



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя
отдела инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
Церенов Ш.Б. ф.и.о.
М.П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 4220/31 от 27 октября 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

Основного (организованного) меню (12-ти дневного) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Каневской район, сезон: осенний, возраст: 12 лет и старше, в том числе дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), разработанного ИП Чаушевой М.Я.

Производство экспертизы начато: 26.10.2022 г. 16.00 ч.

Производство экспертизы окончено: 27.10.2022 г. 15.00 ч.

1. Основание: Поручение ТО Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Тимашевском, Брюховецком, Приморско-Ахтарском, Каневском районах №358 от 24.10.2022г., зарегистрированное в Тимашевском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» от 24.10.2022г. №4603

2. Заявитель: ТО Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Тимашевском, Брюховецком, Приморско-Ахтарском, Каневском районах.

Юридический адрес: 352000, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Рашилевская, 100.

ИНН: 2308105360;

ОГРН: 1052303653269;

фактический адрес: 352700, Краснодарский край, г. Тимашевск, ул. Коммунальная, 3.

3. Разработчик: ИП Чаушева Марина Яковлевна

Юридический адрес: 353864, Краснодарский край, город Приморско-Ахтарск, улица Красноармейская, дом 112/2, кв. 5

Фактический адрес: 353864, Краснодарский край, город Приморско-Ахтарск, улица Красноармейская, дом 112/2, кв. 5

4. Цель экспертизы: на соответствие требованиям

-СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», раздела II, п.2.8; раздела V, п.5.2, раздела VIII, п.8.1, п.8.1.2, п.8.1.3; п.8.1.4; п.8.1.6; п.8.1.9, приложение №6, приложение №8, приложение №9, таблицы 1 и 3, приложение №10, таблицы 1 и 3, приложение №12

5. Перечень рассмотренных материалов:

-основное (организованное) меню (12-ти дневное) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Каневской район,

сезон: осенний, возраст: 12 лет и старше, в том числе дети с ограниченными
-техничко-технологические карты кулинарных изделий (блюд).

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленное «Основное (организованное) меню (12-ти дневное) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Брюховецкий район, сезон: осенний, возраст: 12 лет и старше, в том числе дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)» разработано ИП Чаушевой М.Я., на основе следующих документов:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
- Техничко-технологические карты ИП Чаушевой М.Я.
- «Сборник Методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга», Спб:Речь, 2008 г.;
- «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях». Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутьельяна.- М.: ДеЛи принт, 2011 г.;
- «Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации». Под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова, издание 5-ое с дополнениями, Уральский региональный центр питания, Пермь, 2013 г.;

По результатам экспертизы меню установлено:

- 1.Основное (организованное) меню питания для учащихся возрастной категории с 12 лет и старше разработано на основании сформированного рациона питания, включающего распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (п.8.1.2, п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 2.Представленное меню разработано на период двух недель (12 дней, с понедельника по субботу) (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 3.В меню предусмотрено распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (п.8.1.2 приложение № 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 4.Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептов (п.8.1.4 приложение №8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 5.Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в основном меню, соответствуют наименованиям в использованном сборнике рецептов и технико-технологических картах (раздел II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 6.В технологических картах указана температура блюд при раздаче, что соответствует требованиям п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- 7.Согласно примечанию к меню, профилактика йод - дефицитных заболеваний осуществляется путем введения в рацион йодированной соли, что соответствует требованиям п.8.1.6 приложение №10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Татьяна Викторовна

8. Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания, в представленном меню отсутствует (п.8.1.9 приложение №6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

9. В меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для учащихся 12 лет и старше (п.8.1.2 приложение №9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Название блюд	масса порций блюд в граммах (7- 11 лет)	
	фактическая	нормируемая
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	200-250	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п)	100-150	100-150
Первое блюдо	250-300	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100-120	100-120
Гарнир	180-230	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	180-200	180-200
Фрукты	Не менее 100	Не менее 100

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

Для учащихся 12 лет и старше

Название блюд	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Завтрак	605,6	550
Обед	934,5	800
полдник	354,1	350

11. В меню соблюдены требования по среднему % калорийности за неделю для учащихся 12 лет и старше, что соответствует требованиям п.8.1.2, приложение № 10 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Горячие завтраки для детей 12 лет и старше

1 неделя

Прием пищи	N %							Средняя ккал за 6 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
		1	2	3	4	5	6		
завтрак	20-25	679,6	676	604,2	665,4	669,9	717,1	668,6	24,5%
Суточная калорийность – 2720 ккал. - 100%, 544-680 ккал. – 20-25%									

2 неделя

Прием пищи	N %							Средняя ккал за 6 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
		1	2	3	4	5	6		
завтрак	20-25	659,6	632,4	598,4	577,5	715,8	676,3	643,3	23,6%
Суточная калорийность – 2720 ккал. - 100%, 544-680 ккал. – 20-25%									

