

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 22.04.2015г.



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1249/26 «01» декабря 2023 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

основного (организованного) меню (12-ти дневного) для организации питания обучающихся 12 лет и старше в общеобразовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и для детей-инвалидов, на зимне-весенний сезон, разработанного индивидуальным предпринимателем В.И. Козловым, Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 26 кв. 9.

Производство экспертизы начато: 01.12.2023г. в 13-00ч.

Производство экспертизы окончено: 01.12.2023г. в 16-00ч.

1. Основание: заявление, зарегистрированное вх.№ 1233/1097/ОИ от 17.11.2023г. в Кушевском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

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

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).


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

Продолжение:
Страницы № д-7,

дд 96

5. Перечень рассмотренных материалов:

- Основное (организованное) меню (12-ти дневное) для организации питания обучающихся 12 лет и старше в общеобразовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и для детей-инвалидов, на зимне-весенний 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 рецептур 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:

Представленное основное (организованное) меню (12-ти дневное) для организации питания обучающихся 12 лет и старше в общеобразовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, в том числе, детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и для детей-инвалидов 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. - М.: ДеЛи принт, 2011. - 544 с.
- Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий/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 рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГАУЗ НИЦД МИНЗДРАВА РОССИИ, НИИ ГИОЗДИП, НП СРО «АПСПСОЗ»/Под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы. - М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016.-361 с.

По результатам экспертизы основного (организованного) 12-ти дневного меню (завтрак+обед) для обучающихся 12 лет и старше общеобразовательных организаций муниципального образования Ленинградский район, в том числе, детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и для детей-инвалидов установлено:

1. Основное (организованное) меню (12-ти дневное) (завтрак и обед) для детей 12 лет и старше, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и для детей-инвалидов 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).

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

2. Представленное меню разработано с учетом сезонности: зимне-весенний сезон, на период двух недель (12 дней, предусмотрено с понедельника по субботу; с учетом режима организации, для детей обучающихся в первую смену) дифференцированного по возрасту обучающихся (12 лет и старше) (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
3. В меню предусмотрено двухразовое питание: завтрак 20-25 %, обед 30-35% от суточной калорийности (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): прием пищи, наименование блюда, масса порции, пищевые вещества (белки, жиры, углеводы), энергетическая ценность, номер рецептуры.
5. 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).
7. Запрещенные блюда (пищевая продукция) в меню отсутствуют (п.8.1.9 приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
8. 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.
9. В меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для учащихся 12 лет и старше (п.8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Для учащихся 12 лет и старше

Название блюд	масса порций блюд в граммах 12 лет и старше	
	фактическая	нормируемая
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	200-250	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п)	100	100-150
Первое блюдо	250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100-120	100-120
Гарнир	180	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	200	180-200
Фрукты	100-120	100

10. 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 12 дней	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Завтрак	630,83	550
Обед	944,17	800

Иванов

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Завтрак по составу пищевых продуктов и готовых блюд состоит из закуски (икра кабачковая, овощи свежие (помидор, огурец), овощи консервированные (помидор, огурец), салат из свеклы), горячих молочных супов, омлет натуральный, мясных или рыбных блюд (кнели из кур, гуляш, шашлычки из мяса, палочки хрустяшки рыбные, тефтели рыбные, наггетсы куриные), гарниров, творожных блюд (пудинг из творога с рисом со сгущенным молоком), напитков; предусмотрена выдача фруктов.

В состав ассортимента пищевой и готовой продукции, реализуемой в обед, включены закуски (овощи консервированные (помидор, огурец), салат из свеклы, салат овощной с яблоками и т.д.), горячее первое блюдо (борщ, рассольник Ленинградский, суп-лапша домашняя, суп картофельный с клецками, суп картофельный с бобами), второе блюдо состоящее из мясного/рыбного штучного блюда (тефтели мясные, тефтели рыбные, рагу из свинины, мясо тушеное, фрикадельки из кур, котлеты рубленые из птицы, гуляш), гарниров: крупяных, пюре картофельное, картофель тушеный с луком, макаронных изделий, напитка (компот, сок, какао с молоком).

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

1 неделя

Прием пищи	Дни недели						N %	Средняя калорийность за 6 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
	1	2	3	4	5	6			
завтрак	619,5	651,5	705,3	537,9	673,6	629,5	20-25	636,22	27,0
обед	816	840,6	973,8	925,7	813,9	836,5	30-35	867,75	31,9
итого	1435,5	1492,1	1679,1	1463,6	1487,5	1466	50-60	1503,97	55,29
Суточная калорийность 2720ккал- 100%, 544 ккал — 20%, 680 ккал- 25 % - завтрак									
Суточная калорийность 2720ккал- 100%, 816 ккал — 30%, 952 ккал — 35 % - обед									

2 неделя

Прием пищи	Дни недели						N %	Средняя калорийность за 6 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
	1	2	3	4	5	6			
завтрак	659,3	598	675	630,5	708,6	580,3	20-25	641,95	23,6
обед	914,6	923	818,9	957,9	816,4	975,8	30-35	901,10	33,1
итого	1573,9	1521	1493,9	1588,4	1525	1556,1	50-60	1543,05	56,7
Суточная калорийность 2720ккал- 100%, 544 ккал — 20%, 680 ккал- 25 % - завтрак									
Суточная калорийность 2720ккал- 100%, 816 ккал — 30%, 952 ккал — 35 % - обед									

Будяк В.С.

