

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

№ 682/34 «24» августа 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного 10-ти дневного меню завтраков для организации питания учащихся общеобразовательных учреждений МО Кореновский район возрастной категории 12 лет и старше.

Производство экспертизы начато: 18.08.2022 г. 11-00 ч.

Производство экспертизы окончено: 23.08.2022 г. 10-00 ч.

- 1. Основание:** поручение начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Выселковском, Усть-Лабинском, Кореновском, Динском районах (далее ТОУ Роспотребнадзора) № 263 от 11.08.2022 г., вх. № 630/435/ОИ от 17.08.2022 г.
- 2. Заявитель:** ТОУ Роспотребнадзора
Юридический адрес: 350000, РФ, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Рашилевская, 100.
ИНН: 2308105360;
ОГРН: 1052303653269;
Фактический адрес: 353100, РФ, Краснодарский край, Выселковский район, ст. Выселки, ул. Северная, 5.
- 3. Разработчик:** УО МО Кореновский р-он.
Юридический адрес: Краснодарский край, г. Кореновск, ул. Мира, 79Б.
Фактический адрес: Краснодарский край, г. Кореновск, ул. Мира, 79Б.
- 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 для организации питания учащихся возрастной категории от 12-и лет и старше;
 - технологические карты на блюда, представленные в меню;
 - В.А. Тутельян, химический состав и калорийность российских продуктов питания. Москва, Изд-во «Дели плюс», 2012год.

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 №

205184

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленное меню разработано технологом управления образованием МО Кореновский район на основе следующих документов:

- Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - Москва. 2011;
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва Экономика 1983г А.С. Ратушный А.И Здобнов;
- 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. СанПиН 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 от 12 лет и старше обучающихся в общеобразовательных учреждениях МО Кореновский район. Меню все сезонное, в зависимости от сезона используются свежие овощи, в меню включены 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, суточная калорийность. В меню приводится ссылка на рецепты используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборником рецептов, блюд и кулинарных изделий по которому составлено меню, что соответствует рекомендуемой форме оформления (приложение № 8 СанПиН 2.3./2.4.3590-20). Приготовление пищи будет осуществляться на базе пищеблоков общеобразовательных учреждений.

Представленное меню предусматривает один прием пищи- завтрак. Горячий завтрак состоит из молочных, творожных, яичных, мясных, рыбных блюд, горячего напитка или сока, кондитерских изделий промышленного производства (2 раза). Мясные кулинарные изделия представлены блюдами из мяса птицы, говядины, свинины. Свежие фрукты в натуральном виде выдаются 4 раз за 10 дней.

При организации одноразового питания (завтрака), согласно таблицы 3, приложения № 10 СанПиН 2.3./2.4.3590 его калорийность должна составлять 20-25% от суточной потребности.

Для детей возрастной категории 12 лет и старше энергетическая ценность завтрака:

Прием пищи	Нормируемые значения энергетической ценности (в к/кал)	Фактическое выполнение энергетической ценности (среднее значение в к/кал)
Завтрак	544-680	648

В течение 10 дней отступление от норм калорийности не превышает 5%.

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

Пищевые вещества	Нормируемые значения пищевых веществ (20-25% в г)	Фактическое выполнение пищевых веществ (г)
Белки	18-22,5	22,5
Жиры	18,4-23	21,6
углеводы	76,6-95,8	91,4

Выходы порций соответствуют предъявляемым требованиям (таблица 1 приложение № 9 СанПиН 2.3./2.4.3590-20) и составляют: каши-240 грамм, яичные, творожные блюда - 200

грамм, фрукты 100 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	560-720	550

Нормы потребления пищевой продукции выполнены на 60-75% от суточной потребности в соответствии с требованиями таблицы 2 приложения № 7 СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

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 дневного меню завтраков для организации питания детей возрастной категории 12-и лет и старше в общеобразовательных учреждениях Кореновского 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