Горячие обеды для детей 12 лет и старше

1 неделя

Прием пищи	N %							Средняя ккал за 6 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
		1	2	3	4	5	6		
обед	30-35	871,2	855,4	825,9	932,8	805,8	987,7	879,8	32,3%
Суточная калорийность – 2720 ккал. - 100%, 816-952 ккал. - 30-35%									

Тимошук К.И. ф.и.о. ФБНЗ - Центр питания и спортивной медицины
 в Край. подмосковный центр

2 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	6	Средняя ккал за 6 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
обед	30-35	960,3	867,8	864,2	831,2	891,1	884,5	883,1	32,4%
Суточная калорийность – 2720 ккал. - 100%, 816-952 ккал. - 30-35%									

Полдники для детей 12 лет и старше

1 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	6	Средняя ккал за 6 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
полдник	10-15	486,4	425,1	386,7	556,6	407,6	714,2	496,1	18,2%
Суточная калорийность – 2720 ккал. - 100%, 272-408 ккал. - 10-15%									

2 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	6	Средняя ккал за 6 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
полдник	10-15	557,7	471,1	529,5	366,2	698,6	303,8	487,8	17,9%
Суточная калорийность – 2720 ккал. - 100%, 272-408 ккал. - 10-15%									

12. В меню сбалансировано содержание белков, жиров и углеводов в зависимости от приёма пищи (возрастная категория 12 лет и старше), соответствует требованиям п.8.1.2. приложение № 10 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Прием пищи	Белки	Жиры	Углеводы
Суточная потребность для завтрака	18-22,5	18,4-23,1	76,6-95,75
1 неделя завтрак	20,9	23,9	89,7
2 неделя завтрак	21,2	20,4	90,5
Суточная потребность для обеда	27-31,5	27,6-32,2	114,9-134,05
1 неделя обед	28,6	27,8	126,3
2 неделя обед	29,3	32,2	116,8
Суточная потребность для полдника	9-13,5	9,2-13,8	38,3-57,4
1 неделя полдник	17,2	13,7	75,1
2 неделя полдник	13,5	10,9	83,2

13. Повторяемость одинаковых блюд в течение дня и последующих двух дней не выявлена (МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»).

7.Вывод: основное (организованное) меню (12-ти дневное) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Каневской район, сезон: осенний, возраст: от 12 лет и старше, в том числе дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), разработанное ИП Чаушевой М.Я. соответствует требованиям:

-СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», раздела II, п.2.8; раздела V, п.5.2, раздела VIII, п.8.1, п.8.1.2, п.8.1.3; п.8.1.4; п.8.1.6; п.8.1.9, приложение №6, приложение №8, приложение №9, таблицы 1 и 3, приложение №10, таблицы 1 и 3, приложение №12

Врач по общей гигиене

Туркина

Журавлева Л.Н.

Федеральное государственное учреждение
 Центр питания и эпидемиологии
 в Краснодарском крае

<p>ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА</p> <p>ТЕРРИТОРИАЛЬНЫЙ ОТДЕЛ УПРАВЛЕНИЯ РОСПОТРЕБНАДЗОРА ПО КРАСНОДАРСКОМУ КРАЮ В ТИМАШЕВСКОМ, БРЮХОВЕЦКОМ, ПРИМОРСКО-АХТАРСКОМ, КАНЕВСКОМ РАЙОНАХ 352700, г. Тимашевск ул. Коммунальная 3 телефон \ Факс 58-5-91 E-mail: timashevsk@kubanrpn.ru</p> <p>ОКПО 75873421, ОГРН 1042303712880, ИНН/КПП 2308103524/23801001</p> <p>«02» ноября 2022г. № 23-15-25/04-2128-2022</p>	<p>И.о. начальника управления образования муниципального образования Каневской район</p> <p>М.А. Журавлевой</p>
--	---

Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Тимашевском, Брюховецком, Приморско-Ахтарском, Каневском районах рассмотрены основные (организованные) меню для учащихся муниципальных общеобразовательных учреждений Каневского района, утвержденных индивидуальным предпринимателем Чаушевой М.Я.

Согласно представленным экспертным заключениям по результатам санитарно-эпидемиологических экспертиз № 4224/31 от 27.10.2022, № 4225/31 от 27.10.2022, проведенных ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» Тимашевский филиал, основное (организованное) меню питания завтраков, обедов и полдников для учащихся возрастной категории 7-11 лет и 12 лет и старше (в т.ч. для детей, с ограниченными возможностями здоровья) на осенний период соответствуют требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» п. 2.8 раздела II, п. 5.2 раздела V, п. 8.1, п. 8.1.2, п. 8.1.3, п. 8.1.4, п. 8.1.6, п. 8.1.9 раздела VIII, приложению № 6, приложению № 8, таблицам 1,3 приложения № 9, таблицам 1,3 приложения № 10, приложению № 12.

Заместитель начальника ТО



В.Е. Карабутова