

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
Тимашевском филиале



Церенов Ш.Б.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 3921 / 31 « 14 » 08 20 24 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы
основного (организованного) меню (12-ти дневного) питания обучающихся в
общеобразовательных организациях муниципального образования Приморско-
Ахтарский район, сезон: осенний, возраст: от 12 лет и старше, в том числе дети с
ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), разработанного ИП Чаушевой
М.Я.

Производство экспертизы начато: 06.08.2024г. 14.25ч.

Производство экспертизы окончено: 14.08.2024г. 16.00ч.

1. Основание: заявление ИП Чаушевой М.Я., зарегистрированное в Тимашевском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» от 31.07.2024г. № 4757.

2. Заявитель: ИП Чаушева Марина Яковлевна.

Юридический адрес: 353864, Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул. Красноармейская, 112/2, кв. 5.

ИНН: 234702169698

ОГРН: 319237500238012

Фактический адрес: 353864, Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул. Красноармейская, 112/2, кв. 5.

3. Разработчик: ИП Чаушева М.Я.

Юридический адрес: 353864, Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул. Красноармейская, 112/2, кв. 5.

Фактический адрес: 353864, Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул. Красноармейская, 112/2, кв. 5.

4. Цель экспертизы: на соответствие:

-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, приложение № 6, приложение 8, таблицы 1 и 3 приложения № 9, таблицы 1 и 3 приложения № 10, приложение № 12.

5. Перечень рассмотренных материалов:

-Основное (организованное) меню (12-ти дневное) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Приморско-Ахтарский район, сезон: осенний, возраст: от 12 лет и старше, в том числе дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), разработанное ИП Чаушевой М.Я.;

Тимашевский филиал

175 788

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

352700, г. Тимашевск, ул. Колму-
кольская, 3. Тел. 88613058345

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 от 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 (12 лет и старше) | |
|---|---|-------------|
| | 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.) | 100-120 | 100-150 |
| Первое блюдо | 250 | 250-300 |
| Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) | 100-150 | 100-120 |
| Гарнир | 180-200 | 180-230 |
| Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок) | 180-200 | 180-200 |
| Фрукты | 100-120 | 100 |

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

Для учащихся с 12 лет и старше:

| Название блюд | Фактические суммарные объёмы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем | Нормируемые суммарные объёмы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее) |
|---------------|---|---|
| Завтрак | 615 | 550 |
| Обед | 935,4 | 800 |

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 от 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 | 645 | 634,7 | 677,8 | 625,4 | 604 | 587 | 628,95 | 23,1% |
| 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 | 609,8 | 616,5 | 613,1 | 586,1 | 653,2 | 592,9 | 611,93 | 22,5% |
| Суточная калорийность – 2720 ккал. - 100%, 544-680 ккал. – 20-25% | | | | | | | | | |

Горячие обеды для детей от 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 | 847 | 914,8 | 889,7 | 891,5 | 859,4 | 913,1 | 885,9 | 32,6% |
| Суточная калорийность – 2720 ккал. - 100%, 816-952 ккал. - 30-35% | | | | | | | | | |

Тимошевский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

-технологические карты кулинарных изделий (блюд).

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка материалов:

Представленное «Основное (организованное) меню (12-ти дневное) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Приморско-Ахтарский район, сезон: осенний, возраст: от 12 лет и старше, в том числе дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), разработанное ИП Чаушевой М.Я., 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. - М.:ДеЛи принт, 2011. - 544 с.;

-Единый сборник технологических нормативов, рецептов 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./сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина. - Изд-е 4-е доп. и испр. - Пермь, 2021. - 410 с.;

-Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - Спб.: Речь, 2008. - 800 с.;

-Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГАУЗ НЦЗД МИНЗДРАВА РОССИИ, НИИ ГИОЗДИП, НП СРО «АПСПСОЗ»/ Под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы.- М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016.-361 с.;

-СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

-Технологические карты ИП Яаушевой М.Я.

По результатам экспертизы меню установлено:

1.Основное (организованное) меню (12-ти дневное) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Приморско-Ахтарский район, на осенний период, 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: завтрак и обед (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 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.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;

Тимошевский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

2 неделя

| Прием пищи | N % | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | Средняя ккал за 6 дней | Средний % пищевой ценности за неделю |
|--|-------|-------|-------|-------|-------|-----|-------|------------------------|--------------------------------------|
| обед | 30-35 | 850,8 | 869,2 | 827,7 | 905,5 | 853 | 807,5 | 852,3 | 31,3% |
| Суточная калорийность – 2720 ккал. -100%, 816-952 ккал. - 30-35% | | | | | | | | | |

12. В меню сбалансировано содержание белков, жиров и углеводов в зависимости от приёма пищи, что соответствует нормативам (приложение 10, таблица 1, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

| Прием пищи | Белки | Жиры | Углеводы |
|--|---------|-----------|--------------|
| <i>Суточная потребность для завтрака</i> | 18-22,5 | 18,4-23 | 76,6-95,75 |
| 1 неделя завтрак (среднее значение) | 22,39 | 22,66 | 82,98 |
| 2 неделя завтрак (среднее значение) | 21,43 | 22,48 | 80,75 |
| <i>Суточная потребность для обеда</i> | 27-31,5 | 27,6-32,2 | 114,9-134,05 |
| 1 неделя обед (среднее значение) | 28,2 | 31,0 | 123,6 |
| 2 неделя обед (среднее значение) | 30,60 | 30,47 | 114,18 |

13. Повторяемость одинаковых блюд (горячие основные блюда) 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 Приморско-Ахтарский 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», 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, приложение № 6, приложение 8, таблицы 1 и 3 приложения № 9, таблицы 1 и 3 приложения № 10, приложение № 12.

Врач по общей гигиене

О.И. Белобородова

О.И. Белобородова

Тимошевский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 367631368242343721851914175269218151721164225259

Владелец Билай Ольга Юрьевна

Действителен с 12.12.2023 по 11.12.2024