

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.



УТВЕРЖДАЮ

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

М. П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1250/26 «01» декабря 2023 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) 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 08-00ч.

Производство экспертизы окончено: 01.12.2023г. в 12.30ч.

1. **Основание:** заявление, зарегистрированное под вх.№ 1232/1096/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).


ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

Продолжение:
Страницы № 27

2297

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) 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
- 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 (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) и 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 НИЦЗД МИНЗДРАВА РОССИИ, НИИ ГИОЗДИП, НП СРО «АПСИСОЗ»/ 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) меню (10-дневного) (завтрак и обед) для обучающихся от 7 до 11 лет общеобразовательных организаций муниципального образования Ленинградский район на зимне-весенний сезон установлено:

В. Сервисов

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

1. 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).
2. 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).
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 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)	90-110	90-120
Гарнир	150	150-200
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	200	180-200
Фрукты	100	100

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

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 10 дней	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Завтрак	555,5	500
Обед	816,5	700

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 крупных, 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, 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 за неделю
	1	2	3	4	5			
завтрак	535,7	584,3	584	489,2	565,2	20-25	551,68	23,47
обед	741,1	730,2	858,4	808,7	720	30-35	771,68	32,8
итого	1276,8	1314,5	1442,4	1297,9	1285,2	50-60	1323,36	56,3

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	612,8	518,8	563,2	490	613,7	20-25	559,7	23,8
обед	786,1	794	722,4	863,1	707,3	30-35	774,58	32,9
итого	1398,9	1312,8	1285,6	1353,1	1321	50-60	1334,28	56,7

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

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

12. 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)
551,68	470	19	15,4	19,06	15,8	74,88	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)
559,7	470	19,12	15,4	17,68	15,8	69,86	67

Энергетическая ценность ккал, завтрак+обед, за первую неделю 5 дней		Белки, г/завтрак+обед за первую неделю 5 дней		Жиры, г/завтрак+обед, за первую неделю 5 дней		Углеводы, г/ завтрак+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)
1323,36	1175	43,92	38,5	44,62	39,5	177,42	167,5

Энергетическая ценность ккал, завтрак+обед, за вторую неделю 5 дней		Белки, г/завтрак+обед за вторую неделю 5 дней		Жиры, г/завтрак+обед, за вторую неделю 5 дней		Углеводы, г/ завтрак+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)
1334,28	1175	44,3	38,5	44,28	39,5	172,8	167,5

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

13. 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).

Наименование продукта	Норма на 1 чел., г (50-60%)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Факт. за 10 дн., г	Выполнение, %
Хлеб ржаной	40-48	55	47	45	55	55	50	45	60	62	20	494	103
Хлеб пшеничный	75-90	60	65	91	70	86	60	113	60	75	96	776	100
Мука пшеничная	8—9	7,8	6,5	3,9	16,8		8	6,1	7,8	4,3		61,2	100
Крупа (злаки), бобовые	23-27	39,5	64,1	4	42	40,5	35		58,8	51,5	51,2	386,6	130
Макаронные изделия	8—9	51			51			51				153	100
Картофель	94-112,2	16,1	161	282		103,1	155,6	181,7	50	190,5	16,1	1156,1	103
Овощи разные, зелень	140-168	151,8	204,1	189,4	120,7	260,8	143,7	210,9	153,7	173,1	128,8	1737	103
Фрукты свежие	93-111	100	34	57	153	100	127	70	100	20	237	998	90
Сухофрукты	8—9			20			20			20		60	67
Соки фруктовые (овощные)	100-120	200				200	200		200		200	1000	83
Мясо	35-42	38	121	98	66,6		151,2	15,4	38	81,3		480,5	100
Птица	18-21				76	164,8		89,9			67,3	398	100
Рыба	29-34,8		31,6	77,8				66,9		31,6		207,9	100
Молоко	150-180	105	103	31	8	137		7	60	26	84	561	31
Творог	25-30										87	87	100
Сыр	5—6	15						8,9	12,9	7,5	3	61,2	92
Сметана	5—6	12,8	16,1					7	9,8	12	16,5	106,2	102
Масло сливочное	15-18	16,5	8,8	8	16,5	6,9	4,2	7	9,8	12	16,5	106,2	59
Масло растительное	8—9	7,3	11	10	11,1	12,1	13,4	22,6	6,9	17,2	9,5	121,1	135
Яйцо, шт.	0,5-0,6			0,1	0,1			0,3	2,5		0,2	3,2	53
Сахарный песок	15-18	18,3	30,4	25,6	20	15	10	27,4	10	25,1	20,1	201,9	112
Кондитерские изделия	5—6	20		20					20			60	100
Чай	0,5-0,6	0,5			1				0,5		0,5	2,5	42
Какао	0,5-0,6		2,4									2,4	40
Кофейный напиток	1—1,2					2,4						2,4	20
Крахмал	1,8			10				10				20	111
Соль	1,8	3,1	2,5	1,8	5,9	1,6	4,7	3,6	2,9	3,2	2,1	31,4	174

Бурденко

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) 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

Пожилёнкова Т.Н.

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»