

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

УТВЕРЖДАЮ

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



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

М. П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1150/26 «23» августа 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

Основного (организованного) 10-дневного меню (завтрак) на период 2022-2023 учебного года (сезон: лето-осень, зима-весна) разработанное МБОУ НОШ № 40 имени Н.Т. Воробьева станицы Ленинградской муниципального образования Ленинградский район (Краснодарский край, 353740, Ленинградский район, ст. Ленинградская, ул. Красная, 152) для организации питания учащихся 7-11 лет общеобразовательной организации МБОУ НОШ № 40 имени Н.Т. Воробьева

Производство экспертизы начато: 19.08.2022г. в 13.00ч.

Производство экспертизы окончено: 23.08.2022г. в 15.00ч.

1. Основание: Поручение № 262 от 19.08.2022г. начальника ТО Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Кушевском, Крыловском, Павловском, Ленинградском районах А.Н. Козлова, зарегистрированное под Вх. №1000/961/ОИ от 10.08.2022г. в Кушевском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»;

2. Заявитель: ТО Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Кушевском, Крыловском, Павловском, Ленинградском районах;

Юридический адрес: Краснодарский край, 350000г. Краснодар, ул. Рашпилевская, 100 ;
ИНН: 2308105360;

ОГРН: 1052303653269;

фактический адрес: Краснодарский край, Кушевский район, ст. Кушевская, пер. Школьный, 55.

3. Разработчик: муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение начальная общеобразовательная школа № 40 имени Н.Т. Воробьева станицы Ленинградской муниципального образования Ленинградский район.

Юридический адрес: Краснодарский край, 353740, Ленинградский р-н, Ленинградская ст-ца, Красная ул., 152;

Фактический адрес: Краснодарский край, 353740, Ленинградский р-н, Ленинградская ст-ца, Красная ул., 152.

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

Продолжение:
Страницы № 2-6

1660

4. Цель экспертизы: на соответствие требованиям раздела II п.2.8; раздела VIII, п.8.1, п.8.1.2, п.8.1.3; п.8.1.4; п.8.1.6; 8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»(в т.ч. приложение № 7 таблица № 2, приложение № 9 таблицы №№ 1,3, приложение № 10 таблицы №№ 1,3).

5. Перечень рассмотренных материалов:

- Основное (организованное) 10-дневное меню(завтрак) на период 2022-2023 учебного года(сезон : лето-осень, зима-весна) разработанное МБОУ НОШ № 40 имени Н.Т. Воробьева станицы Ленинградской муниципальной образования Ленинградский район (Краснодарский край, 353740, Ленинградский район, ст.Ленинградская , ул.Красная, 152) для организации питания учащихся 7-11 лет общеобразовательной организации МБОУ НОШ № 40 имени Н.Т. Воробьева;
- технологические карты кулинарных изделий (блюд) с указанием рецептур и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий;
- пояснительная записка к меню;
- накопительная ведомость выполнения норм питания возрастной категории детей 7-11 лет.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленное основное (организованное) 10-дневное меню(завтрак) на период 2022-2023 учебного года(сезон : лето-осень, зима-весна) разработанное МБОУ НОШ № 40 имени Н.Т. Воробьева станицы Ленинградской муниципальной образования Ленинградский район (Краснодарский край, 353740, Ленинградский район, ст.Ленинградская , ул.Красная, 152) для организации питания учащихся 7-11 лет общеобразовательной организации МБОУ НОШ № 40 имени Н.Т. Воробьева, разработано на основе следующих документов:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Сборник технических нормативов- сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна; Москва, 2011г;
- Техничко-технологические карты кулинарных изделий и блюд;
- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденные Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А. Ю. Поповой;
- Накопительная ведомость выполнения норм питания возрастной категории детей 7-11 лет.

По результатам экспертизы основного 10-дневного меню (завтрак) для обучающихся от 7 до 11 лет общеобразовательной организации МБОУ НОШ № 40 муниципальной образования Ленинградский район на 2022-2023 учебный год (сезон лето-осень, зима-весна) установлено:

Куликов

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

1. Основное 10-дневное меню (завтрак) для детей 7-11 лет разработано на основании сформированного рациона питания, включающего распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак) (п.8.1.2, п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
2. Представленное меню разработано с учетом сезонности (лето-осень, зима-весна), на период двух недель (10 дней, предусмотрены с понедельника по пятницу) дифференцированного по возрасту обучающихся (7-11 лет) (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
3. В меню предусмотрено одноразовое питание: завтрак 25% (п.8.1.2 приложение № 12).
4. Меню разработано в соответствии с требованиями п.8.1.4 приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (рекомендуемый образец).
5. Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, приведены ссылки на все рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептов (п.8.1.4 приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
6. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в примерном меню , соответствуют наименованиям в использованном сборнике рецептов (технологических картах) (раздела II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
7. Запрещенные блюда (пищевая продукция) в меню отсутствуют (п.8.1.9 приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
8. С-витаминизация предусмотрена путем ежедневной закладки витамина С в третьи блюда (п.8.1.6 приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
9. Согласно пояснительной записке, 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.
10. В примерном меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для учащихся 7-11 лет (п.8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Для учащихся 7 -11 лет

