

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

№ 1300 « 19 сентября 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

меню приготавливаемых блюд завтраков Курганинский район
для учащихся 1-4 классов (1 смена), осенний период

Производство экспертизы начато: 16.09.2022 10-30 ч.

Производство экспертизы окончено: 19.09.2022 09-20 ч.

1. **Основание:** поручение Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Лабинском, Курганинском и Мостовском районах №390 от 14.09.2022 (вх. №2292 от 15.09.2022), 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. Рахматиевская, 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:** разделу II п.2.8, разделу V п. 5.2, 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 Курганинский район для учащихся 1-4 классов (1 смена), осенний период
- меню – раскладка в брутто для учащихся 1-4 классов, осенний период,
- меню – раскладка в нетто для учащихся 1-4 классов, 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.

6. **Санитарно – эпидемиологическая оценка:**

В соответствии с поручением Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Лабинском, Курганинском и Мостовском районах №390 от 14.09.2022 (вх. №2292 от 15.09.2022) Лабинским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и

Лабинский

филиал

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

Продолжение:
Страница № 23

256

эпидемиологии в Краснодарском крае» проведена оценка соответствия меню приготавливаемых блюд завтраков Курганинский район для учащихся 1-4 классов (1 смена) на осенний период. Согласно меню питание детей осуществляется в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения (завтрак – для детей, обучающихся в первую смену, обед – для детей, обучающихся во вторую смену).

По результатам оценки соответствия и анализа меню установлено:

1. меню приготавливаемых блюд завтраков для учащихся 1-4 классов Курганинского района на осенний период разработаны на основе следующей документации:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- Сборника рецептов 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, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова, 2013 г.
- сборника рецептов блюд и кулинарных изделий. Под ред. М.П.Могильного, В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010.

2. По меню приготавливаемых блюд завтраков возрастная категория 1-4 классы на осенний период включено горячее питание, а именно наличие 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).

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), 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 одноразовое горячее питание (завтрак). Завтрак состоит из горячего блюда и напитка, также присутствуют фрукты.

6. По меню повторяемость готовых блюд в течение 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 1-4 классы) соответствует массе порций блюд согласно приложения №9 таблицы 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-

Мабисский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" с учетом выполнения суммарных объемов блюд по приемам пищи, потребности в пищевых веществах и энергетической ценности.

Наименование блюд	Масса порций фактическая	Масса порций нормируемая
Каша/овощное/яичное/творожное/мясное блюдо	160-230	150-200
второе блюдо	90	90-120
гарнир	150	150-200
третье блюдо	180-200	180-200
фрукты	180-200	100

10. Суммарные объемы блюд по приемам пищи (завтрак) за каждый день по меню (возрастная категория 1-4 классы) не менее суммарных объемов блюд (550-690 г по меню при норме не менее 500 г), 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 накопительной ведомости учащиеся 1-4 классов обеспечены среднесуточным набором пищевой продукции (на одного учащегося в сутки) (согласно таблицы 2 приложения №7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения").

12. В меню рационально распределена энергетическая ценность по приемам пищи: завтрак составляет 25% от общесуточной калорийности.

13. Показатели энергетической ценности, содержание белков, жиров и углеводов в среднем за 1 день по меню для возрастной категории 1-4 классы представлены в таблице.

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

Показатели	Потребность суточная	25% от общесуточной потребности	Фактическое значение согласно меню (в среднем за 1 день) 25% от общесуточной потребности
Белки	77	19,25	21,66
Жиры	79	19,75	20,32
Углеводы	335	83,75	87,93
Энергетическая ценность	2350	587,5	633,26
железо	12	3	3,41
магний	250	62,5	62,74
кальций	1100	275	323
витамин С	60	15	24

7. Вывод: меню приготавливаемых блюд завтраков Курганинский район для учащихся 1-4 классов (1 смена), осенний период, соответствует требованиям раздела II п.2.8, раздела V п. 5.2, раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Врач по общей гигиене

Маньшина Л.В.

Маньшина Л.В.

Манинский

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



Ф.И.О.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1301

«19» сентября 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

меню приготавливаемых блюд завтраков Курганинский район
для учащихся 5-11 классов (1 смена), осенний период

Производство экспертизы начато: 16.09.2022 10-30 ч.

Производство экспертизы окончено: 19.09.2022 10-40 ч.

1. **Основание:** поручение Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Лабинском, Курганинском и Мостовском районах №390 от 14.09.2022 (вх. №2292 от 15.09.2022), 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:** разделу II п.2.8, разделу V п. 5.2, 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 Курганинский район для учащихся 5-11 классов (1 смена), осенний период
- меню – раскладка в брутто для учащихся 5-11 классов, осенний период,
- меню – раскладка в нетто для учащихся 5-11 классов, 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.

6. **Санитарно – эпидемиологическая оценка:**

В соответствии с поручением Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Лабинском, Курганинском и Мостовском районах №390 от 14.09.2022 (вх. №2292 от 15.09.2022) Лабинским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и

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

Продолжение: 23
Страницы № 257

эпидемиологии в Краснодарском крае» проведена оценка соответствия меню приготавливаемых блюд завтраков Курганинский район для учащихся 5-11 классов (1 смена) на осенний период. Согласно меню питание детей осуществляется в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения (завтрак – для детей, обучающихся в первую смену, обед – для детей, обучающихся во вторую смену).

