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

Ф 1 ДП ОИ 03.11

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
в Тихорецком филиале

В. С. Троцкий

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

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ **195/32** « **03** » **апреля** 20**23** года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

перспективного цикличного десятидневного меню для организации питания учащихся (в том числе с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов, не являющихся учащимися с ограниченными возможностями здоровья) возрастной группы с 7 до 11 лет в общеобразовательных учреждениях муниципального образования Кавказский район № 3;7;8,9;11;13;14;15;16;17;18;19;20;21;43;45 (пищеблоки, работающие на сырье) на весенне-летний сезон, разработанного муниципальным унитарным предприятием муниципального образования Кавказский район «Комбинат школьного питания», Краснодарский край, р-н Кавказский, г. Кропоткин, ул. Базарная,49.

Производство экспертизы начато: 03.04.2023 08-00
Производство экспертизы окончено: 03.04.2023 10-00

1. Основание: поручение ТОУ Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Кавказском, Гулькевичском и Тбилисском районах № 73 от 17.03.2023, зарегистрированное в Тихорецком филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» 17.03.2023 № 159/130/ОИ.
2. Заявитель: ТОУ Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Кавказском, Гулькевичском и Тбилисском районах.
Юридический адрес: 350000, г. Краснодар, ул. Рашпилевская, 100.
ИНН: 2308105360; **ОГРН:** 1052303653269;
Фактический адрес: 352380, Краснодарский край, г. Кропоткин, ул. Красная, 67.
3. Разработчик: муниципальное унитарное предприятие муниципального образования Кавказский район «Комбинат школьного питания» (МУП «КШП»)
Юридический адрес: 352380, Краснодарский край, р-н Кавказский, г.Кропоткин, ул. Базарная,49.

186926

АО «КБИ», г. Краснодар, ИНН 2308059160, а4, 1699/1, 11.21, т. 8000.

Фактический адрес: 352380, Краснодарский край, р-н Кавказский, г.Кропоткин, ул. Базарная, 49.

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

5. Перечень рассмотренных материалов: -перспективное цикличное десятидневное меню для организации питания учащихся
(в том числе с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов, не являющихся учащимися с ограниченными возможностями здоровья) возрастной группы с 7 до 11 лет в общеобразовательных учреждениях муниципального образования Кавказский район № 3;7;8,9;11;13;14;15;16;17;18;19;20;21;43;45 (пищеблоки, работающие на сырье) на весенне-летний период;
-технологические карты;
-накопительная ведомость.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка.

Представленный вариант перспективного цикличного десятидневного меню для организации питания учащихся (в том числе с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов, не являющихся учащимися с ограниченными возможностями здоровья) возрастной группы с 7 до 11 лет в общеобразовательных учреждениях муниципального образования Кавказский район № 3;7;8,9;11;13;14;15;16;17;18;19;20;21;43;45 (пищеблоки, работающие на сырье) на весенне-летний период разработан МУП «КШП» на основе следующей документации:

«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004г;

«Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2015г.

По результатам экспертизы перспективного цикличного десятидневного меню для организации питания учащихся (в том числе с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов, не являющихся учащимися с ограниченными возможностями здоровья) возрастной группы с 7 до 11 лет в общеобразовательных учреждениях установлено:

1. Цикличное меню разработано в соответствии с требованиями п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 на период двух недель, включает в себя распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий на завтрак, обед и полдник.

2. Цикличное меню разработано с учетом среднесуточного набора пищевой продукции для организации питания детей, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрасту обучающихся (7 - 11 лет), что **соответствует** требованиями п.8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (таблица 2, Приложение 7).

3. Цикличное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности в каждом блюде, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в цикличном меню соответствуют их наименованиям, указанным в использованном сборнике рецептур (технологических картах).

4. Принцип щадящего питания при анализе технологических карт соблюден.

5.Повторяемость кулинарных изделий и пищевой продукции в меню не обнаружена, запрещённые продукты не используются, что **соответствует** требованиям п.8.1.2, 8.1.9, приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

ЗАО "КБИ", г. Краснодар, ИНН 2308059160, зак.1588/1,10.18 г.,т.15000

6. Нормы питания, распределение энергетической ценности блюд рассчитаны: на завтрак 25%, обед 35%, полдник 15%, что **соответствует** требованиям п.8.1.2 приложение 10 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. В цикличном меню соблюдены требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по массе порций блюд с учётом возраста обучающихся (таблица 1 приложение 9).

