

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц RA.RU.710012
Дата внесения в реестр сведений об
аккредитованном лице 22.04.2015



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

М. П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 882/26 «15» августа 2024 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

основного (организованного) меню (10-дневного) для организации питания обучающихся 7-11 лет в общеобразовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) на осенний сезон, разработанного индивидуальным предпринимателем В.И. Козловым, Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 26 кв. 9.

Производство экспертизы начато: 15.08.2024г. в 08-00ч.

Производство экспертизы окончено: 15.08.2024г. в 15.30ч.

1. Основание: заявление, зарегистрированное в Кушевском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» вх. № 870/790/ОИ от 01.08.2024г.

2. Заявитель: индивидуальный предприниматель В.И. Козлов.

Юридический адрес: Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 26 кв. 9

ИНН: 234703511402

ОГРН: 305234702802112

Фактический адрес: Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 26 кв. 9

3. Разработчик: индивидуальный предприниматель В.И. Козлов.

Юридический адрес: Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 26 кв. 9

Фактический адрес: Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 26 кв. 9

 филиал
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Продолжение: 2-8
Страницы № 460

4. Цель экспертизы:

на соответствие требованиям раздела II п.2.8; раздела V п. 5.2.; 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 том числе приложение № 7 таблица №2, приложение №9 таблицы №№1,3, приложение 10 таблицы №№1,3).

5. Перечень рассмотренных материалов:

- Основное (организованное) меню (10-ти дневное) для организации питания обучающихся 7-11 лет в общеобразовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) на осенний сезон, разработанного индивидуальным предпринимателем В.И. Козловым, Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 26, кв. 9
- Технологические карты кулинарных изделий (блюд) с указанием рецептов и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий. Указана температура подачи готовых блюд.
- Пояснительная записка к меню о проведении обогащения рациона питания детей микронутриентами (солью поваренной пищевой йодированной).
- Ведомость среднесуточных наборов пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка материалов:

Представленное основное (организованное) меню (10-ти дневное) (завтрак и обед) для организации питания учащихся от 7 до 11 лет в общеобразовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) разработано 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 «АПСКОЗ»/ 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».


филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

По результатам экспертизы основного (организованного) меню (10-дневного) (завтрак и обед) для обучающихся от 7 до 11 лет общеобразовательных организаций муниципального образования Ленинградский район на осенний сезон установлено:

Основное (организованное) меню 10-ти дневное (завтрак и обед) 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 (п.8.1.2, п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Представленное меню разработано с учетом режима организации на период двух недель (10 дней, с понедельника по пятницу, обучающиеся посещают первую смену) дифференцированного по возрасту обучающихся: 7-11 лет (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

В меню предусмотрено двухразовое питание: завтрак 20-25 %, обед 30-35% от суточной калорийности (п.8.1.2 приложение № 12).

Меню разработано в соответствии с требованиями п.8.1.4 приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (рекомендуемый образец): прием пищи, наименование блюда, масса порции, пищевые вещества (белки, жиры, углеводы), энергетическая ценность, номер рецептуры.

Меню содержит информацию о наименовании и количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий (п.8.1.4 приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

6. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в меню, соответствуют наименованиям в использованных сборниках рецептов (технологических картах) (раздел II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). В технологических картах имеется информация о температуре блюд на раздаче горячих жидких блюд и иных горячих блюд (раздел V п. 5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Запрещенные блюда (пищевая продукция) в меню отсутствуют (п.8.1.9 приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

В пояснительной записке отражена информация о профилактике йод - дефицитных заболеваний путем введения в рацион йодированной соли, что соответствует п.8.1.6 приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В 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
Первое блюдо	200	200-250
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100-120	90-120
Гарнир	150	150-200
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	200	180-200
Фрукты	100	100

Ведущий эксперт
 филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
 в Краснодарском крае»

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

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	533,7	500
Обед	810,5	700

Завтрак состоит из горячих молочных блюд и горячих напитков (каша вязкая молочная из риса и пшена, каша пшенная вязкая молочная, кофейный напиток с молоком, какао с молоком), творожных блюд (пудинг из творога), сыр полутвердый, напитков, закуски, омлет натуральный, мясных или рыбных блюд, гарниров, предусмотрена выдача свежих фруктов.

В ходе анализа накопительной ведомости блюда из молока (молочные каши, горячие напитки), кулинарные блюда из творога, фрукты свежие составляют 25% - 30 % от суточных норм.

В состав ассортимента пищевой и готовой продукции, реализуемой в обед, включены закуски, горячее первое блюдо, второе блюдо состоящее из мясного/рыбного штучного блюда, гарниров, напитка.

