

УТВЕРЖДАЮ

И.О. Заместитель руководителя  
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены  
и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Аттестат аккредитации органа инспекции  
№ RA.RU 710012 выдан 22 апреля 2015 г.



## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1850/19 «28» 10 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

10-дневных циклических меню приготавливаемых блюд на осенне-зимний период для обучающихся от 7 до 11 лет и от 12 лет и старше в муниципальных общеобразовательных учреждениях системы управления образования МО Северский район (завтраки, обеды и полдники).

Производство экспертизы начато: 26.10.2022г.09 часов 00 минут.

Производство экспертизы окончено: 26.10.2022г.16 часов 00 минут.

**1.Основание:** поручение ТО Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Северском, Абинском, Крымском районах № 258 от 16.08.2022г. (вх. 1519/478/ои от 16.08.2022г., зарегистрированное в Северском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»).

ТО Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Северском, Абинском, Крымском районах.

**Юридический адрес:** 350000, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Рашпилевская, 100.

**ИНН:** 2308105360.

**ОГРН:** 1052303653269.

**фактический адрес:** 353240, РФ. Краснодарский край, ст. Северская, ул. Ильская, 7а.

**3.Разработчик:** нет.

**Юридический адрес:** нет.

**Фактический адрес:** нет.

**4.Цель экспертизы:** на соответствие:

- СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (в части раздела VIII).

-СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

**5. Перечень рассмотренных материалов:**

- опись принятых документов;

- 10-дневное циклическое меню, приготавливаемых блюд, для обучающихся от 7 до 11 лет в муниципальных общеобразовательных учреждениях системы управления образования МО Северский район (завтраки, обеды и полдники)

Продолжение:

Страницы № 2-4

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

147145

- 10-дневное цикличное меню, приготавливаемых блюд, для обучающихся от 12 лет и старше в муниципальных общеобразовательных учреждениях системы управления образования МО Северский район (завтраки, обеды и полдники)
- технико-технологические карты приготавливаемых блюд, для возрастной категории от 7 до 11 лет (всего 69 карт)
- технико-технологические карты приготавливаемых блюд, для возрастной категории от 12 лет и старше (всего 71 карта)

**6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:**

На экспертизу представлены 10-дневные циклические меню, приготавливаемых блюд, для обучающихся от 7 до 11 лет и от 12 лет и старше в муниципальных общеобразовательных учреждениях системы управления образования МО Северский район (завтраки, обеды и полдники).

При рассмотрении перспективных циклических 10-дневных меню (завтраки, обеды и полдники) установлено, наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технико-технологических картах.

Представлены технико-технологические карты (рецептуры) готовых блюд, вырабатываемых и реализуемых (Россия, Краснодарский край, Северский район) в соответствии с рекомендациями сборников («Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования г. Санкт-Петербурга, СПб, речь, 2008г.-800с»; «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под редакцией М.П.Могильного и В. А. Туктельяна, ДеЛипринт, 2011-544с» и «Акт проработки» от 2021-2022г.г. санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья).

В меню соблюдены требования по массе порций для детей 7-11 лет и 12 лет и старше в соответствии с п. 8.1.2 приложение 9, табл. 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Суммарные объемы блюд по приемам пищи для обучающихся от 7-11 лет и 12 лет и старше, в представленном меню выполнены в соответствии с п. 8.1.2 приложение 9, табл. 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей, согласно приложения № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в меню отсутствует.

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в целях профилактики йододифицитных состояний при приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная.

В представленных технико-технологических картах указана температура блюд, реализуемых через раздачу.

В меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для учащихся с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше (п. 8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Для учащихся 7 до 11 лет.

Наименование блюд	масса порций (выход в граммах)	
каша, овощное, творожное, мясное блюдо	200	150-200
закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.д.)	60	60-100
первое блюдо	250	200-250
второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-100	90-120
гарнир	150	150-200
третье блюдо (компот, чай, кисель, напиток кофейный, какао, сок)	180-200	180-200
фрукты	100	100

*Северский*

Для учащихся 12 лет и старше.

Наименование блюд	масса порций (выход в граммах)	
каша, овощное, творожное, мясное блюдо	200-250	200-250
закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.д.)	100	100-150
первое блюдо	250	250-300
второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100	100-120
гарнир	180	180-230
третье блюдо (компот, чай, кисель, напиток кофейный, какао, сок)	180-200	180-200
фрукты	100	100

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 7 до 11 лет.

Наименование 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	510-540		500
обед	770-840		700
полдник	300-420		350

Для учащихся 12 лет и старше.

Наименование 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	550-640		550
обед	870-950		800
полдник	370-450		350

По результатам анализа накопительной ведомости выполнения норм питания возрастной категории 7-11 лет, 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.

В меню соблюдены требования по среднему % калорийности за неделю для учащихся 7-11 лет 12 лет и старше (п. 8.1.2, приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Для учащихся с 7 до 11 лет.

Прием пищи	N%	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	итого	Средний % пищевой ценности за неделю
завтрак	20-25	569,4	601,7	623,8	540,4	630,4	611,2	642,0	593,5	630,9	590,7	603,4	25,6
Обед	30-35	761,1	794,4	757,9	848,5	861,2	749,2	930,5	798,9	729,5	814	804,5	34,2
полдник	15	350	323,2	308,6	354,3	351,8	347,5	329,4	350,0	354,3	347,2	341,6	14,5

Суточная калорийность завтраков-2350 ккал-100%, 470-587 ккал -20-25%,  
 Суточная калорийность обедов-2350ккал-100%, 705,6-822,5 ккал-30-35%,  
 Суточная полдников-2350 ккал-100% 235,0-352,5ккал-10-15%.

Для учащихся 12 лет и старше

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	итого	Средний % пищевой ценности за неделю
завтрак	20-25	674,6	717,3	701,1	642,3	757,9	701,1	768,7	708,4	761,1	749,0	718	26,4
Обед	30-35	887,0	995,2	941,9	986,1	948,4	935,3	1048,2	944,8	875,9	932,4	949,5	34,9
полдник	15	400,7	411,4	406,5	406,4	413	400,0	373,8	372,4	406,5	410,5	400,1	14,7

Суточная калорийность завтраков-2720 ккал-100%, 554,0-680,0 ккал -20-25%,  
 Суточная калорийность обедов-2720ккал-100%, 816,0-952,0 ккал-30-35%,  
 Суточная полдников-2720 ккал-100% 272,0-408,0ккал-10-15%.

**7. Вывод:** 10-дневные циклические меню приготавливаемых блюд на осенне-зимний период для обучающихся от 7 до 11 лет и от 12 лет и старше в муниципальных общеобразовательных учреждениях системы управления образования МО Северский район (завтраки, обеды и полдники), разработанные и утверждённые Управлением образования (Россия, Краснодарский край, Северский район) от 28.07.2022г. **соответствует:**

- требованиям раздела VIII п.8.1.2 (приложения 6 п. 24, приложение 7 таблица 3) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Врач по общей гигиене



Л.В.Белоусова.