

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

УТВЕРЖДАЮ

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

Заместитель руководителя
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
в Усть-Лабинском филиале
З.Ю. Нагороков

№ 151/34 «04» апр 2023 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного 10-ти дневного меню завтраков, обедов и полдников для организации питания учащихся общеобразовательных учреждений муниципального образования Усть-Лабинский район, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья возрастной категории 7-11 лет.

Производство экспертизы начато: 24.03.2023 г. 11-00 ч.

Производство экспертизы окончено: 04.04.2023 г. 12-00 ч.

1. **Основание:** заявление ИП Маковецкая Т.Г., вх. № 534/126/ОИ от 23.03.2023 г.

2. **Заявитель:** ИП Маковецкая Т.Г.

Юридический адрес: 352330, РФ, Краснодарский край, Усть-Лабинский район, г. Усть-Лабинск, ул. Парковая, 3А.

ИНН: 235601722580;

ОГРН: 313237333300090

Фактический адрес: 353100, РФ, Краснодарский край, Усть-Лабинский район, г. Усть-Лабинск, ул. Кавказская, 31.

3. **Разработчик:** ИП Маковецкая Т.Г.

Юридический адрес: 352330, РФ, Краснодарский край, Усть-Лабинский район, г. Усть-Лабинск, ул. Парковая, 3А.

Фактический адрес: 353100, РФ, Краснодарский край, Усть-Лабинский район, г. Усть-Лабинск, ул. Кавказская, 31.

4. **Цель экспертизы:** соответствие требованиям раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

5. **Перечень рассмотренных материалов:**

- примерное 10-дневное меню завтраков, обедов и полдников для организации питания учащихся возрастной категории от 7 до 12 лет, в том числе детей с ОВЗ;
- технологические карты на блюда, представленные в меню;
- Сводная таблица распределения калорийности и пищевых веществ по приемам пищи;

Продолжение: 2-3
Страницы №

205487

115.

352330, Усть-Лабинск, ул. Островского
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
тел./факс (86135) 5-02-36 ulabfguz@mail.ru

- Таблица по выполнению потребления продуктов питания;
- В.А. Тутельян, химический состав и калорийность российских продуктов питания. Москва, Изд-во «ДеЛи плюс», 2012год.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленное меню разработано индивидуальным предпринимателем Маковецкой Тамарой Гагиковной на основе следующих документов:

- Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления (от 7 до 18 лет), разработанного ФБУН «Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены» Роспотребнадзора, Новосибирск 2022-584с.;
- Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под ред.М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – Москва: ДеЛи плюс, 2017-544с.;

При проведении экспертизы установлено, что в соответствии с п. 8.1.4. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 меню составлено на период 10 дней (две недели при 5-дневной учебной неделе) для организации питания детей возрастной категории от 7 до 12 лет, детей с ограниченными возможностями здоровья в общеобразовательных учреждениях МО Усть-Лабинский район. Меню разработано на весенний период, в соответствии с методическими рекомендациями (МР 2.3.6.0233-21) из меню исключены салаты и холодные закуски из сырых овощей урожая 2022 года. В зависимости от сезона используются свежие овощи, в меню включены консервированные овощи промышленного производства, что соответствует требованиям таблицы 2 приложения № 7 (п.7). Меню содержит информацию о массе порций, содержанию в них белков, жиров, углеводов, указана энергетическая ценность каждого блюда и рациона. В меню приводится ссылка на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий по которым составлено меню, что соответствует рекомендуемой форме оформления (приложение № 8 СанПиН 2.3./2.4.3590-20). Приготовление пищи будет осуществляться на базе пищеблоков общеобразовательных учреждений.

Представленное меню предусматривает 3-х разовый прием пищи: завтрак, обед, полдник. Горячий завтрак состоит из молочных, творожных, яичных, мясных, рыбных блюд, горячего напитка, сока. К мясным и рыбным кулинарным изделиям в завтрак выдается гарнир и дополнительный гарнир в виде свежих или соленых овощей. Обед состоит из 1-х и 2-х горячих блюд (мясные, рыбные кулинарные изделия с гарниром), холодных или горячих напитков (соки, кисели, компоты из свежих или сушеных фруктов, чай) и закуски (овощи свежие, соленые, салаты). Полдник состоит из молочных, творожных блюд, мучных выпечных изделий, кондитерских изделий промышленного производства и холодных или горячих напитков (кисломолочный, кофейный напиток, молоко, какао, чай). Свежие фрукты в натуральном виде выдаются ежедневно в завтрак, обед или полдник, кондитерские изделия промышленного производства 2 раза (3, 7 дни).

При организации 3-х разового питания, согласно таблицы 3, приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590 распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи для детей в общеобразовательных организациях должно составлять – завтрак 20-25% от суточной потребности, обед 30-35%, полдник 10-15%. В представленном меню-

для детей возрастной категории от 7 до 11 лет энергетическая ценность рационов:

Прием пищи	Нормируемые значения энергетической ценности (в к/кал)	Фактическое выполнение энергетической ценности (среднее значение в к/кал)
Завтрак	470-587	586,0 (25%)

Обед	705-822	780,6 (33%)
полдник	235-352	346,5 (15%)
Итого за день (60-75%)	1410-1763	1713,1 (73%)

В течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи не превышает 5%. В представленном меню-

для детей возрастной категории от 7 до 12 лет потребность в пищевых веществах:

Пищевые вещества	Нормируемые значения пищевых веществ (60-75% в г)	Фактическое выполнение пищевых веществ (г)
Белки	46,2-57,8	56,7
Жиры	47,7-59,3	58,9
углеводы	201-251,3	210,0

Выходы порций соответствуют предъявляемым требованиям (таблица 1 приложение № 9 СанПиН 2.3./2.4.3590-20) и составляют: каши, яичные, мясные и творожные блюда - 105-200 грамм (в комбинации блюд вес завтрака не менее 500 грамм), первые блюда - 200 грамм, закуска, салаты - 60 грамм, фрукты 100 грамм, гарниры – 150 грамм, мясные, рыбные блюда и блюда из мяса птицы – 90,100,135 грамм.

Суммарные объёмы 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)	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Завтрак	510-630	500
Обед	800-930	700
полдник	300-415	300

В меню предусмотрено потребление продуктов согласно среднесуточным наборам пищевой продукции, что соответствует требованиям п.8.1.2 приложение № 7 таблица 2 СанПиН 2.3/2.4.3590. Согласно накопительной ведомости потребление продуктов основных продуктов питания составило 60-75%, как и калорийность представленного 3-х разового меню. Отмечается незначительное превышение потребления круп и макаронных изделий, сметаны, низкое потребление кисломолочных продуктов, что допустимо т.к их потребление рекомендуется в ужин и сонник.

На все блюда представлены технологические карты, которые разработаны на основе использованного сборника рецептур. В технологических картах на блюда указаны наименования продуктов входящих в блюда, нормы вложения продуктов весом в брутто и нетто, указан выход (вес, объем) блюда, пищевая ценность, технология приготовления, а так же температура блюд при раздаче, что соответствует требованиям п.5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. Выводы: представленное примерное 10-ти дневное меню завтраков, обедов и полдников для организации питания учащихся общеобразовательных школ, в том числе учащихся с ограниченными возможностями здоровья, возрастной категории 7-11 лет, обучающихся в общеобразовательных учреждениях Усть-Лабинского района, соответствует требованиям раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене



Л.М. Тарасенко

КРАСНОДАРСКИЙ КРАЙ