

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

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



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 119/25 «30» января 2023 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного цикличного двенадцатидневного меню организованного питания (завтрак, обед, полдник) детей 12 лет и старше, обучающихся в общеобразовательных учреждениях Калининского района на зимне-весенний сезон (разработчик ИП Решитько Светлана Александровна)

Производство экспертизы начато: 19.01.2023 в 12-00.
Производство экспертизы окончено: 30.01.2023 в 10-00.

- 1. Основание:** заявление № 69/11/ОИ от 16.01.2023 г.
- 2. Заявитель:** индивидуальный предприниматель Решитько Светлана Александровна
Юридический адрес: 353780, Краснодарский край, Калининский район, ст. Калининская, ул. Северная, 178 а.
ИНН: 233302125302
ОГРН: 318237500465767
Фактический адрес: 353780, Краснодарский край, Калининский район, ст. Калининская, ул. Северная, 178 а.
- 3. Разработчик:** индивидуальный предприниматель Решитько Светлана Александровна.
Юридический адрес: 353780, Краснодарский край, Калининский район, ст. Калининская, ул. Северная, 178 а.
Фактический адрес: 353780, Краснодарский край, Калининский район, ст. Калининская, ул. Северная, 178 а.
- 4. Цель экспертизы:** на соответствие требованиям государственных санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов:
- п. 2.8, п. 5.2, раздел VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".
- 5. Перечень рассмотренных материалов:**
- примерное циклическое двенадцатидневное меню для питания детей возрастной категории 12 лет и старше в общеобразовательных учреждениях Калининского района на зимне-весенний сезон, с меню - раскладкой, компоновкой блюд, накопительной ведомостью расхода продуктов, пояснительной запиской;
- технологические карты на отдельные кулинарные изделия, включенные в меню.
- 6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:**
Рассматриваемое примерное двенадцатидневное меню приготовляемых блюд школьных завтраков, обедов и полдников в общеобразовательных учреждениях Калининского района

Красноармейский филиал
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
353800 ст. Полтавская, ул. Карла Маркса, 133,
тел./факс (861-65) 4-09-83, e-mail polsess@mail.ru

Продолжение:
Страницы № 2-6

105 246

разработано для учащихся возрастной категории 12 лет и старше на зимнее - весенний сезон, с учетом организации образовательного процесса (пятидневная/шестидневная учебная неделя, первая или вторая смена).

Меню предусматривается однократное питание большинства обучающихся по пятидневной учебной неделе с предоставлением обеда, а учащихся по субботам – с предоставлением завтрака.

Для детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) запланировано двухразовое питание: завтрак + обед (первая смена) или обед + полдник (вторая смена).

В пояснении к меню отмечено, что при его разработке использовались:

- Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна - М.: ДеЛипринт, 2017 г.;
- Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления (от 7 до 18 лет), разработчик ФБУН «НИИ» Роспотребнадзора И.И. Новикова (протокол № 3 от 19.05.2022 г).

Примерное меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, хлебобулочных изделий и др. пищевой продукции по запланированным приемам пищи, оформлено согласно рекомендуемому образцу (приложение № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), содержит следующие сведения:

- наименования кулинарных изделий с номером рецептуры (по сборнику рецептов), меню-раскладку (брутто/нетто), массу порции;
- энергетическую и пищевую ценность (белки, жиры, углеводы, витамины: В1, С, А, Е, минеральные вещества: Са, Р, Mg, Fe) по каждому блюду, приему пищи, за день. Суммарная информация о пищевой и энергетической ценности меню по приемам пищи за двухнедельный период приведена в виде таблиц на отдельных листах.

Наименования блюд и кулинарных изделий в меню соответствуют их наименованиям, указанным в технологических документах, п. 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Предлагаемый ассортимент кулинарных изделий и блюд предусматривает использование преимущественно щадящих способов тепловой обработки (варка, запекание, тушение).