По результатам оценки соответствия и анализа меню установлено:

1. меню приготавливаемых блюд завтраков для учащихся 5-11 классов Курганинского района на осенний период разработаны на основе следующей документации:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- Сборника рецептов 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, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова, 2013 г.
- сборника рецептов блюд и кулинарных изделий. Под ред. М.П.Могильного, В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010.

2. По меню приготавливаемых блюд завтраков возрастная категория 5-11 классы на осенний период включено горячее питание, а именно наличие 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).

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), 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 одноразовое горячее питание (завтрак). Завтрак состоит из горячего блюда и напитка, также присутствуют фрукты.

6. По меню повторяемость готовых блюд в течение 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-

Мобильный

фискал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" с учетом выполнения суммарных объемов блюд по приемам пищи, потребности в пищевых веществах и энергетической ценности.

Наименование блюд	Масса порций фактическая	Масса порций нормируемая
Каша/овощное/яичное/творожное/мясное блюдо	200-270	200-250
второе блюдо	100-150	100-120
гарнир	180	180-230
третье блюдо	180-200	180-200
фрукты	100-180	100

10. Суммарные объемы блюд по приемам пищи (завтрак) за каждый день по меню (возрастная категория 5-11 классы) не менее суммарных объемов блюд (560-890 г при норме не менее 550 г), 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 накопительной ведомости учащиеся 5-11 классов обеспечены среднесуточным набором пищевой продукции (на одного учащегося в сутки) (согласно таблицы 2 приложения №7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения").

12. В меню рационально распределена энергетическая ценность по приемам пищи: завтрак составляет 25% от общесуточной калорийности.

13. Показатели энергетической ценности, содержание белков, жиров и углеводов в среднем за 1 день по меню для возрастной категории 5-11 классы представлены в таблице.

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

Показатели	Потребность суточная	25% от общесуточной потребности	Фактическое значение согласно меню (в среднем за 1 день) 25% от общесуточной потребности
Белки	90	22,5	23,09
Жиры	92	23	22,97
Углеводы	383	95,75	93,41
Энергетическая ценность	2720	680	685,36
железо	18	4,5	4
магний	300	75	68
кальций	1200	300	324
витамин С	70	17,5	23

7. Вывод: меню приготавливаемых блюд завтраков Курганинский район для учащихся 5-11 классов (1 смена), осенний период, соответствует требованиям раздела II п.2.8, раздела V п. 5.2, раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Врач по общей гигиене

Маньшина Л.В.

директор 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

№ 1302

19 сентября 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы
меню приготавливаемых блюд обедов Курганинский район
для учащихся 1-4 классов (2 смена), осенний период

Производство экспертизы начато: 16.09.2022 10-30 ч.

Производство экспертизы окончено: 19.09.2022 11-20 ч.

1. **Основание:** поручение Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Лабинском, Курганинском и Мостовском районах №390 от 14.09.2022 (вх. №2292 от 15.09.2022), 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. Рахмилевская, 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:** разделу II п.2.8, разделу V п. 5.2, 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 Курганинский район для учащихся 1-4 классов (2 смена), осенний период
- меню – раскладка в брутто для учащихся 1-4 классов, осенний период,
- меню – раскладка в нетто для учащихся 1-4 классов, 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.

6. **Санитарно – эпидемиологическая оценка:**

В соответствии с поручением Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Лабинском, Курганинском и Мостовском районах №390 от 14.09.2022 (вх. №2292 от 15.09.2022) Лабинским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и

Лабинский

Филиал

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

эпидемиологии в Краснодарском крае» проведена оценка соответствия меню приготавливаемых блюд обедов Курганинский район для учащихся 1-4 классов (2 смена) на осенний период. Согласно меню питание детей осуществляется в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения (завтрак – для детей, обучающихся в первую смену, обед – для детей, обучающихся во вторую смену).

По результатам оценки соответствия и анализа меню установлено:

1. меню приготавливаемых блюд обедов для учащихся 1-4 классов Курганинского района 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 возрастная категория 1-4 классы 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).
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), 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 одноразовое горячее питание (обед). Обед состоит из закуски (салата или свежих овощей), горячего первого, второго блюдо и напитка.
6. По меню повторяемость готовых блюд в течение 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-

Мабинский

филиал ФБУЗ «Центр питания и эпидемиологии
 в Краснодарском крае»

эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" с учетом выполнения суммарных объемов блюд по приемам пищи, потребности в пищевых веществах и энергетической ценности.

