

Аттестат аккредитации органа инспекции
№ RA.RU.710012 от 22.04.2015 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
в Усть-Лабинском филиале
З.Ю. Нагороков
М. П.



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 786/34 «03» ноября 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного 10-ти дневного меню завтраков, обедов и полдников для организации питания учащихся общеобразовательных учреждений муниципального образования Усть-Лабинский район, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья возрастной категории 12 лет и старше.

Производство экспертизы начато: 02.11.2022 г. 10-00 ч.

Производство экспертизы окончено: 03.11.2022 г. 15-00 ч.

1. Основание: заявление ИП Маковецкая Т.Г., вх. № 749/503/ОИ от 31.10.2022 г.

2. Заявитель: ТОУ Роспотребнадзора

Юридический адрес: 352330, РФ, Краснодарский край, Усть-Лабинский район, г. Усть-Лабинск, ул. Парковая, 3А.

ИНН: 235601722580;

ОГРН: 313237333300090

Фактический адрес: 353100, РФ, Краснодарский край, Усть-Лабинский район, г. Усть-Лабинск, ул. Кавказская, 31.

3. Разработчик: ИП Маковецкая Т.Г.

Юридический адрес: 352330, РФ, Краснодарский край, Усть-Лабинский район, г. Усть-Лабинск, ул. Парковая, 3А.

Фактический адрес: 353100, РФ, Краснодарский край, Усть-Лабинский район, г. Усть-Лабинск, ул. Кавказская, 31.

4. Цель экспертизы: соответствие требованиям раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

5. Перечень рассмотренных материалов:

- примерное 10-дневное меню завтраков, обедов и полдников для организации питания учащихся возрастной категории 12 лет и старше, в том числе детей с ОВЗ;
- технологические карты на блюда, представленные в меню;
- Сводная таблица распределения калорийности и пищевых веществ по приемам пищи;

Усть-Лабинский

352330, г. Усть-Лабинск, ул. Островского
115, ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
тел./факс (86135) 5-02-36 ulabfguz@mail.ru

Продолжение: 2-3
Страницы № _____

205314

- Таблица по выполнению потребления продуктов питания;
- В.А. Тутельян, химический состав и калорийность российских продуктов питания. Москва, Изд-во «ДеЛи плюс», 2012год.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленное меню разработано индивидуальным предпринимателем Маковецкая Тамара Гагиковна на основе следующих документов:

- Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления (от 7 до 18 лет), разработанного ФБУН «Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены» Роспотребнадзора, Новосибирск 2022-584с.;
- Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под ред.М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – Москва: ДеЛи плюс, 2017-544с.;
- В.А. Тутельян, химический состав и калорийность российских продуктов питания. Москва, Изд-во «ДеЛи плюс», 2012год.

При проведении экспертизы установлено, что в соответствии с п. 8.1.4. СанПиП 2.3./2.4.3590-20 меню составлено на период 10 дней (две недели при 5-дневной учебной неделе) для организации питания детей возрастной категории 12 лет и старше, детей с ограниченными возможностями здоровья в общеобразовательных учреждениях МО Усть-Лабинский район. Меню всесезонное, в представленном меню используются свежие овощи и консервированные овощи промышленного производства, что соответствует требованиям таблицы приложения № 7 (п.7). Меню содержит информацию о массе порций, содержанию в них белков, жиров, углеводов, указана энергетическая ценность каждого блюда и рациона. В меню приводится ссылка на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий по которым составлено меню, что соответствует рекомендуемой форме оформления (приложение № 8 СанПиП 2.3./2.4.3590-20). Приготовление пищи будет осуществляться на базе пищеблоков общеобразовательных учреждений.

Представленное меню предусматривает 3-х разовый прием пищи: завтрак, обед, полдник. Горячий завтрак состоит из молочных, творожных, яичных, мясных, рыбных блюд, горячего напитка или кисломолочного напитка, сока. К мясным и рыбным кулинарным изделиям выдается гарнир и дополнительный гарнир в виде свежих или консервированных овощей. Обед состоит из 1-х и 2-х горячих блюд (мясные, рыбные кулинарные изделия с гарниром), холодных или горячих напитков (соки, кисели, компоты из свежих или сушеных фруктов, чай) и закуски (овощи свежие, салаты). Полдник состоит из молочных, творожных блюд, мучных выпечных изделий, кондитерских изделий промышленного производства и холодных или горячих напитков (кисломолочный, кофейный напиток, какао, чай, компоты и кисель). Свежие фрукты в натуральном виде выдаются ежедневно в завтрак, обед или полдник; в 1, 6, 9 дни дважды в день; кондитерские изделия промышленного производства выдаются 3 раза за 10 дней (3, 7, 10 дни).

При организации 3-х разового питания, согласно таблицы 3, приложения № 10 СанПиП 2.3./2.4.3590 распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи для детей в общеобразовательных организациях должно составлять – завтрак 20-25% от суточной потребности, обед 30-35%, полдник 10-15%.

Для детей возрастной категории от 12 лет и старше энергетическая ценность рационов:

Прием пищи	Нормируемые значения энергетической ценности (в к/кал)	Фактическое выполнение энергетической ценности (середнее значение в к/кал)
------------	--------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------

Усть-Лабинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Завтрак	544-680	677 (25%)
Обед	816-952	903 (33%)
полдник	272-408	389 (14%)
Итого за день (60-75%)	1632-2040	1969 (72%)

В течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи не превышает 5%.

Для детей возрастной категории от 12 лет и старше потребность в пищевых веществах:

Пищевые вещества	Нормируемые значения пищевых веществ (60-75% в г)	Фактическое выполнение пищевых веществ (г)
Белки	54-67,5	67
Жиры	55,2-69	69
углеводы	229,8-287,3	262

Выходы порций соответствуют предъявляемым требованиям (таблица 1 приложение № 9 СанПиН 2.3./2.4.3590-20) и составляют: каши, яичные, мясные и творожные блюда - 140-250 грамм (в комбинации блюд вес не менее 550 грамм), первые блюда - 250 грамм, закуска - 100 грамм, фрукты 100 грамм, гарниры – 180 грамм, мясные, рыбные блюда и блюда из мяса птицы - 100-180 грамм.

Суммарные объёмы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям п.8.1.2 приложение № 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

Название блюд	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах)	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Завтрак	550-690	550
Обед	835-1000	800
полдник	350-470	350

На все блюда представлены технологические карты, которые разработаны на основе использованного сборника рецептов. В технологических картах на блюда указаны наименования продуктов входящих в блюда, нормы вложения продуктов весом в брутто и нетто, указан выход (вес, объем) блюда, пищевая ценность, технология приготовления, а также температура блюд при раздаче, что соответствует требованиям п.5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. Выводы: представленное примерное 10-ти дневное меню завтраков, обедов и полдников для организации питания учащихся общеобразовательных школ, в том числе учащихся с ограниченными возможностями здоровья, возрастной категории 12 лет и старше, обучающихся в общеобразовательных учреждениях Усть-Лабинского района, соответствует требованиям раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене



Л.М. Тарасенко

Усть-Лабинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»