Распределение энергетической ценности блюд по приему пищи (завтрак и обед), учитывая пребывание детей в образовательных учреждениях, соответствует нормам (приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

1 неделя

Прием пищи	Дни недели					N %	Средняя калорийность за 5 дней	Средний % пищевой ценности и за неделю
	1	2	3	4	5			
завтрак	543,7	546,8	566	537,9	523,3	20-25	543,5	23,4
обед	786	787,5	766,9	839,3	758	30-35	787,54	33,5
итого	1329,7	1334,3	1332,9	1377,2	1281,3	50-60	1331,04	56,9

Суточная калорийность 2350 ккал - 100%, 470 ккал — 20%, 587,5 ккал — 25 % - завтрак
 2350 ккал - 100%, 705 -30%, 822,5 — 35% - обед

2 неделя

Прием пищи	Дни недели					N %	Средняя калорийность за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
	1	2	3	4	5			
завтрак	572,6	526,2	528,9	534,1	591,9	20-25	550,7	23,4
обед	759,5	750	710,3	782,1	750,7	30-35	750,52	31,9
итого	1332,1	1276,2	1239,2	1316,2	1342,6	50-60	1301,22	55,3

Суточная калорийность 2350 ккал- 100%, 470 ккал — 20%, 587,5 ккал — 25 % - завтрак
 2350 ккал - 100%, 705 -30%, 822,5 — 35% - обед

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

Распределение суточной потребности в белках, жирах, углеводах, энергетической ценности по приемам пищи, учитывая пребывание детей в образовательных учреждениях 7-11 лет соответствует нормам (приложение 10, таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) от суточной калорийности, что составляет:

Энергетическая ценность ккал, завтрак за первую неделю 5 дней		Белки, г/завтрак за первую неделю 5 дней		Жиры, г/завтрак за первую неделю 5 дней		Углеводы, г/ завтрак за первую неделю 5 дней	
Фактические показатели (в ккал)	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)
519,40	470	18,84	15,4	19,70	15,8	71,88	67

Энергетическая ценность ккал, завтрак за вторую неделю 5 дней		Белки, г/завтрак за вторую неделю 5 дней		Жиры, г/завтрак за вторую неделю 5 дней		Углеводы, г/ завтрак за вторую неделю 5 дней	
Фактические показатели (в ккал)	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)
548,00	470	19,32	15,4	19,18	15,8	74,96	67

Энергетическая ценность ккал, завтрак и обед, за первую неделю 5 дней		Белки, г/завтрак и обед за первую неделю 5 дней		Жиры, г/завтрак и обед, за первую неделю 5 дней		Углеводы, г/ завтрак и обед, за первую неделю 5 дней	
Фактические показатели (в ккал)	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)
1331,08	1175	44,56	38,5	46,82	39,5	182,38	167,5

Энергетическая ценность ккал, завтрак и обед, за вторую неделю 5 дней		Белки, г/завтрак и обед за вторую неделю 5 дней		Жиры, г/завтрак и обед, за вторую неделю 5 дней		Углеводы, г/ завтрак и обед, за вторую неделю 5 дней	
Фактические показатели (в ккал)	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)
1301,22	1175	45,90	38,5	46,12	39,5	175,80	167,5

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

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).

Накопительная ведомость за 10 дней, 7-11 лет, завтрак

Наименование продукта	Норма на 1 чел., г	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Факт. за 10 дн., г	Факт. за день, г	Выполнение, %
Хлеб ржаной	16			15	20	15	20	15	20	20	15	140	16	100
Хлеб пшеничный	30	20	54	15	20	20	50	39	20	40	20	298	29,8	99
Мука пшеничная	3		3,3							4		7,3	3	100
Крупа (злаки), бобовые	11,25	16,2		31,4		35	35				48,8	166,4	12,84	114
Макаронные изделия	3,75		51									51	3,75	100
Картофель	37,4				108			128,3		114		350,3	37,4	100
Овощи разные, зелень	56		59,6		115,1	80	74,9	86	48,6	117,8		582	56	100
Фрукты свежие	37	117				100	7		126	25		375	37	100
Сухофрукты	3				20							20	3	100
Соки фруктовые (овощные)	40		200					200				400	40	100
Мясо	17,5				96,8		55,5	14,5		79,2		246	17,5	100
Птица	8,75		89,9			72						161,9	8,75	100
Рыба	11,6							62,5				62,5	11,6	100
Молоко	75	40		217				31	39	37	421	785	75	100
Творог	10	87										87	10	100
Сыр	2,5	10		12			6,8				10	38,8	3,88	155
Сметана	2	3										3	0,3	15
Масло сливочное	6	13	7	10,5			3,5	5,3	5,2	3,8	5,9	54,2	5,42	90
Масло растительное	3,75		7		11,9	4,5	4,5	6,4	2,4	9,3		46	4,6	123
Яйцо, шт.	0,25	0,2	0,2					0,2	2,6			3,2	0,32	128
Сахарный песок	7,5	18,1	0,5	15,7	23	15,1	10		22	10,4	10	124,8	12,48	166

