

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.



Заявитель: руководитель
ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
филиале

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 2452/25 «23» сентября 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного меню организованного питания (обед, завтрак и обед) на осенний период для детей 12 лет и старше, в том числе с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), обучающимися в первую смену в общеобразовательных учреждениях Калининского района (разработчик ИП Решитько Светлана Александровна)

Производство экспертизы начато: 22.09.2022 в 9-00.

Производство экспертизы окончено: 23.09.2022 в 15-00.

1. Основание: заявление № 2647/296/ОИ от 30.08.2022 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, 178а.

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

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 цикличное двенадцатидневное меню для питания детей возрастной категории 12 лет и старше, в том числе с ОВЗ, в общеобразовательных учреждениях Калининского района, с меню - раскладкой, компоновкой блюд и накопительной ведомостью расхода продуктов, содержания витаминов и минералов, утвержденное ИП Решитько С.А;

- технологические и технико-технологические карты на кулинарные изделия, заявленные в меню.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленное двенадцатидневное меню горячих завтраков и обедов предназначено для организации основного питания в осенний сезон детей 12 лет и старше, обучающихся в первую

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

105 195

смену в общеобразовательных учреждениях Калининского района, с предоставлением однократного питания (обедов) для большинства школьников данного возраста и двухразового питания (завтрак и обед) для детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ).

Для школьников, обучающихся по шестидневной учебной неделе (9-11 классы), запланирована выдача горячих завтраков и обедов по субботам. Согласно информации Управления образования администрации муниципального образования Калининский район (письмо № 2158 от 23.09.2022 г.), в общеобразовательных организациях Калининского района учатся по субботам дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ).

Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, хлебобулочных изделий и др. пищевой продукции по запланированным приемам пищи.

Примерное меню оформлено согласно *приложению № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20*, содержит следующие сведения:

- наименования кулинарных изделий с номером рецептуры (по сборнику рецептур), массу порций;

- энергетическую и пищевую ценность (белки, жиры, углеводы, витамины: В1, С, А, Е, минеральные вещества: Са, F, Mg, P) по каждому блюду, приему пищи, и суммарно по приемам пищи и в целом за двухнедельный период.

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: ДеЛипринт, 2011 г.;

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / авторы-составители: А.И. Здобнов В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный;

- Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания. Справочник - М.: ДеЛипринт, 2008 г.

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 последующие 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), напитка, в отдельные дни предлагается закуска из овощей, свежие фрукты, сыр, булочка или печенье.

Обед включает закуску (салат или овощи), первое, второе блюдо, напиток, в отдельные дни предлагаются свежие фрукты, кондитерское изделие (печенье).

Масса порций основных блюд 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	суббота	6	7	8	90	10	суббота	норма тив
основное блюдо завтрака	200	200	250	250	200	250	250	200	250	250	250	250	200-250
закуска	100	100	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	250	250-300

Красноармейский

филиал ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии
 в Краснодарском крае

второе блюдо (мясо, комбинированное блюдо)	140		120			110		140	100	100	100		100-120
		200		250	210		250					250	
гарнир	200		180			180		180	180	180	180		180-230
напиток/третье блюдо	200	200	200	200	200	200	200	180	200	200	200	200	180-200
фрукты	110	110	-	110	110	100	100	110	110	110	110	100	100

Масса порций основных блюд в граммах в сравнении с возрастной нормой соответствует требованиям таблицы 1 приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

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

День по меню	1	2	3	4	5	суббота	6	7	8	9	10	суббота	норматив
завтрак	580	610	550	605	565	620	605	565	560	560	560	620	не менее 550
обед	945	860	985	965	850	945	1000	980	1050	1075	1050	1010	не менее 800

Суммарный объем массы порций по приемам пищи на завтраки, обеды соответствует гигиеническим нормативам таблица 3 приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Согласно таблице 1 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, суточная потребность детей данного возраста в основных пищевых веществах составляет: белки - 90г, жиры - 92 г, углеводы – 383 г; в энергии - 2720 Ккал.