8. Завтрак состоит из закуски, горячего блюда и напитка, обед состоит из горячего первого блюда, закуски, горячего второго блюда и напитка, что **соответствует** требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

9. Обучающиеся обеспечены в полном объёме рекомендуемым набором пищевых продуктов, предусмотренных в среднесуточных наборах пищевой продукции для организации питания детей, из расчёта в один день на одного человека, что **соответствует** требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (таблица 2, приложение 7).

10.Меню разработано с учетом сезонности.

Таблица №1 «Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах- не менее)»

Показатели	7-11 лет	
	фактическая	рекомендуемая
Завтрак	530-715	500
Обед	720-840	700
Полдник	300-440	300

Таблица №2 «Масса порций блюд и кулинарных изделий для детей 7-11 лет»

Название блюд	Масса порций в граммах для обучающихся 7-11 лет		
	фактически	рекомендуемая	% занижения массы порции
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	150-210	150-200	-
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	60	60-100	-
Первое блюдо	250	200-250	
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-120	90-120	-

ЗАО "КБИ", г. Краснодар, ИНН 2308059160, зак.1588/1,10.18 г.,т.15000

Гарнир	150-160	150-200	-
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао напиток, напиток из шиповника, сок)	180-200	180-200	-
Фрукты	100-200	100	-

Соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов составляют на завтрак, обед и полдник 1:1:4,6

Таблица №3 «Средний показатель распределения рациона меню по калорийности для детей 7-11лет».

Распределения рациона меню по калорийности								
День	**Белки**		**Жиры**		**Углеводы**		**Энергетическая ценность**	
	Фактич.	**Норма**	**Фактич.**	**Норма**	**Фактич.**	**Норма**	**Фактич.**	**Норма**
Среднее	57,94	57,75 (+/-5%)	59,85	59,25 (+/5%)	268,25	251,25 (+/5%)	1769,35	1762,5 (+/5%)
Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 10 дней)	1:1:4,6							

Таблица № 4 «Выполнение рекомендуемых наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков (по данным накопительной ведомости) завтрак 20-25%, обед 30-35%, полдник 10-15%)»

№	Наименование продуктов	Норма на одного ребенка в день (гр.)	Выполнение норм питания в 60-75% от суточной нормы (завтрак, обед, полдник)	Фактическое выполнение (гр.)
1	Хлеб ржаной	80	48-60	60
2	Хлеб пшеничный	150	90-112,5	108,4
3	Мука пшеничная	15	9-11,25	11,24
4	Крупы, бобовые	45	27-33,75	35,1
5	Макаронные изделия	15	9-11,25	11,2
6	Картофель	187	112,2-140,25	133,2

ЗАО "КБИ", г. Краснодар, ИНН 2308059160, зак.1588/1, 10.18 г., т. 15000

7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	168-210	203,5
8	Фрукты свежие	185	111-138,75	121,4
9	Сухофрукты	15	9-11,25	11
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	120-150	120
11	Мясо 1-й категории	70	42-52,5	48,9
12	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные — 1 кат)	35	21-26,25	26,7
13	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое)	58	34,8-43,5	42,6
14	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	18-22,5	20,3
15	Молоко	300	180-225	195
16	Кисломолочная продукция	150	90-112,5	117
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	30-37,5	38,1
18	Сыр	10	6-7,5	7,5
19	Сметана	10	6-7,5	7,2
20	Масло сливочное	30	18-22,5	15,9
21	Масло растительное	15	9-11,25	11,05
22	Яйцо	40	24-30	28,1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	30	18-22,5	24,5
24	Кондитерские изделия	10	6-7,5	7,2
25	Чай	1	0,6-0,75	0,75
26	Какао-порошок	1	0,6-0,75	0,7
27	Кофейный напиток	2	1,2-1,5	1,5
28	Соль	3	1,8-2,25	2,2

7.Вывод: перспективное цикличное десятидневное меню для организации питания учащихся (в том числе с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов, не являющихся учащимися с ограниченными возможностями здоровья) возрастной группы с 7 до 11 лет в **Тихорецкий**

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

ЗАО "КБИ", г. Краснодар, ИНН 2308059160, зак.1588/1, 10.18 г., т.15000

общеобразовательных учреждениях муниципального образования Кавказский район № 3;7;8,9;11;13;14;15;16;17;18;19;20;21;43;45 (пищеблоки, работающие на сырье) на весенне-летний период, разработанное муниципальным унитарным предприятием муниципального образования Кавказский район «Комбинат школьного питания», Краснодарский край, р-н Кавказский, г.Кропоткин, ул.Базарная,49 **соответствует** требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Врач по общей гигиене М.М.Бородин

ЗАО "КБИ", г. Краснодар, ИНН 2308059160, зак.1588/1,10.18 г., т.15000