

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

Ф 1 ДП ОИ 03.11

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



ИЗДАЮ

Исполнитель: руководитель
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
филиала
Полтавская Т.П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 13/25 «11» января 2023 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного меню организованного питания (завтрак, завтрак и обед) детей 7-11 лет
на зимне-весенний период, обучающихся в общеобразовательных учреждениях
Калининского района (разработчик ИП Решитько Светлана Александровна)

Производство экспертизы начато: 28.12.2022 в 12-00.

Производство экспертизы окончено: 10.01.2023 в 16-00.

1. **Основание:** заявление № 3531/369/ОИ от 23.12.2022 г.

2. **Заявитель:** индивидуальный предприниматель Решитько Светлана Александровна
Юридический адрес: 353780, Краснодарский край, Калининский район, ст. Калининская,
ул. Северная, 178а.

ИНН: 233302125302

ОГРНИП: 318237500465767

Фактический адрес: 353780, Краснодарский край, Калининский район, ст. Калининская,
ул. Северная, 178а.

3. **Разработчик:** индивидуальный предприниматель Решитько Светлана Александровна
Юридический адрес: 353780, Краснодарский край, Калининский район, ст. Калининская,
ул. Северная, 178а.

Фактический адрес: 353780, Краснодарский край, Калининский район, ст. Калининская,
ул. Северная, 178а.

4. **Цель экспертизы:**

соответствие государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и гигиеническим
нормативам:

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

Красноармейский

филиала

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: 2-5
Страницы №

105 229

5. Перечень рассмотренных материалов:

- примерное цикличное десятидневное меню для питания детей возрастной категории 7-11 лет 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 десятидневное меню предназначено для основного питания учащихся 7-11 лет в зимне-весенний сезон в общеобразовательных учреждениях Калининского района, разработано ИП Решитько С.А. с учетом организации образовательного процесса (обучение по пятидневной учебной неделе в первую смену, группы продленного дня отсутствуют).

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

- Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна - М: ДеЛи принт, 2017 г.;
- Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях: Пособие- М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2022 г.

Примерное меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, хлебобулочных изделий и др. пищевой продукции по запланированным приемам пищи с предоставлением однократного питания (завтрак) для большинства школьников данного возраста и двухразового питания (завтрак и обед) для детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ).

Примерное меню оформлено согласно рекомендуемому образцу (приложение № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), содержит следующие сведения:

- наименования кулинарных изделий с номером рецептуры (по сборнику рецептур), 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.

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	150	155	150	175	255	220	155	150	200	290	150-200
Закуска	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60-100

Красноармейский

филиал ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии
 в Краснодарском крае

День по меню	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	норматив
Первое блюдо	200	200	200	200	200	250	200	200	200	200	200-250
Второе блюдо (мясо, рыба) другое блюдо	150	105	115	100	150	100	175	175	200	150	90-120
Гарнир		150	150	150		160					150-200
Напиток/третье блюдо	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	150-200
											180-200

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	505	530	565	620	520	535	610	545	515	545	не менее 500
Обед	835	900	910	785	885	825	755	875	715	865	не менее 700

Масса порций основных блюд и суммарный объем пищи на прием соответствуют возрастной норме.

Суточная потребность детей данного возраста в основных пищевых веществах составляет: белки - 77 г, жиры - 79 г, углеводы - 335 г; в энергии - 2350 Ккал (таблица 1 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 в пределах 30-35%, при двукратном питании (завтрак + обед для детей ОВЗ) в пределах 50- 60% (таблица 3 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Пищевая и энергетическая ценность рационов примерного меню составляет:

День меню	Однократное питание (завтрак)				Двукратное питание для детей с ОВЗ (завтрак + обед)			
	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энергетическая ценность, ккал/% СП*	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энергетическая ценность, ккал/% СП
1 день	17,9	11,7	83,1	509,2/22%	45,3	42,4	174,4	1285,3/55%
2 день	17,9	18,9	88,8	587,9/25%	45,0	35,8	185,5	1362,3/58%
3 день	16,1	14,5	83,8	530,5/23%	50,3	40,4	187,3	1336,2/57%
4 день	22,4	19,3	76,7	569,3/24%	49,4	42,0	185,6	1327,7/56%
5 день	18,9	21,4	60,9	511,4/22%	43,4	48,1	185,5	1340,8/57%
1 неделя среднее % СП	18,6 24%	17,2 22%	78,7 23%	541,7 23%	46,7 60%	41,7 53%	183,7 55%	1330,5 57%
6 день	19,1	23,6	74,4	587,6/25%	42,7	42,1	179,3	1294,8/55%
7 день	19,7	21,5	59,8	625,0/27%	44,8	40,4	171,6	1343,0/57%
8 день	17,2	16,7	78,6	534,7/23%	46,2	43,0	187,5	1339,1/57%
9 день	21,3	15,0	59,5	472,6/20%	49,6	47,8	154,0	1322,8/56%
10 день	20,8	20,2	93,3	629,0/27%	43,4	46,9	177,8	1345,7/57%
2 неделя среднее % СП	19,5 25%	19,4 25%	73,1 22%	569,8 24%	45,3 59%	44,0 56%	174,0 52%	1329,1 57%
10 дней среднее % СП	19,1 25%	18,3 23%	75,9 23%	555,7 24%	46,0 60%	42,9 54%	178,9 53%	1329,8 57%

*СП-суточная потребность

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

Красноармейский

филиал ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае

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)			
	В ₁	С	А, рет. экв	Са	Р	Mg	Fe
Суточная норма	1,2	60	700	1100	1100	250	12
Завтрак	среднее за 10 дней	0,3	14	158	245	260	57
	%	25	23	22	22	24	23
Завтрак + обед	среднее за 10 дней	0,7	34	399	570	635	149
	%	58	57	57	52	58	60
							59

Средний процент потребления основных витаминов и минеральных веществ по
 примерному меню за 10-дневный период удовлетворяет нормативные требования.
 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	509,2	587,9	530,5	569,3	511,4	587,6	625,0	534,7	472,6	629,0	547,4
% СП*	22	25	23	24	22	25	27	23	20	27	24
Обед, Ккал	776,1	774,5	805,8	758,4	829,4	704,2	718,0	804,4	850,1	716,6	773,8
% СП	33	33	34	32	35	30	31	34	36	30	33

*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 (завтрак) и двукратном питании для детей с ОВЗ
 (завтрак + обед) по накопительной ведомости примерного меню выглядит следующим
 образом, (нетто г, мл/1 ребенка в день):

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Среднесуточ- ная норма	Завтрак		Завтрак + обед	
		г	%	г	%
Хлеб ржаной	80	16,0	20	44,0	55
Хлеб пшеничный	150	32,9	22	76,9	51
Мука пшеничная	15	3,63	24	8,77	58
Крупы, бобовые	45	9,2	20	25,54	57
Макаронные изделия	15	3,5	23	8,32	55
Картофель	187	37,8	20	104,74	56
Овощи, в т.ч. соленые/консервированные	280	56,1	20	162,7	58
Фрукты свежие	185	1,7	3	13,59	8,3
Сухофрукты	185	45,14	24	104,2	56
Соки, витаминизированные напитки	15	3,5	23	8,66	58
Мясо	200	40,0	20	100	50
Субпродукты (печень)	70	17,0	24	40,7	58
Птица	30	7,1	24	16,72	56
Рыба	35	7,2	21	19,21	55
Молоко	58	13,05	23	31,65	55
Кисломолочная продукция	300	58,6	20	150,0	50
Творог	150	30,0	20	30,0	20
Сыр	50	10,26	21	26,82	52
	10	2,0	20	5,32	53

Красноармейский

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Среднесуточная норма	Завтрак		Завтрак + обед	
		г	%	г	%
Сметана	10	2,16	22	5,51	55
Масло сливочное	30	7,52	25	17,51	58
Масло растительное	15	3,75	25	8,98	60
Яйцо (шт)	1	0,25	25	0,57	57
Сахар	30	7,46	25	16,8	56
Кондитерские изделия	10	2,5	25	5,5	55
Чай	1	0,3	30	0,5	50
Какао-порошок	1	0,4	40	8,0	80
Кофейный напиток	2	0,5	25	1,0	50
Крахмал	3	-	-	-	-

По основным продуктам выполнение среднесуточного набора удовлетворяет нормативным требованиям. 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 плодово-ягодный витаминизированный; витаминизированный напиток (смесь сухая с витаминами для напитка "Витошка" для детей дошкольного и школьного возраста).

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 меню организованного питания (завтрак, завтрак и обед) детей 7-11 лет на зимне-весенний период, 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



И.А. Поркина.