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

12. Распределение суточной потребности в белках, жирах, углеводах, энергетической ценности по приемам пищи (завтрак и обед), учитывая пребывание детей в образовательных учреждениях 12 лет и старше 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		Белки, г/завтрак, за первую неделю		Жиры, г/завтрак, за первую неделю		Углеводы, г/завтрак, за первую неделю	
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)
636,22	544	21,28	18	21,30	18,4	86,85	76,6

Энергетическая ценность ккал, завтрак за вторую неделю		Белки, г/завтрак, за вторую неделю		Жиры, г/завтрак, за вторую неделю		Углеводы, г/завтрак, за вторую неделю	
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)
641,95	544	22,38	18	20,50	18,4	80,12	76,6

Энергетическая ценность ккал, завтрак+обед, за первую неделю		Белки, г/завтрак+обед, за первую неделю		Жиры, г/завтрак+обед, за первую неделю		Углеводы, г/завтрак+обед, за первую неделю	
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)
1503,97	1360	49,83	45	50,42	46	202,45	191,5

Энергетическая ценность ккал, завтрак+обед, за вторую неделю		Белки, г/завтрак+обед, за первую неделю		Жиры, г/завтрак+обед, за первую неделю		Углеводы, г/завтрак+обед, за первую неделю	
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)
1543,05	1360	50,90	45	51,97	46	196,28	191,5

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

13. По результатам анализа накопительной ведомости выполнения норм питания возрастной категории детей старше 12 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).

Наименование продукта	Норма на 1 чел., грамм (50-60%)													Факт. за 12 дн., г	Выполнение, %
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
Хлеб ржаной	60-72	55	62	60	60	60	70	55	60	60	87	40	45	714	100
Хлеб пшеничный	100-120	80	85	101	85	108	112	65	132	65	85	89	75	1082	100
Мука пшеничная	10 — 12	8,4	7,1	4	20,8		5,3	9,8	6,5	7,8	4,4		21,6	95,7	100
Крупа (злаки), бобовые	25-30	46,8	75,5	5	49,8	45	48,2	42		68,9	64,6	63,5	48	557,3	122
Макаронные изделия	10 — 12	61,2			61,2				61,2					183,6	100
Картофель	93,5-112,2	20,1	195,7	332,2		136,4	259	188,7	204,1	62,5	231,6	20,1	105,2	1755,6	130
Овощи разные, зелень	160-192	214,9	285,3	268,4	186,5	373,3	297,3	216,4	296,3	235,4	246,3	186,1	268,3	3074,5	133
Фрукты свежие	92,5-111	100	34	79	170	100	21	145	83	100	20	247	51	1150	100
Сухофрукты	10 — 12			20			20	20			20			80	67
Соки фруктовые (овощные)	100-120	200				200		200		200		200		1000	83
Мясо	39-46,8	57	121,9	106	114,7		94,5	185,5	15,4	38	104,2		170,4	1007,6	100
Птица	26,5-31,8				84,4	182,2			98,9			74		439,5	100
Рыба	38,5-46,2		35,5	77,8			66,9		66,9		35,5			282,6	100
Молоко	175-210	119	104	36	9	134	7		7	80	31		100	713	28
Творог	30-36											115		115	100
Сыр	7,5 — 9	15												15	68
Сметана	5 — 6	7,9	18,8				17,4		9,9	12,9	7,6	4		78,5	109
Масло сливочное	17,5 — 21	19,1	10,6	9,4	19,7	9,2	6	5,1	8,4	12,1	14,9	18,2	5	137,7	55
Масло растительное	9 — 10,8	9,5	13,5	12	16	16	21,6	14,7	27,5	9,3	23	11,1	18,1	192,3	148
Яйцо, шт.	0,5-0,6		0,1	0,1	0,1		0,3	0,1	0,3	3,3	0,1	0,2	0,1	4,7	65
Сахарный песок	17,5 — 21	19,7	30,5	25,5	20	16,5	21,8	10	28	10	27	23,3	30	262,3	104
Кондитерские изделия	7,5 — 9	20		20						20			20	80	74
Чай	1 — 1,2	0,5			1					0,5		0,5		2,5	17
Какао	0,6-0,72		2,4										2,4	4,6	28
Кофейный напиток	1 — 1,2					2,2								4,6	32
Крахмал	2 — 2,4			10						10				20	69
Соль	2,5 — 3	3,5	3	2,1	7	2,1	2,8	5,7	4,4	3,6	3,9	2,7	2,6	43,4	121

Игорь Васильев филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

7. Вывод: основное (организованное) меню (12-ти дневное) для организации питания обучающихся 12 лет и старше в общеобразовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, в том числе для детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и детей-инвалидов, на зимне-весенний 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»