Средняя калорийность за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
	1	2	3	4	5			

обед	666,32	773,19	808,2	821,02	783,86	30-35	770,52	33
Суточная калорийность 2350 ккал- 100%, 30%- 705 ккал; 35%- 822, 5 ккал								

2 неделя

Прием пищи	Дни недели					N %	Средняя калорийность за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
	6	7	8	9	10			
завтрак	727,1	580,88	548,12	552,26	703,46	20-25	622,36	26
Суточная калорийность 2350 ккал- 100%, 470ккал - 587,5 ккал 20%- 25%								

Прием пищи	Дни недели					N %	Средняя калорийность за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
	6	7	8	9	10			
обед	755,06	836,09	716,98	802,05	847,43	30-35	791,52	34
Суточная калорийность 2350 ккал- 100%, 30%- 705 ккал; 35% - 822, 5 ккал								

Распределение суточной потребности в пищевых веществах по приему пищи (завтрак и обед), учитывая пребывание детей в образовательных учреждениях 7-11 лет соответствует нормам (приложение 10, таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что составляет:

Возраст	Энергетическая ценность ккал, завтрак (за 10 дней)		Белки, г завтрак (за 10 дней)		Жиры, г завтрак за 10 дней)		Углеводы,г завтрак (за 10 дней)	
	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в ккал, не менее)	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)
7-11 лет	588,16	470-587,5	23,69	15,4-19,25	19,51	15,8-19,75	81,95	67-83,75

Возраст	Энергетическая ценность ккал,	Белки, г обед (за 10 дней)	Жиры, г обед (за 10 дней)	Углеводы,г обед (за 10 дней)
---------	-------------------------------	----------------------------	---------------------------	------------------------------

Ведущий врач филиал ФБУЗ - Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае

обед (за 10 дней)		Фактич еские показате ли		Нормиру емые показате ли		Фактич еские показате ли		Нормиру емые показате ли	
Фактич еские показате ли (в граммах)	Нормиру емые показате ли (в ккал, не менее)	Фактич еские показате ли (в граммах)	Нормиру емые показате ли (в граммах, не менее)	Фактич еские показате ли (в граммах)	Нормиру емые показате ли (в граммах, не менее)	Фактич еские показате ли (в граммах)	Нормиру емые показате ли (в граммах, не менее)	Фактич еские показате ли (в граммах)	Нормиру емые показате ли (в граммах, не менее)
7-11 лет	781,02	705 – 822,5	28,82	23,1-27,0	26,33	23,7-27,7	111,62	100,5-117,3	

По результатам анализа накопительной ведомости выполнения норм питания возрастной категории детей 7-11 лет, 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).

Завтрак

Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто) согласно приложению № 12	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека										В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+/-)
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
Картофель	37,4-46,75	0,00	127,5	0,00	0,00	168	0,00	127,5	0,00	0,00	0,00	42,3	100
Кондитерские изделия	2,50	12,5	0,00	0,00	0,00	0,00	12,5	0,00	0,00	0,00	0,00	2,50	100
Кофейный напиток	0,50	2,5	0,00	0,00	0,00	0,00	2,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,50	100
Крупы, бобовые	11,25	31,5	0,00	36	36,58	0,00	31,71	0,00	37,5	0,00	10,38	18,37	160
Макаронные изделия	3,75	0,00	20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	20	0,00	4,02	100
Масло растительное	3-3,75	0,00	2,6	6,6	2,73	10,2	0,00	0,00	0,9	1,8	0,00	2,48	82
Масло сливочное	6-7,50	6	7,5	0,00	3,66	0,00	7,5	12,6	12,92	6,49	4,5	6,12	100
Молоко	90,00	182,5	22,5	140	91,52	0,00	217,15	22,5	189,62	0,00	56,54	92,23	102
Мука	3,75	0,00	4	0,00	0,68	0,00	0,00	2,15	4,22	2,77	0,00	0,91	24
Мясо	14-17,50	0,00	0	0,00	0,00	72	0,00	0,00	0,00	82,8	0,00	15,48	100
Овощи, зелень	56-70,00	0,00	96	91,2	0	109	0,00	75,39	0,00	138,76	0,00	51,2	95
Птица	8,75	0,00	0,00	56,7	63,9	0,00	0,00	0,00	56,25	0,00	0,00	17,68	200
Рыба	14,50	0,00	69,29	0,00	0,00	0,00	0,00	83,16	0,00	0,00	0,00	15,24	105
Сахар	7,50	18,5	12,76	14	13,74	16,5	21,5	10	11,25	9	18	14,5	100
Сметана	2-2,50	0,00	0	0,00	0,00	0,00	0,00	13,6	0,00	0,00	7,5	2,11	100
Соки	50,00	0,00	0	0,00	0,00	0,00	0,00	24	0,00	0,00	0,00	2,4	6
Соль	0,75	0,75	0,75	1,08	0,86	1,22	0,45	1,02	0,75	0,87	0,00	1,02	100
Специи	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,24	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,02	4

