

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

Ф1 ДП ОИ 03.11

УТВЕРЖДАЮ

Ч.О. Заместитель руководителя
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
в Северском филиале

Аттестат аккредитации органа инспекции
№ RA.RU 710012 выдан 22 апреля 2015 г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 230/23 « 20 » 20 23 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

10-дневных циклических меню приготавливаемых блюд на весенне-летний период для обучающихся от 7 до 11 лет и от 12 лет и старше в муниципальных общеобразовательных учреждениях системы управления образования МО Абинский район (завтраки, обеды и полдники).

Производство экспертизы начато: 15.03.2023 г. 10 часов 00 минут.

Производство экспертизы окончено: 20.03.2023 г. 12 часов 00 минут.

1. Основание: поручение ТО Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Северском, Абинском, Крымском районах № 72 от 27.02.2023г. (вх. 314/99/ои от 27.02.2023г., зарегистрированное в Северском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»).

ТО Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Северском, Абинском, Крымском районах.

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

ИНН: 2308105360.

ОГРН: 1052303653269.

фактический адрес: 353240, РФ, Краснодарский край, ст. Северская, ул. Ильская, 7а.

3. Разработчик: нет.

Юридический адрес: нет.

Фактический адрес: нет.

4. Цель экспертизы: на соответствие:

- СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (в части раздела VIII).

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

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

Продолжение:
Страницы № 2-4.

197271

5. Перечень рассмотренных материалов:

- опись принятых документов;
- 10-дневное цикличное меню, приготавливаемых блюд, для обучающихся от 7 до 11 лет в муниципальных общеобразовательных учреждениях системы управления образования МО Абинский район (завтраки, обеды и полдники)
- 10-дневное цикличное меню, приготавливаемых блюд, для обучающихся от 12 лет и старше в муниципальных общеобразовательных учреждениях системы управления образования МО Абинский район (завтраки, обеды и полдники)
- технико-технологические карты приготавливаемых блюд, разработанные и утверждённые ИП Пономаренко Р.А. от 01.03.2023 г. для возрастной категории от 7 до 11 лет (всего 66 карт)
- технико-технологические карты приготавливаемых блюд, разработанные и утверждённые ИП Пономаренко Р.А. от 01.03.2023г. для возрастной категории от 12 лет и старше (всего 66 карт)

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

На экспертизу представлены 10-дневные циклические меню, приготавливаемых блюд, для обучающихся от 7 до 11 лет и от 12 лет и старше в муниципальных общеобразовательных учреждениях системы управления образования МО Абинский район (завтраки, обеды и полдники), разработанные и утверждённые ИП Пономаренко Р.А. от 01.03.2023 г.

При рассмотрении перспективных циклических 10-дневных меню (завтраки, обеды и полдники) установлено, наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технико-технологических картах.

Представлены технико-технологические карты (рецептуры) готовых блюд, вырабатываемых и реализуемых ИП Пономаренко Р.А. (Россия, Краснодарский край, Абинский район) в соответствии с рекомендациями сборников («Акт проработки №54/1 от 09.02.2023 г «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников /под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна-М, ДеЛипринт.2005-334с»; «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под редакцией М.П.Могильного и В.А. Тутельяна, ДеЛипринт, 2011-544с», «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна, ДеЛипринт, 2017 г -544стр.» санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья).

В меню соблюдены требования по массе порций для детей 7-11 лет и 12 лет и старше в соответствии с п. 8.1.2 приложение 9, табл. 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Суммарные объемы блюд по приемам пищи для обучающихся от 7-11 лет и 12 лет и старше, в представленном меню выполнены в соответствии с п. 8.1.2 приложение 9, табл. 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей, согласно приложения № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в меню отсутствует.

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в целях профилактики йододифицитных состояний при приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная.

В представленных технико-технологических картах указана температура блюд, реализуемых через раздачу.

В меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для учащихся с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше (п. 8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Свердлов

Для учащихся 7 до 11 лет.

Наименование блюд	масса порций (выход в граммах)	
каша, овощное, творожное, мясное блюдо	200	150-200
закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.д.)	60	60-100
первое блюдо	250	200-250
второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-100	90-120
гарнир	150-170	150-200
третье блюдо (компот, чай, кисель, напиток кофейный, какао, сок)	180-200	180-200
фрукты	100	100

Для учащихся 12 лет и старше.

Наименование блюд	масса порций (выход в граммах)	
каша, овощное, творожное, мясное блюдо	200-250	200-250
закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.д.)	100	100-150
первое блюдо	250	250-300
второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100	100-120
гарнир	180-200	180-230
третье блюдо (компот, чай, кисель, напиток кофейный, какао, сок)	180-200	180-200
фрукты	100	100

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 7 до 11 лет.

Наименование блюд	фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем за 10 дней	нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
завтрак	515	500
обед	800	700
полдник	351	350

Для учащихся 12 лет и старше.

Наименование блюд	фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем за 10 дней	нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
завтрак	589	550
обед	921	800
полдник	394	350

По результатам анализа накопительной ведомости выполнения норм питания возрастной категории 7-11 лет, 12 лет и старше учащиеся обеспечены среднесуточными наборами пищевой продукции (на 1 учащегося в сутки), что соответствует требованиям п. 8.1.2 приложение № 7 таблица 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Береснев

В меню соблюдены требования по среднему % калорийности за неделю для учащихся 7-11 лет и старше (п. 8.1.2, приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Для учащихся с 7 до 11 лет.

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	итого	Средний % пищевой ценности за неделю
завтрак	20-25	640,5	696,1	625,4	544,9	504,2	597,2	579,6	587,4	649,7	502,5	592,7	25,2 %
Обед	30-35	720,5	739,1	757,7	846,4	922,5	694,3	796,4	857,6	677,5	819,5	783,15	33,3 %
полдник	15	327,0	286,6	348,4	276,9	337,4	399,2	290,9	352,4	261,9	319,3	320,0	13,6 %

Для учащихся 12 лет и старше

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	итого	Средний % пищевой ценности за неделю
завтрак	20-25	862,0	821,2	711,3	663,9	543,4	779,2	657,2	699,3	784,4	577,8	709,9	26,0 %
Обед	30-35	846,3	910,4	965,6	1051,6	1007,5	927,9	992,7	967,5	807,9	962,5	943,9	34,8 %
полдник	15	540,7	388,2	359,7	378,5	426,1	600,0	339,8	363,7	310,8	386,2	409,3	14,9 %

7. Вывод: 10-дневные циклические меню приготавливаемых блюд на весенне-летний период для обучающихся от 7 до 11 лет и от 12 лет и старше в муниципальных общеобразовательных учреждениях системы управления образования МО Крымский район (завтраки, обеды и полдни), разработанные и утверждённые ИП Пономаренко Р.А. (Россия, Краснодарский край, Абинский район) от 01.03.2023 г. **соответствует:**

- требованиям раздела VIII п.8.1.2 (приложения 6 п. 24, приложение 7 таблица 3) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Врач по общей гигиене

С.В.Белоусова

Л.В.Белоусова.

Свердлов