Кузнецов

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Кондитерские изделия	2,5														20	20	2	80		
Чай	0,25	0,5		0,6		0,5	0,5										2,1	0,21	84	
Какао	0,25																2,4	2,4	0,24	96
Соль	0,75	0,9	1,7	0,5	0,2	0,4	0,9	0,4	1,7	0,2	0,5						7,4	0,74	99	

В ходе анализа накопительной ведомости блюда из молока (молочные каши, горячие напитки), кулинарные блюда из творога, фрукты свежие составляют 25% - 30 % от суточных норм.

Накопительная ведомость за 10 дней, 7-11 лет, завтрак и обед

Наименование продукта	Норма на 1 чел., г	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Факт	Факт	Выполнение, %
												за 10 дн., г	т. за день, г	
Хлеб ржаной	48	20	20	45	55	45	40	35	60	50	35	405	48	100
Хлеб пшеничный	75	86	84	55	104	85	70	64	40	80	55	723	75	100
Мука пшеничная	4		3,3	9,2	11,2		19,8			11,8	2,4	57,7	4	100
Крупа (злаки), бобовые	27	24,2	52,5	52,4	35	35	35	45,3	16	36,1	48,8	380,3	27	100
Макаронные изделия	9		51				51					102	9	100
Картофель	112,2	188,3	16	114,8	140,6	144,3	40	144,3	220	193,9	107,5	1309,7	131	117
Овощи разные, зелень	168	76	250,1	226,1	192,3	209	150,9	246,1	141,4	217,4	169,9	1879,2	187,9	112
Фрукты свежие	92,5	237		40	135	100	107	30	166	25	100	940	94	100
Сухофрукты	7,5		20		20					20		60	6,5	87
Соки фруктовые (овощные)	100		200			200	200	200			200	1000	100	100
Мясо	42			38	169,5		55,5	119,8	83	117,2	80	663	42	100
Птица	21	67,3	89,9			139,3	75					371,5	21	100
Рыба	29		79,3					62,6		30,1		172	29	100
Молоко	150	297		217		44		31	39	37	421	1086	150	100
Творог	25	87										87	25	100
Сыр	5	10		12			6,8				10	38,8	5	100
Сметана	5	3		12,8			12,5			12,9		41,2	5	100
Масло сливочное	15	18,3	12,3	11,9	8,5	14,4	11,3	5,3	5,2	7,3	5,9	100,4	10	67
Масло растительное	9	7,5	21,7	15,5	19,6	12,1	8,5	17,1	16	17,6	13,1	148,7	14,9	166
Яйцо, шт.	0,5	0,2	0,2		0,1		0,1	0,2	2,6			3,4	0,5	100
Сахарный песок	18	28,1	15,1	26,2	35	17,1	10	12	32	23,4	12	210,9	18	100
Кондитерские изделия	6		30						20			50	6	100
Чай	0,5	0,5		0,6		0,5	0,5					2,1	0,2	40

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

Какао	0,5											2,4	2,4	0,2	40
Кофейный напиток	1	2,4											2,4	0,2	20
Крахмал	1,5							10					10	1	67
Соль	1,8	2,4	1,7	1,2	1,3	1,2	2,4	4,4	1,7	2	0,5	15,9	1,8	100	

7.Вывод: основное (организованное) меню (10-дневное) для организации питания обучающихся 7-11 лет в общеобразовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) на осенний сезон, разработанного индивидуальным предпринимателем В.И. Козловым Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 26 кв. 9 соответствует требованиям раздела II п.2.8; раздела V п. 5.2., раздела VIII, п.8.1, п.8.1.2, п. 8.1.2.4, 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 том числе приложение 7 таблица 2, приложение № 9 таблицы №№ 1,3, приложение № 10 таблицы №№ 1,3.

Заведующий санитарно-эпидемиологическим
 отделом - врач по общей гигиене

Пожиленкова Т.Н.

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
 в Краснодарском крае»