Школьное питание должно обеспечивать возмещение суточной потребности учащихся в пищевых веществах и энергии при получении обеда в пределах 30 - 35 %; при двухразовом питании (завтрак + обед) в пределах 50 - 60% (таблица 3 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

По меню пищевая и энергетическая ценность при однократном приеме пищи (обед) составляет:

День меню	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энергетическая ценность Ккал	% от СП*
1 день	27,7	30,7	122,1	949,0	35
2 день	30,2	31,4	108,1	837,1	31
3 день	31,1	27,8	131,1	944,5	34
4 день	29,0	31,1	131,8	969,7	35
5 день	26,0	26,1	105,2	924,4	34
суббота	30,4	28,2	106,6	854,7	31
1 неделя среднее/% от СП*	30,1/34%	29,2/32%	117,5/31%	913,2	34
6 день	30,3	32,6	127,7	949,5	35
7 день	27,2	29,8	129,6	933,1	34
8 день	29,3	31,6	125,8	945,9	35
9 день	31,8	29,6	123,3	933,7	34
10 день	29,4	29,6	123,9	900,4	33
суббота	28,8	29,0	126,5	844,6	31
2 неделя среднее/% от СП*	29,5/33%	30,3/33%	126,1/33%	917,8	34
за 12 дней среднее% от СП*	30,2/34%	29,7/32%	121,8/32%	915,5	34

Красноармейский

***СП-суточная потребность**

При организации однократного питания (обед) обеспечивается соответствие нормам среднего процента пищевой и энергетической ценности в первую, вторую неделю и за 12-дневный период, согласно *таблице 3 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20*.

При двукратном приеме пищи (завтрак и обед) для детей с ОВЗ, пищевая и энергетическая ценность предлагаемого рациона составляет:

Дни меню	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	
	(г)	(г)	(г)	Ккал	% от СП*
1 день	54,1	50,7	217,7	1569,6	57
2 день	46,7	54,8	190,8	1492,7	55
3 день	58,3	47,7	208,9	1597,3	59
4 день	54,6	49,5	209,6	1552,9	57
5 день	58,2	51,2	214,8	1477,4	54
суббота	46,2	49,2	210,5	1509,9	55
<i>1 неделя среднее/% от СП*</i>	<i>53,0/59%</i>	<i>50,5/55%</i>	<i>208,7/55%</i>	<i>1533,3</i>	<i>56</i>
6 день	51,4	54,6	199,7	1530,6	56
7 день	53,4	50,7	206,7	1569,5	57
8 день	46,1	53,9	221,9	1625,9	60
9 день	52,1	52,4	221,7	1559,1	57
10 день	48,4	50,4	225,2	1548,9	57
суббота	50,6	51,6	194,5	1504,2	55
<i>2 неделя среднее/% от СП*</i>	<i>50,3/56%</i>	<i>52,3/57%</i>	<i>211,6/55%</i>	<i>1556,3</i>	<i>57</i>
за 12 дней среднее% от СП*	51,6/57%	51,4/56%	210,2/55%	1544,8	57

***СП-суточная потребность**

При двухразовом питании (завтрак и обед) средние значения потребления пищевых веществ и энергии удовлетворяют требованиям *таблицы 3 приложения № 10, СанПиН 2.3/2.4.3590-20*.

При двухразовом питании (завтрак + обед) распределение энергетической ценности рационов по приемам пищи выглядит следующим образом:

День по меню	1	2	3	4	5	суббота	6	7	8	9	10	суббота	среднее
Завтрак	620,6	655,6	652,8	583,2	552,9	655,2	581,1	636,4	680,0	625,4	648,2	659,5	654,3
% от СП*	23	24	24	22	20	24	21	23	25	23	24	24	23
Обед	949,2	837,1	944,5	969,7	924,4	854,7	949,5	933,2	945,9	933,7	900,4	844,6	915,5
% от СП*	34	31	35	35	34	31	35	34	35	34	33	31	34

***СП-суточная потребность**

Распределение калорийности по отдельным приемам пищи в течение дня удовлетворяет требованиям и соответствует *п. 8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20*.

