

УТВЕРЖДАЮ

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

Руководитель органа инспекции
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в
Краснодарском крае»

Иванов И.А.

Ф.И.О

М. П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 5178/08-2 «15» 09



по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы
*основных (организованных) меню для организации питания обучающихся 12-18 лет
в муниципальных общеобразовательных организациях муниципального образования
город Краснодар:*

- горячие завтраки и обеды для обучающихся ОВЗ и детей-инвалидов 12-18 лет, 1ой смены
- горячие обеды и полдники для обучающихся ОВЗ и детей-инвалидов 12-18 лет, 2ой смены

Производство экспертизы начато: 12.09.2022г. в 11.00ч.

Производство экспертизы окончено: 15.09.2022г. в 11.30ч.

1. **Основание:** поручение Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю от 08.09.2022г. № 952, зарегистрированное в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» вх. № 7762/1889/ОИ от 09.09.2022г.

2. **Заявитель:** Управление Роспотребнадзора по Краснодарскому краю.

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

ИНН: 2308105360;

ОГРН: 1052303653269;

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

3. **Разработчик:** Муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания № 1» (МУП «КШП № 1»)

Юридический адрес: 350072, Краснодарский край, г.Краснодар, ул. Ростовское шоссе, 14/Е.

Фактический адрес: 350072, Краснодарский край, г.Краснодар, ул. Ростовское шоссе, 14/Е.

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

5. **Перечень рассмотренных материалов:**

- основные (организованные) меню для организации питания обучающихся 12-18 лет в муниципальных общеобразовательных организациях муниципального образования город Краснодар;
- горячие завтраки и обеды для обучающихся ОВЗ и детей-инвалидов 12-18 лет, 1ой смены

- горячие обеды и полдники для обучающихся ОВЗ и детей-инвалидов 12-18 лет, 2ой смены
- технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- сведения о выполнении натуральных норм питания обучающихся;
- пояснительная записка.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленные основные (организованные) меню, разработаны МУП «КШП № 1», на основе следующих документов:

- «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» под общей редакцией В. Т. Лапиной, издательство «Хлебпродинформ», Москва, 2004 г.
- Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников. Могильный М.П., 2017г.
- Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Перевалова А.Я.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации горячих завтраков и обедов обучающимся 1-4х классов общеобразовательных организаций. ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора, Новосибирск, 2020г.
- Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Марчука Ф.Л., 1994г.
- Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Скурихин И.М., Волгарева М.Н., 1987г.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся общеобразовательных организаций. Кучма Р.В., 2016г.
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций».
- Технологические карты МУП «КШП № 1».

По результатам экспертизы меню установлено:

- 1) Основные (организованные) меню для учащихся от 12ти до 18ти лет разработаны 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) Представленные меню разработаны на период двух недель (10 дней, с понедельника по пятницу) (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);
- 4) Меню содержат информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептур (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 использованных сборниках рецептур (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, для дополнительного обогащения рациона питания детей проводится С-витаминизация третьих блюд витаминизированными напитками промышленного выпуска, что соответствует требованиям п.8.1.6 приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 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) По результатам анализа накопительной ведомости выполнения норм питания возрастной категории 12-18 лет, 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;
- 10) В меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для учащихся с 12 до 18 лет (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 (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака) | 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 | 100 | 100 |

- 11) Суммарные объёмы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям п.8.1.2 приложение № 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- горячие завтраки и обеды для обучающихся ОВЗ и детей-инвалидов 12-18лет, 1ой смены

| 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 | 630,5 | 550 |
| Обед | 916,7 | 800 |

- горячие обеды и полдники для обучающихся ОВЗ и детей-инвалидов 12-18лет, 2ой смены

| Название блюд | Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем | Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее) |
|---------------|---|---|
| Обед | 916,7 | 800 |
| Полдник | 380,5 | 350 |