В меню не отмечается повторения одноименных кулинарных изделий и блюд в течение дня и смежные два дня, нет пищевой продукции, изготовление и реализация которой в детских организациях не допускается (приложение № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Завтрак состоит из горячего блюда (творожное, яичное, каша или комбинация кулинарных изделий) и напиток, в отдельные дни дополнительно предлагается салат, свежие фрукты, сыр или масло сливочное (порционно), йогурт, печенье.

Обед включает закуску, первое, второе, третье блюдо, в отдельные дни предлагаются свежие фрукты, молоко в индивидуальной упаковке, кондитерское изделие.

На полдник предлагается напиток и кулинарное изделие (творожное, овощное, крупяное, рыбное, мясное), в отдельные дни предлагается овощная закуска, свежие фрукты, печенье, сыр или масло сливочное (порционно).

Масса порций основных блюд примерного меню в граммах, в сравнении с возрастной нормой (таблица 1 приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

День по меню	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	норматив
Основное блюдо завтрака	250	200	210	200	280	220	200	210	250	290	200-250
Закуска	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100-150
Первое блюдо	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250-300
Второе блюдо (мясо, рыба) другое блюдо		130	140	125		120				130	100-120
	200				200		230	200	220		

Красноармейский

День по меню	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	норматив
Гарнир		180	180	180		180				180	180-230
Напиток/третье блюдо	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	180-200
Фрукты	150	110		110		130	110	150			100

Масса порций основных блюд соответствует возрастной норме (таблица 1 приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Суммарный объем пищи на прием в граммах по 10-дневному меню, в сравнении с возрастной нормой (таблица 3 приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

День меню	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	норматив
Завтрак	605	580	690	665	575	575	630	655	660	565	не менее 550
Обед	1010	1080	945	930	1060	1070	915	1010	845	1170	не менее 800
Полдник	395	425	365	450	410	415	420	350	420	355	не менее 350

Суммарный объем пищи на прием соответствует возрастной норме (таблица 3 приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Суточная потребность детей данного возраста 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, обучающихся в 1 смену (завтрак + обед) в пределах **50 - 60%**; обучающихся во 2 смену (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	26,35	16,89	100,61	661,88/24%	37,44	40,63	116,25	1025,41/38%
2 день	25,04	24,55	99,92	752,5/28%	33,16	22,0	122,62	951,63/35%
3 день	21,17	17,85	113,6	680,54/25%	22,62	33,4	112,45	952,27/35%
4 день	25,09	21,96	80,71	623,45/23%	28,16	27,0	125,05	892,58/33%
5 день	14,15	27,26	75,95	657,08/24%	31,59	33,7	164,6	1030,47/38%
1 неделя среднее / % СП	22,3/25%	23,0/24%	94,2/25%	675,1/25%	30,6/34%	31,3/34%	128,2/33%	970,5/36%
6 день	22,66	24,92	77,13	612,66/23%	28,96	22,49	142,32	919,64/34%
7 день	23,1	37,35	62,65	707,73/26%	30,53	23,86	126,8	856,12/31%
8 день	20,4	20,0	101,6	668,04/25%	32,14	31,74	127,42	951,31/35%
9 день	29,62	20,06	96,83	703,09/25%	36,58	37,65	113,08	950,79/35%
10 день	20,8	17,46	97,05	628,62/26%	34,26	35,87	144,32	1011,09/37%
2 неделя Среднее / % СП	23,3/26%	23,9/26%	87,1/23%	664,0/24%	32,5/36%	30,3/33%	130,8/34%	937,8/35%
ИТОГО среднее / % СП	22,5/25%	23,5/25%	90,7/24%	669,6/25%	31,5/35%	30,8/34%	129,5/34%	954,2/35%