Название блюд	масса порций блюд в граммах 7- 11 лет	
	фактическая	нормируемая
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150- 200	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п)	60	60-100
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-100	90-120
Гарнир	150-170	150-200
Третье блюдо (компот, кисель, чай,напиток кофейный, какао, сок)	200	180-200
Фрукты	150	100

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

Для учащихся 7 -11 лет

Кузнецов

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

Название блюд	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем за 10 дней	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Завтрак (зима-весна)	608,3	500
Завтрак (лето-осень)	580,8	500

Завтрак по составу пищевых продуктов и готовых блюд состоит из творожных и яичных блюд, молочных супов , закуски, горячих блюд, напитков; предусмотрена выдача фруктов .

12 . Распределение энергетической ценности блюд по приему пищи (завтрак), учитывая пребывание детей в образовательном учреждении, соответствует нормам (приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) - 25% от суточной калорийности,

1 неделя

Прием пищи	Дни недели					N %	Средняя калорийность за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
	1	2	3	4	5			
Завтрак лето- осень	723,68	808,12	607,76	554,5	638,76	25	666,56	25
Завтрак зима- весна	789,46	808,12	607,76	519,3	638,76	25	672,68	25
Суточная калорийность 2350 ккал- 100%, 587,5 ккал- 25%								

2 неделя ,

Прием пищи	Дни недели					N %	Средняя калорийность за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
	1	2	3	4	5			
завтрак лето-осень	540,4	639,43	643,86	965,67	613,97	25	680,67	25
Завтрак зима-весна	540,4	681,65	622,54	965,67	651,52	25	692,36	25
Суточная калорийность 2350 ккал- 100%, 587,5 ккал- 25%								

13. Распределение суточной потребности в пищевых веществах по приему пищи (завтрак), учитывая пребывание детей в образовательном учреждении 7-11 лет соответствует нормам (приложение 10, таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) - 25% от суточной калорийности, что составляет:

Возраст	Энергетическая ценность ккал, завтрак		Белки , г/завтрак		Жиры, г/завтрак		Углеводы, г/завтрак	
	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в ккал, не менее)	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)
7-11 лет, сезон зима-весна	682,52	587,5	19,7	19,55	19,75	19,75	92,19	83,75
7-11 лет,	673,62	587,5	19,3	19,25	20,05	19,75	93,7	83,75

Кузнецов

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

сезон								
лето-								
осень								

14. По результатам анализа накопительной ведомости выполнения норм питания возрастной категории детей 7-11 лет, учащиеся обеспечены среднесуточными наборами пищевой продукции (на 1 учащегося в сутки), что соответствует требованиям (п.8.1.2 приложение № 7 таблица 2, СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Среднесуточный набор пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребёнка в сутки)			
п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки 7-11 лет	
		100%	25%
1	Хлеб ржаной	80	20
2	Хлеб пшеничный	150	37,5
3	Мука пшеничная	15	3,75
4	Крупы, бобовые	45	11,25
5	Макаронные изделия	15	3,75
6	Картофель	187	46,68
7	Овощи	280	70,2
8	Фрукты свежие	185	48
9	Сухофрукты	15	3,75
10	Соки	200	40
11	Мясо 1-ой категории	70	17,5
12	Птица	35	8,95
13	Рыба	58	14,5
14	Молоко	300	75,15
15	Творог	50	12,5
16	Сыр	10	2,5
17	Сметана	10	2,5
18	Масло сливочное	30	7,5
19	Масло растительное	15	3,75
20	Яйцо	1	9,76
21	Сахар	30	7,5
22	Кондитерские изделия	10	2,5
23	Чай	1	0,25
24	Какао-порошок	1	0,25
25	Кофейный напиток	2	0,5
26	Соль пищевая йодированная	3	0,75
27	Субпродукты	30	7,5
28	Кисломолочная продукция	150	37,5
29	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,05

Кузнецов

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

30	Крахмал	3	0,75
----	---------	---	------

7.Вывод: основное (организованное) 10-дневное меню(завтрак) на период 2022-2023 учебного года(сезон : лето-осень, зима-весна) разработанное МБОУ НОШ № 40 имени Н.Т. Воробьева станицы Ленинградской муниципальной образования Ленинградский район (Краснодарский край, 353740, Ленинградский район, ст.Ленинградская , ул.Красная, 152) для организации питания учащихся 7-11 лет общеобразовательной организации МБОУ НОШ № 40 имени Н.Т. Воробьева, соответствуют требованиям раздела II п.2.8; раздела VIII, п.8.1, п.8.1.2, п.8.1.3; п.8.1.4; п.8.1.6; 8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»(в т.ч. приложение № 7 таблица № 2, приложение № 9 таблицы №№ 1,3, приложение № 10 таблицы №№ 1,3).

Врач по общей гигиене

Т.Н. Пожиленкова

Т.Н. Пожиленкова

Кушенин

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
 в Краснодарском крае»