

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

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя

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

Шевченко А.Ю.



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1207/32 «28» 12 2023 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы
циклического двухнедельного меню для учащихся 12 лет и старше (в том числе учащихся с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов, не являющихся учащимися с ограниченными возможностями здоровья) муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений Тихорецкого района. (10 дневная учебная неделя) (зима-весна), разработанных ООО «Комбинат «Школьного питания», по адресу: Краснодарский край, Тихорецкий район, г. Тихорецк, ул Федосеева, 51

Производство экспертизы начато: 22.12.2023 16-00

Производство экспертизы окончено: 26.12.2023 15-00

1. Основание: заявление в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» №1023/807/ОИ от 01.12.2023г.

2. Заявитель: директор ООО «Комбинат «Школьного питания»

юридический адрес: Краснодарский край, Тихорецкий район, г. Тихорецк, ул Федосеева, 51
ИНН 2360013915, ОГРН 1212300044747

фактический адрес: Краснодарский край, Тихорецкий район, г. Тихорецк, ул Федосеева, 51

3. Разработчик: МООО «Комбинат «Школьного питания»

юридический адрес: Краснодарский край, Тихорецкий район, г. Тихорецк, ул Федосеева, 51

фактический адрес: Краснодарский край, Тихорецкий район, г. Тихорецк, ул Федосеева, 51

4. Цель экспертизы: на соответствие требованиям

- п.2.8, п.5.2, раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

5. Перечень рассмотренных материалов:

- Циклическое двухнедельное меню для учащихся 12 лет и старше (в том числе учащихся с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов, не являющихся учащимися с ограниченными возможностями здоровья) муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений Тихорецкого района. (10 дневная учебная неделя)(зима-весна);

- накопительные ведомости

- технологические карты

187584

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

г. Тихорецк ул Подвойского 13

Продолжение: 2-5
Страницы №

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Меню составлено на период 10 дней, форма меню в соответствии с приложением №8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Представленный вариант циклического двухнедельного меню для учащихся 12 лет и старше (в том числе учащихся с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов, не являющихся учащимися с ограниченными возможностями здоровья) муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений Тихорецкого района. (10 дневная учебная неделя)(зима-весна), разработаны ООО «Комбинат «Школьного питания» на основе следующей документации:

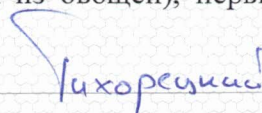
«Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», М 2017 под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна;

По результатам экспертизы циклического двухнедельного меню для учащихся 12 лет и старше (в том числе учащихся с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов, не являющихся учащимися с ограниченными возможностями здоровья) муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений Тихорецкого района. (10 дневная учебная неделя)(зима-весна) установлено:

1. меню сформировано в соответствии с приложением № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
2. Примерные меню разработаны на основании сформированного рациона питания, включающего распределение перечня блюд, кулинарных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник) для детей в возрасте 12 лет и старше, в т.ч. с ОВЗ (п.8.1.2, п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
3. Примерные меню разработаны с учетом сезонности (зимние-весенний период), на период двух недель, с учетом организации образовательного процесса в школах (пятидневная учебная неделя, обучение в первую или вторую смену). Большинству обучающихся предоставляется однократное питание в виде завтрака (первая смена) или обеда (вторая смена). Для детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) запланировано двухразовое питание (завтрак + обед) или (обед + полдник), в зависимости от сменности занятий (п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
4. Примерные меню содержат информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, данные по содержанию витаминов и микронутриентов, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептов (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
5. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в меню, соответствуют наименованиям в использованном сборнике рецептов (технологических картах) (раздел II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Согласно п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в технологических картах на кулинарные изделия указана температура блюда на раздаче.
6. Меню не содержит пищевой продукции, изготовление и реализация которой в детских организациях не допускается (приложение № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), не отмечается повторения одноименных кулинарных изделий и блюд в течение одного и в смежные два дня. Предлагаемый ассортимент кулинарных изделий и блюд предусматривает использование преимущественно щадящих способов тепловой обработки (варка, запекание, тушение).
7. Дополнительное обогащение рациона витаминами и микронутриентами, согласно пояснительной записке, предусмотрено путем включения салатов из свежих овощей, фруктов, соков, компотов из свежемороженой ягод, сухофруктов, йодированной соли (п.8.1.6 приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Завтрак включает в себя основное горячее блюдо (мясное, рыбное, крупяное, молочное, овощное), закуску, а также творожные запеканки и омлет, напитки, предусмотрена выдача фруктов, кисломолочных напитков.

