

УТВЕРЖДАЮ

Главный врач

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

Ф.И.О.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1257

«06» сентября 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

меню приготавливаемых блюд обедов и полдников возрастная категория 1-4 классы
для организации питания детей Курганинского района с ОВЗ «ограниченные возможности
здоровья» и инвалидов (не являющиеся ОВЗ) на осенний период

Производство экспертизы начато: 01.09.2022 10-30 ч.

Производство экспертизы окончено: 06.09.2022 11-20 ч.

1. Основание: поручение Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Лабинском, Курганинском и Мостовском районах №380 от 31.08.2022 (вх. №2238 от 31.08.2022), зарегистрированное в установленном порядке в Лабинском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

2. Заявитель: территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Лабинском, Курганинском и Мостовском районах.

Юридический адрес: 350000, г. Краснодар, ул. Раппопортская, 100.

ИНН: 2308105360

ОГРН: 1052303653269

Фактический адрес: 352500, Краснодарский край, Лабинский район, г. Лабинск, ул. Пирогова, 5

3. Разработчик: не указан

Юридический адрес: нет

Фактический адрес: нет

4. Цель экспертизы: на соответствие разделу VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

5. Перечень рассмотренных материалов:

- меню приготавливаемых блюд обедов и полдников возрастная категория 1-4 классы для организации питания детей Курганинского района с ОВЗ «ограниченные возможности здоровья» и инвалидов (не являющиеся ОВЗ) на осенний период,

- меню – раскладка в нетто возрастная категория 1-4 классы для питания детей Курганинского района с ОВЗ «ограниченные возможности здоровья» и инвалидов (не являющиеся ОВЗ) на осенний период,

- меню – раскладка в нетто возрастная категория 1-4 классы для питания детей Курганинского района с ОВЗ «ограниченные возможности здоровья» и инвалидов (не являющиеся ОВЗ) на осенний период (накопительная ведомость с выведением среднесуточного набора пищевых продуктов с массой нетто за 10 дней и среднего значения с выполнением норм питания в % отношении),

- технологические карты.

Продолжение:

Страницы № 2-6

6. Санитарно – эпидемиологическая оценка:

В соответствии с поручением Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Лабинском, Курганинском и Мостовском районах №380 от 31.08.2022 (вх. №2238 от 31.08.2022) Лабинским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» проведена оценка соответствия меню приготавливаемых блюд обедов и полдников возрастная категория 1-4 классы для организации питания детей Курганинского района с ОВЗ «ограниченные возможности здоровья» и инвалидов (не являющиеся ОВЗ) на осенний период. Согласно меню питание детей осуществляется в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения (завтрак и обед – для детей, обучающихся в первую смену, обед и полдник – для детей, обучающихся во вторую смену).

По результатам оценки соответствия и анализа меню установлено:

1. меню приготавливаемых блюд обедов и полдников возрастная категория 1-4 классы для организации питания детей Курганинского района с ОВЗ «ограниченные возможности здоровья» и инвалидов (не являющиеся ОВЗ) на осенний период разработаны на основе следующей документации:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005;
- сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова, 2013 г.
- сборника рецептур блюд и кулинарных изделий. Под ред. М.П.Могильного, В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010.

2. По меню приготавливаемых блюд обедов и полдников возрастная категория 1-4 классы для организации питания детей Курганинского района с ОВЗ «ограниченные возможности здоровья» и инвалидов (не являющиеся ОВЗ) на осенний период включено горячее питание, а именно наличие горячих первого и второго блюд (обед).

3. Меню разработано на основании сформированного рациона питания, включающие распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (обед и полдник).

4. Меню разработано:

- в соответствии с рекомендуемым образцом согласно приложению №8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", а именно указаны наименование приема пищи (обед и полдник), неделя (неделя 1, неделя 2), день (по порядку в течение 2-х недель), наименование блюда, вес блюда, пищевые вещества (белки, жиры, углеводы), энергетическая ценность, № рецептуры указан на каждое наименование блюда в меню в соответствии со сборниками, используемыми при разработке меню; в меню и технологических картах имеются данные о содержании минеральных веществ и витаминов в каждом блюде,
- на период 10 дней (с учетом режима работы организации для данной возрастной группы 1-4 классы),
- с учетом возраста детей (для возрастной категории детей 1-4 классы);
- с учетом сезонности.

5. По меню организовано 2х- разовое питание (обед и полдник). Обед состоит из закуски (салата или свежих овощей), горячего первого, второго блюд и напитка.

Для реализации принципов здорового питания в меню присутствуют свежие фрукты (яблоки, груши).

Лабинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

6. По меню повторяемость готовых блюд в течение дня и/или двух смежных дней отсутствует.
7. При анализе меню и технологических карт пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей, не используются.
8. Представлены технологические карты на все блюда, заявленные в меню. Технологические карты составлены с указанием сборника рецептур и номера рецептуры, согласно данного сборника; наличия в них информации о расходе сырья в брутто и нетто на 1 порцию и на 100 порций, информация о технологии приготовления блюд, калорийности, содержании белков, жиров и углеводов, о витаминно-микроэлементном составе блюд, для горячих блюд – информация о температуре их выдачи.
9. Масса порций блюд по меню (возрастная категория 1-4 классы) соответствует массе порций блюд согласно приложения №9 таблицы 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" с учетом выполнения суммарных объемов блюд по приемам пищи, потребности в пищевых веществах и энергетической ценности.
10. Суммарный объем блюд (обед и полдник) по меню (возрастная категория 1-4 классы) не менее суммарных объемов блюд, представленных в приложении №9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".
11. По результатам анализа меню, технологических карт, меню – раскладок дети обеспечены среднесуточным набором пищевых продуктов.
12. В меню рационально распределена энергетическая ценность по приемам пищи: обед и полдник составляют 45% от общесуточной калорийности (обед – 35%, полдник – 10%).
13. Показатели энергетической ценности, содержание белков, жиров и углеводов в среднем за 1 день по меню, среднесуточные наборы пищевых продуктов для возрастной категории 1-4 классы представлены в таблицах.

Таблица 1.1 Потребность в пищевых веществах, витаминах, минеральных веществах и энергии для возрастной категории 1-4 классы

Показатели	Потребность суточная	45% от общесуточной потребности	Фактическое значение согласно меню (в среднем за 1 день) 45% от общесуточной потребности
Белки	77	34,65	38,45
Жиры	79	35,55	38,12
Углеводы	335	150,75	155,45
Энергетическая ценность	2350	1057,5	1093,79
железо	12	5,4	5,81
магний	250	112,5	117
кальций	1100	495	499,79
витамин С	60	27	26,85

Мабинский

Таблица 2.1. Среднесуточные наборы пищевой продукции для возрастной категории 1-4 классы

Наименование вида пищевой продукции	Рекомендуемая норма на одного ребенка в сутки (в нетто г, мл)	Рекомендуемая норма на одного ребенка в сутки (в нетто г, мл) 45% от общесуточной потребности	Фактическое выполнение (в нетто г, мл) по меню 45% от общесуточной потребности	% выполнения от 45% общесуточной потребности
Хлеб ржаной	80	36	36	100
Хлеб пшеничный	150	67,5	65,7	100
Мука пшеничная	15	6,75	6,76	100
Крахмал	3	1,35	1,35	100
Крупы, бобовые	45	20,25	21,2	104,7
макаронные изделия	15	6,75	6,45	95,6
Картофель	187	84,15	87,4	103,9
Овощи (свежие, замороженные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в том числе томат-пюре, зелень	280	126	132,4	105
Фрукты свежие	185	83,25	79,5	95,5
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	90	92	102,2
Сухофрукты	15	6,75	6,5	96,3
Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар,	30	13,5	13,3	98,5

Стор. 5
От 06.09.2022 г. № 1254

выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)				
Кондитерские изделия	10	4,5	4,5	100
кофейный напиток	2	0,9	0,9	100
Какао	1	0,45	0,45	100
Чай	1	0,45	0,45	100
Мясо 1-й категории	70	31,5	33,1	105
субпродукты (печень, язык, сердце)	30	13,5	13,78	102
Птица 1-й категории (куры потрошенные, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная) 1 кат.	35	15,75	15,71	99,7
Рыба-филе, в т.ч. филе слабо- или малосоленное	58	26,1	25,9	99,2
Молоко	300	135	138	102,2
кисломолочные продукты	150	67	67	100
Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	22,5	22,8	101,3
Сметана (г)	10	4,5	4,28	95,1
Сыр (г)	10	4,5	4,5	100
Масло сливочное (г)	30	13,5	13,96	103,4
Масло растительное (мл)	15	6,75	6,89	102
Яйцо (штук)	1 шт	0,45 шт/18 г	18,3	100
Соль йодированная поваренная пищевая	3	1,35	1,35	100

М.А.И.К.

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

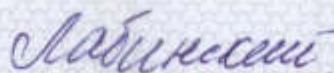
Как видно из таблицы, согласно представленного анализа выполнения норм питания по продуктам за каждый день с подведением итогов их выполнения в % в меню выполняются среднесуточные нормы пищевых продуктов.

7. Вывод: меню приготавливаемых блюд обедов и полдников возрастная категория 1-4 классы для организации питания детей Курганинского района с ОВЗ «ограниченные возможности здоровья» и инвалидов (не являющиеся ОВЗ) на осенний период соответствует требованиям раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Врач по общей гигиене



Маньшина Л.В.



филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

УТВЕРЖДАЮ

Главный врач

Филиала ФБУЗ

«Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

Ф.И.О.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1258

« 06 » сентября 20 22 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

меню приготавливаемых блюд обедов и полдников возрастная категория 5-11 классы
для организации питания детей Курганинского района с ОВЗ «ограниченные возможности
здоровья» и инвалидов (не являющиеся ОВЗ) на осенний период

Производство экспертизы начато: 01.09.2022 10-30 ч.

Производство экспертизы окончено: 06.09.2022 13-20 ч.

1. **Основание:** поручение Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Лабинском, Курганинском и Мостовском районах №380 от 31.08.2022 (вх. №2238 от 31.08.2022), зарегистрированное в установленном порядке в Лабинском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

2. **Заявитель:** территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Лабинском, Курганинском и Мостовском районах.

Юридический адрес: 350000, г. Краснодар, ул. Рахпилевская, 100.

ИНН: 2308105360

ОГРН: 1052303653269

Фактический адрес: 352500, Краснодарский край, Лабинский район, г. Лабинск, ул. Пирогова, 5

3. **Разработчик:** не указан

Юридический адрес: нет

Фактический адрес: нет

4. **Цель экспертизы:** на соответствие разделу VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

5. **Перечень рассмотренных материалов:**

- меню приготавливаемых блюд обедов и полдников возрастная категория 5-11 классы для организации питания детей Курганинского района с ОВЗ «ограниченные возможности здоровья» и инвалидов (не являющиеся ОВЗ) на осенний период,

- меню – раскладка в нетто возрастная категория 5-11 классы для питания детей Курганинского района с ОВЗ «ограниченные возможности здоровья» и инвалидов (не являющиеся ОВЗ) на осенний период,

- меню – раскладка в нетто возрастная категория 5-11 классы для питания детей Курганинского района с ОВЗ «ограниченные возможности здоровья» и инвалидов (не являющиеся ОВЗ) на осенний период (накопительная ведомость с выведением среднесуточного набора пищевых продуктов с массой нетто за 12 дней и среднего значения с выполнением норм питания в % отношении),

- технологические карты.

Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Продолжение:

Страницы № 26

237

6. Санитарно – эпидемиологическая оценка:

В соответствии с поручением Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Лабинском, Курганинском и Мостовском районах №380 от 31.08.2022 (вх. №2238 от 31.08.2022) Лабинским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» проведена оценка соответствия меню приготавливаемых блюд обедов и полдников возрастная категория 5-11 классы для организации питания детей Курганинского района с ОВЗ «ограниченные возможности здоровья» и инвалидов (не являющиеся ОВЗ) на осенний период. Согласно меню питание детей осуществляется в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения (завтрак и обед – для детей, обучающихся в первую смену, обед и полдник – для детей, обучающихся во вторую смену).

По результатам оценки соответствия и анализа меню установлено:

1. меню приготавливаемых блюд обедов и полдников возрастная категория 5-11 классы для организации питания детей Курганинского района с ОВЗ «ограниченные возможности здоровья» и инвалидов (не являющиеся ОВЗ) на осенний период разработаны на основе следующей документации:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005;
- сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова, 2013 г.
- сборника рецептур блюд и кулинарных изделий. Под ред. М.П.Могильного, В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010.

2. По меню приготавливаемых блюд обедов и полдников возрастная категория 5-11 классы для организации питания детей Курганинского района с ОВЗ «ограниченные возможности здоровья» и инвалидов (не являющиеся ОВЗ) на осенний период включено горячее питание, а именно наличие горячих первого и второго блюд (обед).

3. Меню разработано на основании сформированного рациона питания, включающие распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (обед и полдник).

4. Меню разработано:

- в соответствии с рекомендуемым образцом согласно приложению №8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", а именно указаны наименование приема пищи (обед и полдник), неделя (неделя 1, неделя 2), день (по порядку в течение 2-х недель), наименование блюда, вес блюда, пищевые вещества (белки, жиры, углеводы), энергетическая ценность, № рецептуры указан на каждое наименование блюда в меню в соответствии со сборниками, используемыми при разработке меню; в меню и технологических картах имеются данные о содержании минеральных веществ и витаминов в каждом блюде.

- на период 12 дней (с учетом режима работы организации для данной возрастной группы 5-11 классы),

- с учетом возраста детей (для возрастной категории детей 5-11 классы);

- с учетом сезонности.

5. По меню организовано 2х- разовое питание (обед и полдник). Обед состоит из закуски (салата или свежих овощей), горячего первого, второго блюд и напитка.

Для реализации принципов здорового питания в меню присутствуют свежие фрукты (яблоки, груши).

Лабинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

6. По меню повторяемость готовых блюд в течение дня и/или двух смежных дней отсутствует.
7. При анализе меню и технологических карт пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей, не используются.
8. Представлены технологические карты на все блюда, заявленные в меню. Технологические карты составлены с указанием сборника рецептов и номера рецептуры, согласно данного сборника; наличия в них информации о расходе сырья в брутто и нетто на 1 порцию и на 100 порций, информация о технологии приготовления блюд, калорийности, содержании белков, жиров и углеводов, о витаминно-микроэлементном составе блюд, для горячих блюд – информация о температуре их выдачи.
9. Масса порций блюд по меню (возрастная категория 5-11 классы) соответствует массе порций блюд согласно приложения №9 таблицы 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" с учетом выполнения суммарных объемов блюд по приемам пищи, потребности в пищевых веществах и энергетической ценности.
10. Суммарные объемы блюд по приемам пищи (обед и полдник) по меню (возрастная категория 5-11 классы) не менее суммарных объемов блюд, представленных в приложении №9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".
11. По результатам анализа меню, технологических карт, меню – раскладок дети обеспечены среднесуточным набором пищевых продуктов.
12. В меню рационально распределена энергетическая ценность по приемам пищи: обед и полдник составляют 45% от общесуточной калорийности (обед – 35%, полдник – 10%).
13. Показатели энергетической ценности, содержание белков, жиров и углеводов в среднем за 1 день по меню, среднесуточные наборы пищевых продуктов для возрастной категории 5-11 классы представлены в таблицах.

Таблица 1.1. Потребность в пищевых веществах, витаминах, минеральных веществах и энергии для возрастной категории 5-11 классы

Показатели	Потребность суточная	45% от общесуточной потребности	Фактическое значение согласно меню (в среднем за 1 день) 45% от общесуточной потребности
Белки	90	40,5	45,51
Жиры	92	41,4	45,30
Углеводы	383	172,35	175,53
Энергетическая ценность	2720	1224	1250,74
железо	18	8,1	8,6
магний	300	135	137,38
кальций	1200	540	545,92
витамин С	70	31,5	31,35

Мабиевский

Таблица 2.1. Среднесуточные наборы пищевой продукции для возрастной категории 5-11 классы

Наименование вида пищевой продукции	Рекомендуемая норма на одного ребенка в сутки (в нетто г, мл)	Рекомендуемая норма на одного ребенка в сутки (в нетто г, мл) 45% от общесуточной потребности	Фактическое выполнение (в нетто г, мл) по меню 45% от общесуточной потребности	% выполнения от 45% общесуточной потребности
Хлеб ржаной	120	54	54	100
Хлеб пшеничный	200	90	88,3	98,1
Мука пшеничная	20	9	9,2	102,2
Крахмал	4	1,8	1,8	100
Крупы, бобовые	50	22,5	21,9	97,3
макаронные изделия	20	9	8,6	95,6
Картофель	187	84,15	88,3	104,9
Овощи (свежие, замороженные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в том числе томат-пюре, зелень	320	144	151,5	105
Фрукты свежие	185	83,25	79,7	96
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	90	93,3	103,7
Сухофрукты	20	9	8,8	97,8
Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара	35	15,75	15,2	96,5

Стор.
Ог.

26.04 2022 г. № 1028

должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)				
Кондитерские изделия	15	6,75	6,75	100
кофейный напиток	2	0,9	0,9	100
Какао	1,2	0,54	0,52	100
Чай	2	0,9	0,9	100
Мясо 1-й категории	78	35,1	34,6	98,6
субпродукты (печень, язык, сердце)	40	18	18,2	100
Птица 1-й категории (куры потрошенные, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная) 1 кат.	53	23,85	23,3	97,7
Рыба-филе, в т.ч. филе слабо- или малосоленное	77	34,65	33	95,23
Молоко	350	157,5	161,2	102,3
кисломолочные продукты	180	81	80	98,8
Творог (5% - 9% м.д.ж.)	60	27	27	100
Сметана (г)	10	4,5	4,5	100
Сыр (г)	15	6,75	6,7	100
Масло сливочное (г)	35	15,75	15	95,2
Масло растительное (мл)	18	8,1	8,3	102,5
Яйцо (штук)	1 шт	0,4 шт/18 г	18,3	100
Соль йодированная поваренная пищевая	5	2,25	2,25	100

Мадина

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Как видно из таблицы, согласно представленного анализа выполнения норм питания по продуктам за каждый день с подведением итогов их выполнения в % в меню выполняются среднесуточные нормы пищевых продуктов.

7. Вывод: меню приготавливаемых блюд обедов и полдников возрастная категория 5-11 классы для организации питания детей Курганинского района с ОВЗ «ограниченные возможности здоровья» и инвалидов (не являющиеся ОВЗ) на осенний период соответствует требованиям раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Врач по общей гигиене

Маньшина Л.В.

