

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
[Signature] Филиале
[Signature]

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1091/26 «31» августа 2021 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы
примерного единого 10-дневного меню (завтрак, обед, полдник) на осенне-зимний
период 2021-2022 учебного года, разработанное управлением образованием
администрации муниципального образования Кушевский район (Краснодарский
край, 352030, Кушевский р-н, Кушевская ст-ца, ул.Крупской,4)
для организации питания учащихся 5-11 классов (от 12 лет и старше) с ОВЗ
общеобразовательных учреждений муниципального образования Кушевский
район.

Производство экспертизы начато: 25.08.2021г. в 10.00ч.
Производство экспертизы окончено: 31.08.2021г. в 14-30ч.

1. **Основание:** заявление начальника управления образованием администрации
муниципального образования Кушевский район Богуновой В.О., зарегистрированное в
Кушевском филиале ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае" от
24.08.2021г. № 1053/1046/ОИ

2. **Заявитель:** Управление образованием администрации муниципального образования
Кушевский район

Юридический адрес: Краснодарский край, 352030, Кушевский р-н, Кушевская ст-ца,
ул.Крупской,4;

ИНН: 2340015819;

ОГРН: 1032322517590.

фактический адрес: Краснодарский край, 352030, Кушевский р-н, Кушевская ст-ца,
ул.Крупской,4.

3. **Разработчик:** Управление образованием администрации муниципального
образования Кушевский район;

Юридический адрес: Краснодарский край, 352030, Кушевский р-н, Кушевская ст-ца,
ул.Крупской,4;

Фактический адрес: Краснодарский край, 352030, Кушевский р-н, Кушевская ст-ца,
ул.Крупской,4.

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

Продолжение:
Страницы № 4,3,4.

4105

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».

5. Перечень рассмотренных материалов:

- примерное единое 10-дневное меню (завтрак, обед, полдник) на осенне-зимний период для обучающихся 5-11 классов (от 12 лет и старше) с ОВЗ общеобразовательных учреждений муниципального образования Кушевский район на 2021-2022 учебный год;
- технологические карты кулинарных изделий (блюды) с указанием рецептур и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий;
- пояснительная записка к меню;
- накопительная ведомость выполнения норм питания возрастной категории детей 12 лет и старше.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленное примерное единое 10-дневное меню (завтрак, обед, полдник) на осенне-зимний период 2021-2022 учебного года для организации питания учащихся 5-11 классов (от 12 лет и старше) с ОВЗ общеобразовательных учреждений муниципального образования Кушевский район, разработано на основе следующих документов:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- 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;
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений» Л.С. Коровка А.Я; Перевалов, Пермь. 2008 г;
- Сборник технических нормативов- сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна; Москва, 2011г;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного; Москва: ДеЛи принт, 2005г;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/Под ред. Ф.Л.Марчука и В.Т. Лапшиной; 2004г;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания. Для предприятий общественного питания. Лапшина. 2002г;
- Технологические карты кулинарных изделий и блюд;
- Накопительная ведомость выполнения норм питания возрастной категории детей 12 лет и старше.



По результатам экспертизы примерного единого 10-дневного меню (завтрак, обед, полдник) на осенне-зимний период для обучающихся с ОВЗ 5-11 классов (от 12 лет и старше) общеобразовательных учреждений муниципального образования Кушевский район на 2021-2022 учебный год, установлено:

1. Примерное единое 10-дневное меню (завтрак, обед, полдник) для детей с ОВЗ 12 лет и старше 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 сезонности (осенне-зимний период) на период двух недель (10 дней, предусмотрены с понедельника по пятницу) дифференцированного по возрасту обучающихся (12 лет и старше) (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
3. В меню предусмотрено трехразовое питание: завтрак (20 % от суточной калорийности), обед (30%), полдник (15%) (п.8.1.2 приложение № 12).
4. Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептов (п.8.1.4 приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
5. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в примерном меню, соответствуют наименованиям в использованных сборниках рецептов (технологических картах) (раздела II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
6. Запрещенные блюда (пищевая продукция) в меню отсутствуют (п.8.1.9 приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
7. С-витаминизация, согласно пояснительной записке, предусмотрена путем ежедневной закладки в третьи блюда (п.8.1.6 приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
8. 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.
9. В примерном меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для учащихся старше 12 лет (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	200-230	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	100-120
Гарнир	200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	180-200	180-200
Фрукты	100	100

Кушевский 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):

Для учащихся 12 лет и старше

Название блюд	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем за 14 дней	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Завтрак	570	550
Обед	851	800
Полдник	350	350

Завтрак по составу пищевых продуктов и готовых блюд состоит из закуски, горячих блюд, напитков; предусмотрена ежедневная выдача фруктов .

В состав ассортимента пищевой и готовой продукции, реализуемой в обед, включены закуски (салаты из свежих овощей, порционные овощи по сезону), первые (супы с крупами, бобовыми, борщи, рассольники) и вторые горячие блюда(гарниры из макаронных изделий, круп, пюре картофельное), третьи блюда(компоты , кисели, соки овощные, фруктовые, ягодные).

В полдник включен напиток (кисель, кофейный напиток, кисломолочная продукция) с выпечным или кондитерским изделием (пирожки, булочки , печенье, вафли пром.производства).

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

Для учащихся 12 лет и старше

День недели	Завтрак		Обед		Полдник	
	Факт.	Норма	Факт.	Норма (+/- 5%)	Факт.	Норма (+/- 5%)
Среднее за 10 дней	20% 572 ккал	20% 544 ккал	30% 817 ккал	30% 816 ккал	15% 408 ккал	15% 408ккал

12. По результатам анализа накопительной ведомости выполнения норм питания возрастной категории детей с ОВЗ 12 лет и старше, 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).

7.Вывод: примерное единое 10-дневное меню(завтрак, обед, полдник) на осенне-зимний период 2021-2022 учебного года, разработанное управлением образованием администрации муниципального образования Кушевский район (Краснодарский край, 352030, Кушевский р-н, Кушевская ст-ца, ул.Крупской, 4, для организации питания учащихся 12 лет и старше с ОВЗ 5-11 классов общеобразовательных учреждений муниципального образования Кушевский район, соответствует 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».

Врач по общей гигиене



Т.Н. Пожиленкова



филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»