В состав ассортимента пищевой и готовой продукции, реализуемой в обед, включены закуски (порционные овощи, салаты из овощей), первые (супы, борщи) и вторые блюда,



филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

компоты в ассортименте (из сухофруктов, свежих фруктов), горячие напитки (чай, кофейный напиток, какао), сок, свежие фрукты, кисломолочные напитки.

Полдник состоит из кулинарных изделий, вторые блюда, бутербродной продукции, напитков, кондитерских изделий, свежих фруктов.

В меню предусмотрена раздача детям кисломолочной продукции («Снежок») объемом 200 мл, («Ряженка») объемом 180 мл, («Йогурт») м.д.ж. 2,5% объемом 200 мл в индивидуальной мелкоштучной потребительской упаковке (тетрапак).

В примерных меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для учащихся 12 лети старше, с учетом соблюдения общей массы блюд завтрака, обеда, полдника (п.8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

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

День меню	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	норматив
Завтрак	685	705	650	680	680	600	670	745	625	680	не менее 550
Обед	905	885	930	1040	945	940	1050	945	955	965	не менее 800
Полдник	350	375	430	505	550	350	430	305	410	430	не менее 350

Суточная потребность детей возраста 12 лет и старше в основных пищевых веществах составляет: белки - 90 г, жиры - 92 г, углеводы – 383 г; в энергии - 2720 Ккал (таблица 1 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Согласно таблице 3 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, школьное питание должно обеспечивать возмещение суточной потребности учащихся в пищевых веществах и энергии при получении завтрака в пределах 20 - 25 %; обеда - 30-35 %, при двукратном питании детей с ОВЗ (завтрак + обед) в пределах 50- 60 %; (обед + полдник) - в пределах 40-50 %.

При однократном питании по десятидневному меню пищевая и энергетическая ценность рационов составляет

День меню	Завтрак				Обед			
	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийность ккал/ % СП*	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийность ккал/ % СП*
1 день	31,4	46,2	80,9	859,9/31,67%	37,4	31	101,1	843/30,99%
2 день	36,7	36,9	111,5	934/34,3%	48,8	33,7	127,2	1024,8/37,67%
3 день	31,3	20,3	90,5	755,7/27,78%	33	30,1	129,8	934,9/34,37%
4 день	18,8	26,3	88,1	666,4/24,5%	38,5	22,3	111,1	817,4/30,05%
5 день	25,5	31,2	97,3	775,6/28,5%	35,3	28,3	114,4	897,8/33%
6 день	19,5	32,4	104,4	810,7/29,8%	29,7	38,9	119,6	971,3/35,7%
7 день	35,9	31,3	112,6	959,5/35,27%	32,5	27,1	134,1	959,5/35,27%
8 день	35,7	28,5	109,8	841,9/30,9%	39,1	55	73,3	951,9/34,99%
9 день	49,3	33,3	113,9	946,6/34,8%	31,4	25,8	131,3	902/33,16%
10 день	29,4	20,2	92,2	631,3/23,2%	34,8	46,6	94,7	953,9/35,06%
Среднее % СП*	31,35/ 34,8%	30,66/ 33,32%	100,12/ 26,14%	818,16/ 30,07%	36,05/ 40,05%	33,88/ 36,82%	113,66/ 29,67%	925,65/ 34,03%

*СП-суточная потребность

При однократном питании по меню средние значения потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) и энергии за десятидневный период удовлетворяют нормативным требованиям: завтрак – в пределах 20-25% (+/-5%), обед – в пределах 30-35% (+/-5%).

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

При двухразовом питании детей с ОВЗ по десятидневному меню пищевая и энергетическая ценность рационов составляет:

День меню	Завтрак + обед				Обед + полдник			
	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийность ккал/ % СП*	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийность ккал/ % СП
1 день	68,8	77,2	182	1702,9/62,6%	41,1	34	142,9	1051,8/38,6%
2 день	85,5	70,6	128,7	1958,8/72,01%	58,1	46,7	175,7	1397,2/51,36%
3 день	64,3	50,4	220,3	1690,6/62,12%	71,3	57,4	196,1	1598,6/58,7%
4 день	57,3	48,6	199,2	1483,8/54,55%	56,18	45,2	176,1	1358,3/49,9%
5 день	60,8	59,5	211,7	1673,4/61,5%	55	43,1	216,4	1518,2/55,8%
6 день	49,2	71,3	224	1782/65,5%	37	44,2	167,5	1239,6/45,5%
7 день	68,4	58,8	146,7	1919/70,5%	68,2	55,2	197,4	1608/59,1%
8 день	74,8	83,5	183,1	1793,8/65,9%	48,9	71,6	131,1	1377,5/50,6%
9 день	80,7	59,1	245,2	1848,6/67,9%	36,3	36,5	169,3	1170/43,01%
10 день	64,2	66,8	176,9	1585,2/58,27%	77,3	82,6	142,5	1661,1/61,06%
Среднее % СП*	67,4/ 74,8%	64,58/ 70,1%	191,78/ 50,07%	1743,81/ 64,1%	54,93/ 63,8%	51,65/ 57,7%	171,5/ 44,77%	1398,03/ 51,39%

*СП-суточная потребность

Среднее потребление основных пищевых веществ (белки, жиры, углеводы) и энергии при двухразовом питании детей с ОВЗ за десятидневный период примерного меню соответствует нормативным требованиям: завтрак + обед – в пределах 50-60% (+/-5%); обед + полдник – в пределах 40-50% (+/-5%).