*СП-суточная потребность

Красноармейский

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)	Калорийн-ть ккал/% СП	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийн-ть ккал/% СП
1 день	63,79	57,52	216,86	1687,3/62%	44,9	45,24	167,8	1286,7/47%
2 день	58,2	46,55	222,54	1704,8/63%	53,79	42,21	180,91	1450,7/53%
3 день	43,79	51,25	226,01	1632,8/60%	35,18	46,28	161,19	1309,5/48%
4 день	53,25	48,96	205,76	1516,0/56%	42,29	37,3	197,89	1384,8/51%
5 день	45,74	60,96	240,55	1687,6/62%	42,79	43,95	204,66	1287,0/47%
1 неделя среднее % СП	53,0/59%	53,0/58%	222,3/58%	1645,7/61%	43,8/49%	43,0/47%	182,5/48%	1343,8/49%
6 день	51,62	47,41	219,45	1532,3/56%	38,25	33,08	201,99	1163,8/43%
7 день	53,63	61,21	189,45	1563,9/58%	37,92	29,77	180,48	1305,8/48%
8 день	52,54	57,74	229,02	1619,4/60%	49,69	45,24	165,43	1458,9/54%
9 день	66,2	57,71	209,91	1653,9/61%	57,78	60,63	173,76	1389,2/51%
10 день	55,06	53,33	241,37	1639,7/60%	45,73	47,48	172,57	1389,2/51%
2 неделя среднее % СП	55,8/62%	55,5/60%	217,8/57%	1601,8/59%	45,9/51%	43,2/47%	178,8/47%	1341,4/49%
ИТОГО среднее % СП	54,4/60%	54,3/59%	220,1/58%	1623,8/60%	44,9/50%	43,1/47%	180,7/47%	1342,6/49%

*СП-суточная потребность

Примерное меню однократного (обед) и двухразового питания детей с ОВЗ (завтрак + обед/обед + полдник) обеспечивает соответствие нормам среднего процента пищевой (белки, жиры, углеводы) и энергетической ценности за 10-дневный период.

Средние значения потребления основных витаминов и минеральных веществ по примерному меню, в сравнении с возрастной нормой (таблица 1 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Потребление	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
	С	В1	А(РЭ)*	Са	Р	Mg	Fe	
Суточная норма	70	1,4	900	1200	1200	300	18	
Обед	среднее 10 дн.	23,0	0,49	271	391	420	104	6,3
	%	33	35	30	33	35	35	35
Завтрак +обед	среднее 10 дн.	37,5	0,83	496	642	716	175	10
	%	54	59	55	54	60	58	56
обед + полдник	среднее 10 дн.	33,6	0,69	364	551	591	144	8,7
	%	48	49	40	46	49	48	45

Средний процент потребления основных витаминов и минеральных веществ по примерному меню за 10-дневный период удовлетворяет нормативные требования (таблица 1 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

При обучении по 6-дневной учебной неделе суммарный объем пищи на прием, пищевая и энергетическая ценность рационов меню по субботам составляет:

День меню	Прием пищи	Суммарный объем (г)	Пищевая ценность, (г)			Калорийность, ккал / % СП
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 суббота	Завтрак	620	15,8	21	103,9	655,3/24%
	Завтрак + обед	1565	46,3	49,2	210,5	1474,5/54%
2 суббота	Завтрак	620	21,8	22,6	68	659,6/24%
	Завтрак+ обед	1630	50,6	51,6	194,5	1504,2/55%
Среднее по 12-дневному меню / % СП	Завтрак		18,8/21%	21,8/24%	85,6/22%	657,5/24%
	Завтрак+ обед		48,5/54%	50,4/55%	202,5/53%	1489,4/55%

Красноармейский

Суммарный объем пищи на прием, пищевая и энергетическая ценность рационов меню по субботам соответствует возрастной норме.

Распределение калорийности рационов при двухразовом питании по приемам пищи составляет:

День по меню	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	среднее
Завтрак, ккал	661,8	752,5	680,5	623,5	657,1	612,7	707,7	668,0	703,1	628,6	669,6
% СП*	24	28	25	23	24	23	26	25	26	23	25
Обед, ккал	1025,4	951,6	952,3	892,6	1030,5	919,6	856,1	951,3	950,8	1011,1	954,1
% СП	38	35	35	33	38	34	31	35	35	37	35
Полдник, ккал	261,3	499,1	361,9	416,9	358,4	367,4	307,7	379,7	508,2	368,1	382,9
% СП	10	18	13	15	13	14	11	14	19	14	14