Средние значения потребления основных витаминов и минеральных веществ при однократном питании (обед), в сравнении с возрастной нормой (таблица 1 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Потребление	Витамины			Минеральные вещества			
	В ₁ , мг	С, мг	А, рет. экв	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг
Суточная норма	1,4	70	900	1200	1200	300	18
Среднее за 10 дней по меню	0,48	23,5	307,8	396,4	403,7	102,6	6,22
%	34	34	34	33	34	34	34
Среднее по накопительной ведомости	0,48	23,5	307,8	396,4	403,7	102,6	6,22
%	34	34	34	33	34	34	34

Содержание основных витаминов и минеральных веществ при одноразовом питании (обед) соответствует возрастной норме, требованиям *таблицы 1 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20*.

Средние значения потребления основных витаминов и минеральных веществ при двухразовом питании (завтрак и обед), в сравнении с возрастной нормой (таблица 1 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Потребление	Витамины			Минеральные вещества			
	В ₁ , мг	С, мг	А, рет. экв	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг
Суточная норма	1,4	70	900	1200	1200	300	18
Среднее за 10 дней по меню	0,83	41,1	505,2	675,6	651,0	176,7	10,4
%	59	59	56	56	54	59	58
Среднее по накопительной ведомости	0,83	41,1	505,2	675,6	651,0	176,7	10,4
%	59	59	56	56	54	59	58

Содержание основных витаминов и минеральных веществ при двухразовом питании детей, в том числе с ОВЗ (завтрак + обед) соответствует возрастной норме, требованиям *таблицы 1 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20*.

Выполнение среднесуточного набора продуктов (*таблица 2 приложения № 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20*) для учащихся первой смены при однократном питании (обед) и двукратном питании (завтрак + обед) для детей, в том числе с ОВЗ, возрастной категории 12 лет и старше по примерному меню выглядит следующим образом, (нетто г, мл/1 ребенка в день):

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Среднесуточная норма	обед		Завтрак + обед	
		г	%	г	%
Хлеб ржаной	120	36	30	61	50
Хлеб пшеничный	200	63	32	112	56
Мука пшеничная	20	6,1	30	11,1	55
Крупы, бобовые	50	17,5	35	24,9	50
Макаронные изделия	20	7,0	35	12	60
Картофель	187	62,3	33	104,5	56
Овощи, в т.ч. соленые/консервированные	320	114,8	35	183,4	57
Фрукты свежие	185	60	32	107,3	58
Сухофрукты	20	6,0	30	10,2	51
Соки плодоовощные	200	60	30	100	50
Мясо	78	27,3	35	46,7	60
Субпродукты (печень)	40	14	35	24	60
Птица	53	17,5	33	30,8	58
Рыба	77	26,9	35	46,2	60
Молоко	350	105,3	30	177,9	51
Кисломолочная продукция	180	0	0	0	0
Творог	60	21	35	36	60

Красноармейский

Сыр	15	4,5	30	8	53
Сметана	10	3,3	33	5,5	55
Масло сливочное	35	11,6	33	20,1	57
Масло растительное	18	5,7	32	9,4	52
Яйцо (шт)	1	0,35	35	0,6	60
Сахар	35	11,8	34	19,1	55
Кондитерские изделия	15	5	30	8,8	59
Какао-порошок	1,2	0,35	30	0,7	58
Кофейный напиток	2	0,7	35	1,2	60

Меню обеспечивает выполнение среднесуточного набора продуктов для детей 12 лет и старше, получающих одноразовое питание (обед - 30-35 % от среднесуточной нормы) и двухразовое питание (завтрак + обед – 50 - 60% от среднесуточной нормы). Отмечается недостаточное потребление кисломолочных напитков, как правило, выдаются на 2-й ужин (сонник).

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

В представленных технологических картах отражены согласно п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 следующие сведения:

- а) наименование изделия, номер рецептуры и рецептурный сборник;
- б) расход и характеристика сырья (брутто/нетто) на одну и 100 порций, выход блюда;
- в) пищевая (белки, жиры, углеводы) и энергетическая ценность на 1 порцию; витамины В₁, С, А, минеральные вещества – Са, Р, Mg, Fe);
- г) технология приготовления кулинарного изделия/блюда и температура подачи блюда;
- д) характеристика изделия по органолептическим показателям.

7. Вывод: примерное меню организованного питания (обед, завтрак и обед) на осенний период для детей 12 лет и старше, в том числе с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), обучающихся в первую смену в общеобразовательных учреждениях Калининского района (разработчик ИП Решитько Светлана Александровна) **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



И.А. Поркина.