- 12) В меню соблюдены требования по среднему % калорийности за неделю для учащихся 7-11 лет, что соответствует требованиям п.8.1.2, приложение № 10 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- горячие завтраки и обеды для обучающихся ОВЗ и детей-инвалидов с 12ми до 18ми лет, 1ой смены

| Прием пищи | 1 | N % | 2 | 3 | 4 | 5 | Средняя ккал за 5 дней | Средний % пищевой ценности за неделю |
|---|--------|-----|--------|--------|--------|--------|------------------------|--------------------------------------|
| 1 неделя | | | | | | | | |
| завтрак | 691 | 25 | 649.05 | 711 | 672.57 | 683 | 681.5 | 25% |
| Суточная калорийность – 2720 ккал. - 100%, 544-680 ккал. - 20-25% (допустимое отклонение +/-5%) | | | | | | | | |
| обед | 928,91 | 35 | 971.52 | 996.19 | 952 | 928.06 | 955.52 | 35% |
| Суточная калорийность – 2720 ккал. -100%, 816-952 ккал. - 30-35% (допустимое отклонение +/-5%) | | | | | | | | |
| 2 неделя | | | | | | | | |
| завтрак | 680,54 | 25 | 658.17 | 687.62 | 680.70 | 694,5 | 680,31 | 25% |
| Суточная калорийность – 2720 ккал. - 100%, 544-680 ккал. - 20-25% (допустимое отклонение +/-5%) | | | | | | | | |
| обед | 985,72 | 35 | 950,15 | 936,69 | 979,89 | 911,78 | 952,84 | 35% |
| Суточная калорийность – 2720 ккал. -100%, 816-952 ккал. - 30-35% (допустимое отклонение +/-5%) | | | | | | | | |

- горячие обеды и полдники для обучающихся ОВЗ и детей-инвалидов с 12ми до 18ми лет, 2ой смены

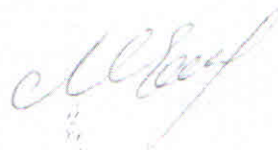
| Прием пищи | 1 | N % | 2 | 3 | 4 | 5 | Средняя ккал за 5 дней | Средний % пищевой ценности за неделю |
|--|--------|-----|--------|--------|--------|--------|------------------------|--------------------------------------|
| 1 неделя | | | | | | | | |
| обед | 928,91 | 35 | 971,52 | 996,19 | 952 | 928,06 | 955,52 | 35% |
| Суточная калорийность – 2720 ккал. -100%, 816-952 ккал. - 30-35% (допустимое отклонение +/-5%) | | | | | | | | |
| полдник | 424,89 | 15 | 394 | 394,33 | 405,8 | 414 | 406,6 | 15% |
| Суточная калорийность – 2720 ккал. - 100%, 272-408ккал. - 10-15% (допустимое отклонение +/-5%) | | | | | | | | |
| 2 неделя | | | | | | | | |
| обед | 985,72 | 35 | 950,15 | 936,69 | 979,89 | 911,78 | 952,84 | 35% |
| Суточная калорийность – 2720 ккал. -100%, 816-952 ккал. - 30-35% (допустимое отклонение +/-5%) | | | | | | | | |
| полдник | 397 | 15 | 400 | 404,2 | 423 | 423,32 | 409,5 | 15% |
| Суточная калорийность – 2720 ккал. - 100%, 272-408ккал. - 10-15% (допустимое отклонение +/-5%) | | | | | | | | |

7.Вывод: основные (организованные) меню для организации питания обучающихся 12-18 лет в муниципальных общеобразовательных организациях муниципального образования город Краснодар:

- горячие завтраки и обеды для обучающихся ОВЗ и детей-инвалидов 12-18лет, 1ой смены

- горячие обеды и полдники для обучающихся ОВЗ и детей-инвалидов 12-18лет, 2ой смены, соответствуют требованиям 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 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене
 тел. 204-77-24 (доб.331,332)



Е.Ю.Маменко