С.С. Сидорова

Сыр	2-2,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	20,25	0,00	2,02	101
Творог	10-12,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	97,5	9,75	100
Фрукты	50,00	150	57,24	0,00	150	6,3	0,00	0,00	0,00	0,00	57,24	156,3	57,71	115
Хлеб пшеничный	30-37,50	50	20	20	42,9	20	70	20	20	20	20	71,5	35,44	100
Хлеб ржаной	20,00	0,00	25	25	25	25	25	25	25	25	0,00	20	20	100
Чай	0,25	0,00	0,00	1	0,45	0,45	0,00	0,00	1	0,00	0,45	0,34	0,34	100
Яйца	8-10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	45	0,00	15,75	0,00	16,5	7,72	7,72	100

Завтрак и обед

Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто) согласно приложению № 12	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека										В среднем за неделю (10 дней)	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
Картофель	112,00	106,96	161,9	123,7	114,6	184,8	38,4	161,9	180	16,8	198	128,71	128,71
Кисломолочные продукты	90,00	0,00	0,00	200	0,00	0,00	0,00	200	0,00	0,00	0,00	40,00	40,00
Кондитерские изделия	6,00	12,5	0,00	0,00	35	0,00	12,5	0,00	0,00	0,00	0,00	6,30	6,30
Кофейный напиток	0,50	2,5	0,00	0,00	0,00	0,00	2,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,50	0,50
Крупы, бобовые	27,00	47,5	0,00	36	44,58	0,00	47,71	33,6	37,5	36	18,38	30,13	30,13
Макаронные изделия	9,00	0,00	37,5	10	0,00	0,00	37,5	0,00	10	40,22	0,00	13,52	13,52
Масло растительное	7,5-9,00	5,06	2,6	12	5,9	21,4	3	10,6	8,1	17,2	2	8,79	8,79
Масло сливочное	15-18,00	15	24	8	17,9	13,75	21	18,6	20,92	6,49	21,92	16,76	16,76
Молоко	150-180,00	182,5	22,5	140	159,92	70	217,15	22,5	189,62	0,00	84,04	108,82	108,82
Мука	7,5-9,00	1,71	4	1,35	6,84	1,25	2,77	2,15	4,22	2,77	6,05	3,31	3,31
Мясо	42,00	60	60	0,00	0,00	72	82,8	66,8	60	82,8	0,00	48,44	48,44
Овощи, зелень	140-168,00	103,07	284,75	201,39	74,8	320,48	133,71	216,69	118,4	237,15	76	176,65	176,65
Птица	21,00	0,00	0,00	144	63,9	69,33	0,00	0,00	56,25	56,7	0,00	39,02	39,02
Рыба	29-34,80	0,00	69,29	0,00	70,2	0,00	0,00	83,16	0,00	0,00	67,38	29,00	29,00
Сахар	15-18,00	18,5	14,76	14	13,74	18,75	34,1	12,9	11,25	11	30,6	17,96	17,96
Сметана	5-6,00	0,00	8	0,00	0,00	10	0,00	21,6	0,00	10	7,5	5,71	5,71
Соки	100-120,00	180	180	0,00	180	180	0,00	24	180	180	0,00	110,40	110,40
Соль	1,80	1,45	2	2,1	2	1,22	1,8	1,8	1,6	2	2,12	1,86	1,86
Специи	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,24	0,00	0,00	0,2	0,00	0,00	0,04	0,04
Сухофрукты	7,5-9,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	27	0,00	0,00	0,00	27	5,40	5,40
Сыр	5-6,00	0,00	0,00	0,00	10,8	0,00	0,00	0,00	0,00	20,25	0,00	3,10	3,10
Творог	25-30,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	97,5	9,75	9,75
Фрукты	100-120,00	150	207,24	0,00	150	6,3	0,00	150	150	207,24	156,3	117,71	117,71
Хлеб пшеничный	75-90,00	100	70	70	92,9	84,67	120	70	70	70	131,12	87,87	87,87
Хлеб ржаной	40-48,00	27	52	52	52	52	52	52	52	52	27	47,06	47,06

Курганский

в Курганском районе

Чай	0,5-0,60	0,00	0,00	1	0,45	0,45	0,00	0,00	1	0,00	0,45	0,34
Яйца	20-24,00	0,00	0,00	0,00	0,00	53	45	0,00	15,75	0,00	81,12	19,49

7. **Вывод:** основное (организованное) 10-дневное меню (завтрак и обед) на осенний период, разработанное Управлением образованием администрации муниципального образования Кушевский район (Краснодарский край, 352030, Кушевский р-н, Кушевская ст-ца, ул.Крупской, д.4) для организации питания учащихся 7-11 лет общеобразовательных учреждений муниципального образования Кушевский район соответствуют требованиям раздела II п.2.8; раздела VIII, п.8.1, п.8.1.2, п.8.1.3; п.8.1.4; п.8.1.6; 8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Заведующий санитарно-эпидемиологическим
отделом - врач по общей гигиене



Пожиленкова Т.Н.

