

УТВЕРЖДАЮ

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



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1115/23 «03» 08 2023 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

единые 10-и дневные перспективные циклические меню (завтраки и обеды) для учащихся возрастной категории с 7-11 лет, 12 лет и старше на осенний-зимний период, разработанных Управлением образования администрации МО Северский район по адресу: 353240, РФ, Краснодарский край, Северский район, ст. Северская.

Производство экспертизы начато: 25.07.2023 г. 10 часов 00 минут.

Производство экспертизы окончено: 02.08.2023 г. 11 часов 00 минут.

1. Основание: поручение ТО Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Северском, Абинском, Крымском районах № 264 от 24.07.2023 г., входящий № 1491/ОИ от 24.07.2023 г., зарегистрированное в Северском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

2. Заявитель: ТО Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Северском, Абинском, Крымском районах

Юридический адрес: 350000, РФ, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Рашилевская, 100
ИНН: 2308105360

ОГРН: 1052303653269

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

3. Разработчик: Управление образования администрации МО Северский район

Юридический адрес: 353240, РФ, Краснодарский край, Северский район, ст. Северская.

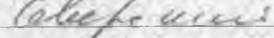
Фактический адрес: 353240, РФ, Краснодарский край, Северский район, ст. Северская.

4. Цель экспертизы: на соответствие требованиям:

- 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 Крымский район (завтраки, обеды и полдники)

 филиал
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Продолжение:

Страницы № 2-4

- 10-дневное цикличное меню, приготавливаемых блюд, для обучающихся от 12 лет и старше в муниципальных общеобразовательных учреждениях системы управления образования МО Крымский район (завтраки, обеды и полдники)
- технико-технологические карты приготавливаемых блюд, разработанные и утвержденные начальником управления образования администрации МО Северский район Мазько Л.В. от 2023г. для возрастной категории от 7 до 11 лет (всего 66 карт)
- технико-технологические карты приготавливаемых блюд, разработанные и утвержденные начальником управления образования администрации МО Северский район Мазько Л.В. от 2023 г. для возрастной категории от 12 лет и старше (всего 66 карт)

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), разработанные и утверждённые начальником управления образования администрации МО Северский район Мазько Л.В.

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 Л.В. Мазько (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»)

Основные (организационные) меню для учащихся 7-11 лет и 12-18 лет разработаны 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);

Представленное меню разработаны на период двух недель (10 дней, с понедельника по пятницу) (п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

В меню предусмотрено распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (п.8.1.2.приложение№12);

Меню содержат информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, 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);

Наименование блюд и кулинарных изделий, указанные в основном меню соответствуют наименованиям в использованных сборниках рецептов (технологических картах) (раздел II п. 2.8.СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

В технологических картах указана температура блюд при раздаче, что соответствует требованиям п.5.2.СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в целях профилактики йододефицитных состояний при приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная; для дополнительного обогащения рациона питания детей, используются соки промышленного изготовления обогащенные витаминами и микроэлементами, что соответствует требованиям (п.8.1.6 приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

Свердлов

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей, согласно п. 8.1.9. приложения № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в меню отсутствует;

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	150-200	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

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	нормируемые суммарные
	объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем за 10 дней	объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
завтрак	521	500
обед	825	700
полдник	343	300

Для учащихся 12 лет и старше.

Наименование блюд	фактические суммарные	нормируемые суммарные
	объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем за 10 дней	объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
завтрак	594	550
обед	937	800
полдник	382	350

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

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
завтрак	20-25	640,7	657,9	574,7	512,8	492,3	458,4	533,3
Обед	30-35	712,5	727,1	775,9	918,3	912,0	659,8	742,3
полдник	10-15	352,6	257,6	380,4	357,0	276,9	424,7	265,9

8	9	10	итого	Средний % пищевой ценности за неделю
607,4	633,0	547,2	565,7	24,0
860,5	712,4	894,1	791,4	33,6
380,4	261,9	361,0	331,0	14,1

Для учащихся 12 лет и старше

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	6	7
завтрак	20-25	726,6	830,6	856,4	595,2	555,2	579,8	657,2
Обед	30-35	846,3	897,8	932,8	1129,6	1033,1	820,5	897,7
полдник	10-15	598,9	344,8	406,1	469,2	378,6	658,2	314,8

8	9	10	итого	Средний % пищевой ценности за неделю
706,4	756,3	635,8	689,9	25,3
996,7	835,7	1049,3	943,9	34,7
391,7	310,8	473,2	434,6	15,9

7. Вывод: 10-дневные цикличные 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 начальником управления образования администрации МО Северский район Мазыко Л.В. (Россия, Краснодарский край, Северский район) от 2023 г. **соответствует:**

- требованиям раздел 11, 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; п.8.1.9 (приложения 6, приложение 7 таблица 2, приложение 9 таблица 1, 3, приложение 10 таблица 3, 1) 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

Л.В.Белоусова.

Л.В. Белоусова

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»