Наименование блюд	Масса порций фактическая	Масса порций нормируемая
Каша/овощное/яичное/творожное/мясное блюдо	150-180	150-200
закуска	60	60-100
первое блюдо	200-210	200-250
второе блюдо	90-120	90-120
гарнир	150	150-200
третье блюдо	180-200	180-200

10. Суммарные объемы блюд по приемам пищи (обед) за каждый день по меню (возрастная категория 1-4 классы) не менее суммарных объемов блюд (718-988 г по меню при норме не менее 700 г), 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 накопительной ведомости учащиеся 1-4 классов обеспечены среднесуточным набором пищевой продукции (на одного учащегося в сутки) (согласно таблицы 2 приложения №7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения").

12. В меню рационально распределена энергетическая ценность по приемам пищи: обед составляет 35% от общесуточной калорийности.

13. Показатели энергетической ценности, содержание белков, жиров и углеводов в среднем за 1 день по меню для возрастной категории 1-4 классы представлены в таблице.

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

Показатели	Потребность суточная	35% от общесуточной потребности	Фактическое значение согласно меню (в среднем за 1 день) 35% от общесуточной потребности
Белки	77	26,95	28,55
Жиры	79	27,65	28,91
Углеводы	335	117,25	113,23
Энергетическая ценность	2350	822,5	828,03
железо	12	4,2	4,17
магний	250	87,5	93,19
кальций	1100	385	317
витамин С	60	21	19

7. Вывод: меню приготавливаемых блюд обедов Курганинский район для учащихся 1-4 классов (2 смена), осенний период, соответствует требованиям раздела II п.2.8, раздела V п. 5.2, раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Врач по общей гигиене

М.В. Маньшина

Маньшина Л.В.

М.В. Маньшина

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1303 «19» сентября 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

меню приготавливаемых блюд обедов Курганинский район
для учащихся 5-11 классов (2 смена), осенний период

Производство экспертизы начато: 16.09.2022 10-30 ч.

Производство экспертизы окончено: 19.09.2022 13-40 ч.

1. Основание: поручение Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Лабинском, Курганинском и Мостовском районах №390 от 14.09.2022 (вх. №2292 от 15.09.2022), 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: разделу II п.2.8, разделу V п. 5.2, 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 Курганинский район для учащихся 5-11 классов (2 смена), осенний период

- меню – раскладка в брутто для учащихся 5-11 классов, осенний период,

- меню – раскладка в нетто для учащихся 5-11 классов, 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.

6. Санитарно – эпидемиологическая оценка:

В соответствии с поручением Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Лабинском, Курганинском и Мостовском районах №390 от 14.09.2022 (вх. №2292 от 15.09.2022) Лабинским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и

М.В. Перунова
Ф.И.О.
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

эпидемиологии в Краснодарском крае» проведена оценка соответствия меню приготавливаемых блюд обедов Курганинский район для учащихся 5-11 классов (2 смена) на осенний период. Согласно меню питание детей осуществляется в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения (завтрак – для детей, обучающихся в первую смену, обед – для детей, обучающихся во вторую смену).

По результатам оценки соответствия и анализа меню установлено:

1. меню приготавливаемых блюд обедов для учащихся 5-11 классов Курганинского района 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 возрастная категория 5-11 классы 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).
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), 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 одноразовое горячее питание (обед). Обед состоит из закуски (салата или свежих овощей), горячего первого, второго блюд и напитка.
6. По меню повторяемость готовых блюд в течение 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 5-11 классы) соответствует массе порций блюд согласно приложения №9 таблицы 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-

М.А.Билинская

федеральный ФБУЗ «Центр питания и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" с учетом выполнения суммарных объемов блюд по приемам пищи, потребности в пищевых веществах и энергетической ценности.

Наименование блюд	Масса порций фактическая	Масса порций нормируемая
Каша/овощное/яичное/творожное/мясное блюдо	200	200-250
закуска	100	100-150
первое блюдо	250-265	250-300
второе блюдо	100-150	100-120
гарнир	180	180-230
третье блюдо	180-200	180-200

10. Суммарные объемы блюд по приемам пищи (обед) за каждый день по меню (возрастная категория 5-11 классы) не менее суммарных объемов блюд (857- 1142 г при норме не менее 800 г), 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 накопительной ведомости учащиеся 5-11 классов обеспечены среднесуточным набором пищевой продукции (на одного учащегося в сутки) (согласно таблицы 2 приложения №7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения").

12. В меню рационально распределена энергетическая ценность по приемам пищи: обед составляет 35% от общесуточной калорийности.

13. Показатели энергетической ценности, содержание белков, жиров и углеводов в среднем за 1 день по меню для возрастной категории 5-11 классы представлены в таблице.

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

Показатели	Потребность суточная	35% от общесуточной потребности	Фактическое значение согласно меню (в среднем за 1 день) 35% от общесуточной потребности
Белки	90	31,5	34,9
Жиры	92	32,2	35,3
Углеводы	383	134	132
Энергетическая ценность	2720	952	996,6
железо	18	6,3	5,96
магний	300	105	114
кальций	1200	420	404
витамин С	70	24,5	19

7. Вывод: менюготавливаемых блюд обедов Курганинский район для учащихся 5-11 классов (2 смена), осенний период, соответствует требованиям раздела II п.2.8, раздела V п. 5.2, раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Врач по общей гигиене

Маньшина Л.В.