*СП - суточная потребность

Распределение энергетической ценности рационов по приемам пищи соответствует требованиям *таблицы 3 приложения № 10, п. 8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.*

Выполнение среднесуточного набора продуктов (*таблица 2 приложения № 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20*) при однократном питании (обед) и двукратном питании для детей с ОВЗ (завтрак + обед/ обед + полдник) по накопительной ведомости примерного меню выглядит следующим образом, (нетто г, мл/1 ребенка в день):

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Среднесуточная норма, г	Завтрак + обед, г/%	Обед, г/%	Обед + полдник, г/%
Хлеб ржаной	120	60/50	36/29	48/40
Хлеб пшеничный	200	104,3/52	64,3/32	90,6/45
Мука пшеничная	20	11/55	7/35	9/45
Крупы, бобовые	50	31/62	19,2/38	26,4/53
Макаронные изделия	20	12/60	7,1/36	10/50
Картофель	187	111/59	71,3/38	94,9/51
Овощи, из них соленые и квашеные:	320	197/62	121,7/38	156/49
Фрукты свежие	185	107/58	64,8/35	90,3/49
Сухофрукты	20	10,1/51	6/30	8,6/43
Соки плодовоовощные	200	100/50	60/30	90/45
Мясо	78	45,4/58	26,9/34	34,8/45
Субпродукты (печень)	40	22/55	13,3/33	18,9/47
Птица	53	28,5/54	16,5/31	23,9/45
Рыба	77	39/51	23,6/31	32,2/42
Молоко	350	185,2/53	111,6/32	152/43
Кисломолочная продукция	180	36/20	-	18/10
Творог	60	32,1/54	18,4/31	26,2/44
Сыр	15	7,5/50	4,5/30	6,5/43
Сметана	10	6/60	3,4/34	4,9/49
Масло сливочное	35	20,3/58	11,6/33	15,4/44
Масло растительное	18	10,5/58	6,2/34	8,4/47
Яйцо (шт)	1	0,6/60	0,35/35	0,42/42
Сахар	35	19,6/56	10,8/31	15,72/45
Кондитерские изделия	15	7,5/50	4,5/30	6,5/43
Чай	2	0,4/20	0,1/5	0,4/20
Какао-порошок	1,2	0,8/66	0,4/33	0,8/66
Кофейный напиток	2	1,5/75	1/50	1,5/75
Крахмал	4	-	-	-

По основным продуктам выполнение среднесуточного набора удовлетворяет нормативным требованиям (*таблица 2 приложения № 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20*).

Красноармейский

Отсутствие потребления крахмала объясняется использованием пищевой продукции, содержащей данный продукт (кисель плодово-ягодный витаминизированный).

В примерное меню, согласно п. 8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, включены пищевые продукты промышленного выпуска, обогащенные витаминами: кисель на натуральной основе витаминизированный, витаминизированный напиток.

Согласно п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в технологических картах на кулинарные изделия указана температура блюда на раздаче.

Кроме того, в технологических картах отражены следующие сведения:

- а) наименование изделия, номер рецептуры и рецептурный сборник;
- б) расход и характеристика сырья (брутто/нетто) на одну порцию, выход блюда;
- в) энергетическая и пищевая ценность 1 порции (белки, жиры, углеводы, содержание основных витаминов: В1, С, А, Е; минеральных веществ: Са, Р, Mg, Fe);
- г) технология приготовления кулинарного изделия/блюда;
- д) требования к качеству блюда (органолептические показатели).

7. Вывод: примерное циклическое двенадцатидневное меню организованного питания (завтрак, обед и полдник) детей 12 лет и старше на зимне-весенний сезон, обучающихся в общеобразовательных учреждениях Калининского района (разработчик ИП Решитько Светлана Александровна) **соответствует** требованиям п. 2.8, п. 5.2, разделу VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Врач по общей гигиене (стажер)

Е.А. Забара

Врач по общей гигиене

З.С. Пospelова