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

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

УТВЕРЖДАЮ

Главный врач
филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»



Ф.И.О.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1256

« 06 » сентября 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

меню приготавливаемых блюд завтраков и обедов возрастная категория 5-11 классы для организации питания детей Курганинского района с ОВЗ «ограниченные возможности здоровья» и инвалидов (не являющиеся ОВЗ) на осенний период

Производство экспертизы начато: 01.09.2022 10-30 ч.

Производство экспертизы окончено: 06.09.2022 10-20 ч.

1. **Основание:** поручение Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Лабинском, Курганинском и Мостовском районах №380 от 31.08.2022 (вх. №2238 от 31.08.2022), зарегистрированное в установленном порядке в Лабинском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

2. **Заявитель:** территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Лабинском, Курганинском и Мостовском районах.

Юридический адрес: 350000, г. Краснодар, ул. Раппопортская, 100.

ИНН: 2308105360

ОГРН: 1052303653269

Фактический адрес: 352500, Краснодарский край, Лабинский район, г. Лабинск, ул. Пирогова, 5

3. **Разработчик:** не указан

Юридический адрес: нет

Фактический адрес: нет

4. **Цель экспертизы:** на соответствие разделу VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

5. **Перечень рассмотренных материалов:**

- меню приготавливаемых блюд завтраков и обедов возрастная категория 5-11 классы для организации питания детей Курганинского района с ОВЗ «ограниченные возможности здоровья» и инвалидов (не являющиеся ОВЗ) на осенний период,
- меню – раскладка в нетто возрастная категория 5-11 классы для питания детей Курганинского района с ОВЗ «ограниченные возможности здоровья» и инвалидов (не являющиеся ОВЗ) на осенний период,
- меню – раскладка в нетто возрастная категория 5-11 классы для питания детей с ОВЗ «ограниченные возможности здоровья» (накопительная ведомость с выведением среднесуточного набора пищевых продуктов с массой нетто за 12 дней и среднего значения с выполнением норм питания в % отношении),
- технологические карты.

Филиал
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Продолжение:
Страница № 2-6

235

6. Санитарно – эпидемиологическая оценка:

В соответствии с поручением Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Лабинском, Курганинском и Мостовском районах №380 от 31.08.2022 (вх. №2238 от 31.08.2022) Лабинским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» проведена оценка соответствия меню приготавливаемых блюд завтраков и обедов возрастная категория 5-11 классы для организации питания детей Курганинского района с ОВЗ «ограниченные возможности здоровья» и инвалидов (не являющиеся ОВЗ) на осенний период. Согласно меню питание детей осуществляется от режима функционирования организации и режима обучения (завтрак и обед – для детей, обучающихся в первую смену, обед и полдник – для детей, обучающихся во вторую смену).

По результатам оценки соответствия и анализа меню установлено:

1. меню приготавливаемых блюд завтраков и обедов возрастная категория 5-11 классы для организации питания детей Курганинского района с ОВЗ «ограниченные возможности здоровья» и инвалидов (не являющиеся ОВЗ) на осенний период разработаны на основе следующей документации:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К.,2005;
- сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова, 2013 г.
- сборника рецептур блюд и кулинарных изделий. Под ред. М.П.Могильного, В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010.

2. По меню приготавливаемых блюд завтраков и обедов возрастная категория 5-11 классы для организации питания детей Курганинского района с ОВЗ «ограниченные возможности здоровья» и инвалидов (не являющиеся ОВЗ) на осенний период включено горячее питание, а именно наличие горячих первого и второго блюд (обед) и горячего второго блюда (завтрак).

3. Меню разработано на основании сформированного рациона питания, включающие распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак и обед).

4. Меню разработано:

- в соответствии с рекомендуемым образцом согласно приложению №8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", а именно указаны наименование приема пищи (завтрак и обед), неделя (неделя 1, неделя 2), день (по порядку в течение 2-х недель), наименование блюда, вес блюда, пищевые вещества (белки, жиры, углеводы), энергетическая ценность, № рецептуры указан на каждое наименование блюда в меню в соответствии со сборниками, используемыми при разработке меню; в меню и технологических картах имеются данные о содержании минеральных веществ и витаминов в каждом блюде,

- на период 12 дней (с учетом режима работы организации для данной возрастной группы 5-11 классы),

- с учетом возраста детей (для возрастной категории детей 5-11 классы);

- с учетом сезонности.

5. По меню организовано 2х- разовое питание (завтрак, обед). Завтрак состоит из горячего блюда и напитка, также присутствуют фрукты. Обед состоит из закуски (салата или свежих овощей), горячего первого, второго блюд и напитка.

Лабинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

6. По меню повторяемость готовых блюд в течение дня и/или двух смежных дней отсутствует. Меню обеда составлено с учетом получаемого школьного завтрака. Если на завтрак по меню предусмотрено крупяное блюдо (каши, запеканки, макаронные изделия и т.п.), то на обед – мясное или рыбное блюдо с овощным гарниром.
7. При анализе меню и технологических карт пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей, не используются.
8. Представлены технологические карты. Технологические карты составлены с указанием сборника рецептов и номера рецептуры, согласно данного сборника; наличия в них информации о расходе сырья в брутто и нетто на 1 порцию и на 100 порций, информация о технологии приготовления блюд, калорийности, содержании белков, жиров и углеводов, о витаминно-микроэлементном составе блюд, для горячих блюд – информация о температуре их выдачи.
9. Масса порций блюд по меню (возрастная категория 5-11 классы) соответствует массе порций блюд согласно приложения №9 таблицы 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" с учетом выполнения суммарных объемов блюд по приемам пищи, потребности в пищевых веществах и энергетической ценности.
10. Суммарные объемы блюд по приемам пищи (завтрак и обед) по меню (возрастная категория 5-11 классы) не менее суммарных объемов блюд, представленных в приложении №9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".
11. По результатам анализа меню, технологических карт, меню – раскладок дети обеспечены среднесуточным набором пищевых продуктов.
12. В меню рационально распределена энергетическая ценность по приемам пищи: завтрак и обед составляют 60% от общесуточной калорийности (завтрак - 25%, обед – 35%).
13. Показатели энергетической ценности, содержание белков, жиров и углеводов в среднем за 1 день по меню, среднесуточные наборы пищевых продуктов для возрастной категории 5-11 классы представлены в таблицах.

Таблица 1.1. Потребность в пищевых веществах, витаминах, минеральных веществах и энергии для возрастной категории 5-11 классы

Показатели	Потребность суточная	60% от общесуточной потребности	Фактическое значение согласно меню (в среднем за 1 день) 60% от общесуточной потребности
Белки	90	54	58,96
Жиры	92	55,2	57,99
Углеводы	383	229,8	231,71
Энергетическая ценность	2720	1632	1770
железо	18	10,8	9,96
магний	300	180	182,14
кальций	1200	720	728,58
витамин С	70	42	42,86

Лабинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

Таблица 2.1. Среднесуточные наборы пищевой продукции
для возрастной категории 5-11 классы

Наименование вида пищевой продукции	Рекомендуемая норма на одного ребенка в сутки (в нетто г, мл)	Рекомендуемая норма на одного ребенка в сутки (в нетто г, мл) 60% от общесуточной потребности	Фактическое выполнение (в нетто г, мл) по меню 60% от общесуточной потребности	% выполнения от 60% общесуточной потребности
Хлеб ржаной	120	72	72	100
Хлеб пшеничный	200	120	119,8	99,9
Мука пшеничная	20	12	11,5	95,6
Крахмал	4	2,4	2,4	100
Крупы, бобовые	50	30	31,2	103,9
макаронные изделия	20	12	12	100
Картофель	187	112	117,6	105
Овощи (свежие, замороженные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в том числе томат-пюре, зелень	320	192	201	104,7
Фрукты свежие	185	111	108,5	97,7
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, вт.ч. инстантные	200	120	121,7	101,4
Сухофрукты	20	12	12,1	100
Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть	35	21	20,1	95,7

уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)				
Кондитерские изделия	15	9	9	100
кофейный напиток	2	1,2	1,3	104,2
Какао	1,2	0,72	0,75	100
Чай	2	1,2	1,2	100
Мясо 1-й категории	78	46,8	46,6	99,6
субпродукты (печень, язык, сердце)	40	24	24,1	100
Птица 1-й категории (куры потрошенные, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная) 1 кат.	53	31,8	31,7	99,8
Рыба-филе, в т.ч. филе слабо- или малосоленное	77	46,2	46,3	100
Молоко	350	210	211,5	100,7
кисломолочные продукты	180	108	103,3	95,6
Творог (5% - 9% м.д.ж.)	60	36	35	97,2
Сметана (г)	10	6	5,8	96,7
Сыр (г)	15	9	9	100
Масло сливочное (г)	35	21	21	100
Масло растительное (мл)	18	10,8	11	102,3
Яйцо (штук)	1 шт	0,6 шт/24 г	24,3 г	100
Соль йодированная поваренная пищевая	5	3	3	100

Майксер

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

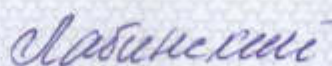
Как видно из таблицы, согласно представленного анализа выполнения норм питания по продуктам за каждый день с подведением итогов их выполнения в % в меню выполняются среднесуточные нормы пищевых продуктов.

7. Вывод: меню приготавливаемых блюд завтраков и обедов возрастная категория 5-11 классы для организации питания детей Курганинского района с ОВЗ «ограниченные возможности здоровья» и инвалидов (не являющиеся ОВЗ) на осенний период соответствует требованиям раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Врач по общей гигиене



Маньшина Л.В.



филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

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

УТВЕРЖДАЮ

Главный врач *Сабина*
филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

Ф.И.О. *М.В. Петухова*

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ *1255* « *06* » *сентября* 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

меню приготавливаемых блюд завтраков и обедов возрастная категория 1-4 классы
для организации питания детей Курганинского района с ОВЗ «ограниченные
возможности здоровья» и инвалидов (не являющиеся ОВЗ) на осенний период

Производство экспертизы начато: 01.09.2022 10-30 ч.

Производство экспертизы окончено: 06.09.2022 09-20 ч.

1. Основание: поручение Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Лабинском, Курганинском и Мостовском районах №380 от 31.08.2022 (вх. №2238 от 31.08.2022), зарегистрированное в установленном порядке в Лабинском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

2. Заявитель: территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Лабинском, Курганинском и Мостовском районах.

Юридический адрес: 350000, г. Краснодар, ул. Рашпилевская, 100.

ИНН: 2308105360

ОГРН: 1052303653269

Фактический адрес: 352500, Краснодарский край, Лабинский район, г. Лабинск, ул. Пирогова, 5

3. Разработчик: не указан

Юридический адрес: нет

Фактический адрес: нет

4. Цель экспертизы: на соответствие разделу VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

5. Перечень рассмотренных материалов:

- меню приготавливаемых блюд завтраков и обедов возрастная категория 1-4 классы для организации питания детей Курганинского района с ОВЗ «ограниченные возможности здоровья» и инвалидов (не являющиеся ОВЗ) на осенний период,
- меню – раскладка в нетто – возрастная категория 1-4 классы для питания детей Курганинского района с ОВЗ «ограниченные возможности здоровья» и инвалидов (не являющиеся ОВЗ) на осенний период,
- меню – раскладка в нетто – возрастная категория 1-4 классы для питания детей Курганинского района с ОВЗ «ограниченные возможности здоровья» и инвалидов (не являющиеся ОВЗ) на осенний период (накопительная ведомость с выведением среднесуточного набора пищевых продуктов с массой нетто за 10 дней и среднего значения с выполнением норм питания в % отношении),
- технологические карты.

Страницы № *2-6*

6. Санитарно – эпидемиологическая оценка:

В соответствии с поручением Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Лабинском, Курганинском и Мостовском районах №380 от 31.08.2022 (вх. №2238 от 31.08.2022) Лабинским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» проведена оценка соответствия меню приготавливаемых блюд завтраков и обедов возрастная категория 1-4 классы для организации питания детей Курганинского района с ОВЗ «ограниченные возможности здоровья» и инвалидов (не являющиеся ОВЗ) на осенний период. Согласно меню питание детей осуществляется в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения (завтрак и обед – для детей, обучающихся в первую смену, обед и полдник – для детей, обучающихся во вторую смену).

По результатам оценки соответствия и анализа меню установлено:

1. меню приготавливаемых блюд завтраков и обедов возрастная категория 1-4 классы для организации питания детей Курганинского района с ОВЗ «ограниченные возможности здоровья» и инвалидов (не являющиеся ОВЗ) на осенний период разработаны на основе следующей документации:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005;
- сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова, 2013 г.
- сборника рецептур блюд и кулинарных изделий. Под ред. М.П.Могильного, В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010.

2. По меню приготавливаемых блюд завтраков и обедов возрастная категория 1-4 классы для организации питания детей Курганинского района с ОВЗ «ограниченные возможности здоровья» и инвалидов (не являющиеся ОВЗ) на осенний период включено горячее питание, а именно наличие горячих первого и второго блюд (обед) и горячего второго блюда (завтрак).

3. Меню разработано на основании сформированного рациона питания, включающие распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак и обед).

4. Меню разработано:

- в соответствии с рекомендуемым образцом согласно приложению №8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", а именно указаны наименование приема пищи (завтрак и обед), неделя (неделя 1, неделя 2), день (по порядку в течение 2-х недель), наименование блюда, вес блюда, пищевые вещества (белки, жиры, углеводы), энергетическая ценность, № рецептуры указан на каждое наименование блюда в меню в соответствии со сборниками, используемыми при разработке меню; в меню и технологических картах имеются данные о содержании минеральных веществ и витаминов в каждом блюде,

- на период 10 дней (с учетом режима работы организации для данной возрастной группы 1-4 классы),

- с учетом возраста детей (для возрастной категории детей 1-4 классы);

- с учетом сезонности.

5. По меню организовано 2х- разовое питание (завтрак, обед). Завтрак состоит из горячего блюда и напитка, также присутствуют фрукты. Обед состоит из закуски (салата или свежих овощей), горячего первого, второго блюд и напитка.

Лабинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

6. По меню повторяемость готовых блюд в течение дня и/или двух смежных дней отсутствует. Меню обеда составлено с учетом получаемого школьного завтрака. Если на завтрак по меню предусмотрено крупяное блюдо (каши, запеканки, макаронные изделия и т.п.), то на обед – мясное или рыбное блюдо с овощным гарниром.
7. При анализе меню и технологических карт пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей, не используются.
8. Представлены технологические карты на все блюда, заявленные в меню. Технологические карты составлены с указанием сборника рецептур и номера рецептуры, согласно данного сборника; наличия в них информации о расходе сырья в брутто и нетто на 1 порцию и на 100 порций, информация о технологии приготовления блюд, калорийности, содержании белков, жиров и углеводов, о витаминно-микроэлементном составе блюд, для горячих блюд – информация о температуре их выдачи.
9. Масса порций блюд по меню (возрастная категория 1-4 классы) соответствует массе порций блюд согласно приложения №9 таблицы 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" с учетом выполнения суммарных объемов блюд по приемам пищи, потребности в пищевых веществах и энергетической ценности.
10. Суммарные объемы блюд по приемам пищи (завтрак и обед) по меню (возрастная категория 1-4 классы) не менее суммарных объемов блюд, представленных в приложении №9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".
11. По результатам анализа меню, технологических карт, меню – раскладок дети обеспечены среднесуточным набором пищевых продуктов.
12. В меню рационально распределена энергетическая ценность по приемам пищи: завтрак и обед составляют 60% от общесуточной калорийности (завтрак - 25%, обед – 35%).
13. Показатели энергетической ценности, содержание белков, жиров и углеводов в среднем за 1 день по меню, среднесуточные наборы пищевых продуктов для возрастной категории 1-4 классы представлены в таблицах.

Таблица 1.1. Потребность в пищевых веществах, витаминах, минеральных веществах и энергии для возрастной категории 1-4 классы

Показатели	Потребность суточная	60% от общесуточной потребности	Фактическое значение согласно меню (в среднем за 1 день) 60% от общесуточной потребности
Белки	77	46,2	54,41
Жиры	79	47,4	53,24
Углеводы	335	201	193,17
Энергетическая ценность	2350	1410	1484,11
железо	12	7,2	7,6
магний	250	150	156,04
кальций	1100	660	661,73
витамин С	60	36	36,76

Лабынцев

Таблица 2.1. Среднесуточные наборы пищевой продукции для возрастной категории 1-4 классы

Наименование вида пищевой продукции	Рекомендуемая норма на одного ребенка в сутки (в нетто г, мл)	Рекомендуемая норма на одного ребенка в сутки (в нетто г, мл) 60% от общесуточной потребности	Фактическое выполнение (в нетто г, мл) по меню 60% от общесуточной потребности	% выполнения от 60% общесуточной потребности
Хлеб ржаной	80	48	48	100
Хлеб пшеничный	150	90	90	100
Мука пшеничная	15	9	8,77	97,4
Крахмал	3	1,8	1,8	100
Крупы, бобовые	45	27	27,3	101
макаронные изделия	15	9	9,4	104,4
Картофель	187	112	111	99,1
Овощи (свежие, замороженные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в том числе томат-пюре, зелень	280	168	166,7	99,2
Фрукты свежие	185	111	106,6	96
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	120	122	101,7
Сухофрукты	15	9	9	100
Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в	30	18	17,2	95,6

Набильский

Стр. 5
От 06.09.2022 г. № 1235

зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)				
Кондитерские изделия	10	6	6	100
кофейный напиток	2	1,2	1,2	100
Какао	1	0,6	0,6	100
Чай	1	0,6	0,6	100
Мясо 1-й категории	70	42	41,8	99,6
субпродукты (печень, язык, сердце)	30	18	18	100
Птица 1-й категории (куры потрошенные, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная) 1 кат.	35	21	21	100
Рыба-филе, в т.ч. филе слабо- или малосоленное	58	34,8	34,6	99,3
Молоко	300	180	184,5	102,5
кисломолочные продукты	150	90	90	100
Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	30	30,1	100,5
Сметана (г)	10	6	6	100
Сыр (г)	10	6	6	100
Масло сливочное (г)	30	18	18,3	101,8
Масло растительное (мл)	15	9	9,26	102,9
Яйцо (штук)	1	0,6 шт/24 г	24,1 г	100
Соль йодированная поваренная пищевая	3	1,8	1,8	100

Лаборатория

Федеральное бюджетное учреждение «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Как видно из таблицы, согласно представленного анализа выполнения норм питания по продуктам за каждый день с подведением итогов их выполнения в % в меню выполняются среднесуточные нормы пищевых продуктов.

7. Вывод: меню приготавливаемых блюд завтраков и обедов возрастная категория 1-4 классы для организации питания детей Курганинского района с ОВЗ «ограниченные возможности здоровья» и инвалидов (не являющиеся ОВЗ) на осенний период соответствует требованиям раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Врач по общей гигиене

Маньшина Л.В.

фискал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Красноярском крае»