По результатам анализа представленных ведомостей контроля за рационом питания (нетто) возрастной категории детей 12 лет и старше, в ОВЗ учащиеся в целом обеспечены среднесуточными наборами пищевой продукции (на 1 учащегося в сутки), при однократном питании (завтрак – 1-ая смена или обед – 2-ая смена) и двухкратном питании (завтрак + обед или обед + полдник для детей с ОВЗ) в соответствии с требованиями п.8.1.2 приложения № 7 таблицы 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 с учетом замены продуктов по таблице взаимозаменяемости (раздел VIII 8.1.2 (приложение № 7 таблица 2) СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Средне-суточная норма, г	Одноразовое питание				Двухразовое питание			
		завтрак		обед		завтрак + обед		обед + полдник	
		г	%	г	%	г	%	г	%
Хлеб ржаной	120	35	29,2	40	33,3	75	62,5	40	33,3
Хлеб пшеничный	200	50,6	25,3	63,4	31,7	114	57	70,9	35,5
Мука пшеничная	20	1,7	8,5	4,2	21	5,9	29,5	14	70
Крупы, бобовые	50	18,4	36,8	14,5	29	32,9	65,8	21	42
Макаронные изделия	20	6,1	30,5	7,1	35,5	13,2	66	7,1	35,5
Картофель	187	50,22	26,9	93,9	50,2	144,12	77	93,9	50,2
Овощи	320	76,8	24	176,9	55,3	253,7	79,2	176,9	55,3
Фрукты свежие	185	50	27	51,11	27,6	101,11	54,6	71,31	38,5
Сухофрукты	20	0,8	4	5,4	27	7,2	36	8,2	41
Соки плодоовощные	200	40	20	57	28,5	97	48,5	77	38,5
Мясо	78	19,3	24,4	22,25	28,5	41,55	53,2	50,75	65
Субпродукты (печень)	40	10,44	26,1	11,6	29	22,04	55,1	16,24	40,6
Птица	53	10,3	19,4	15,35	29	25,65	48,4	15,35	29
Рыба	77	22,9	29,7	22,42	29,1	45,32	58,8	30,82	40,03
Молоко	350	123,67	35,3	92,76	26,5	216,43	61,8	252,06	72
Кисломолочная продукция	180	40	22,2	40	22,2	80	44,4	80	44,4
Творог	60	15,4	25,7	17,13	28,6	32,53	54,2	23,73	39,55
Сыр	15	4	26,7	2,8	18,7	6,8	45,3	4,8	32

Игорский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Сметана	10	2,8	28	3,6	36	6,4	64	5,2	52
Масло сливочное	35	8,9	25,4	6,2	17,7	15,1	43,1	11,6	33,14
Масло растительное	18	5	27,8	7,5	41,7	12,5	69,4	8,7	48,3
Яйцо (шт)	1	0,28	28	0,28	28	0,56	56	0,39	39
Сахар	35	8,5	24,3	4,5	12,9	13	37,1	17,6	50,28
Кондитерские изделия	15	3	20	4,5	30	7,5	50	7,5	50
Чай	2	0,2	10	0,7	35	0,9	45	1,3	65
Какао-порошок	1,2	0,2	16,7	0	0	0,2	16,7	0,5	41,6
Кофейный напиток	2	0,5	25	0	0	0,5	25	1	50
Крахмал	4	1	25	1	25	2	50	2	50

В указанных рационах полдники предназначены для обеспечения питанием обучающихся с ОВЗ и детей-инвалидов, получающих образование во 2-ю смену, поэтому с целью обеспечения таких детей основным набором продуктов питания в рационах использовано максимально возможное их количество.

7. Вывод: представленное на экспертизу циклическое двухнедельное меню для учащихся 12 лет и старше (в том числе учащихся с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов, не являющихся учащимися с ограниченными возможностями здоровья) муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений Тихорецкого района. (10 дневная учебная неделя)(зима-весна), разработанное ООО «Комбинат «Школьное питание», соответствует требованиям п.2.8, п.5.2, раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Врач по общей гигиене

Воронина О.И.

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»