

Аттестат аккредитации органа инспекции  
№ РА. РУ.710012 от 22.04.2015г.



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя

органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены

и эпидемиологии в Краснодарском крае»

филиале

Ф 1 Ш ОИ 03.11

# ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1041/26 «26» сентября 2023 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

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

Производство экспертизы начато: 26.09.2023г. в 12-30ч.  
Производство экспертизы окончено: 26.09.2023г. в 17.00ч.

1. Основание: Заявление индивидуального предпринимателя Козлова В.И.

зарегистрированное под Вх.№ 1048/929/ОИ от 16.09.2023г. в Кушевском филиале ФБУЗ

«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»;

2. Заявитель: Индивидуальный предприниматель Козлов Владимир Игоревич;

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. Работчик: 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.

Филиал

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

*Handwritten signature*

Продолжение:  
Страницы №

2-6

2218

**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» (в том числе приложение № 7 таблица №2, приложение №9 таблицы №1,3, приложение №10 таблицы №1,3).

**5. Перечень рассматриваемых материалов:**

- Основное (организованное) 12-дневное меню (завтрак + обед) на осенний сезон учебного года, разработанное индивидиальным предпринимателем В.И. Козловым (Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 26, кв. 9), для организации питания обучающихся старше 12 лет в общеобразовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, в том числе, детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и детей-инвалидов;

- Технологические карты кулинарных изделий (блюд) с указанием рецептур и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий. Указана температура подачи готовых блюд.

- Ведомость контроля за рационом питания возрастной категории детей старше 12 лет.

- Ведомость среднесуточных наборов пищевой продукции для организации питания детей старше 12 лет.

**6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:**

Представленное основное (организованное) 12-дневное меню (завтрак + обед) для организации питания учащихся старше 12 лет общеобразовательных организаций муниципального образования Ленинградский 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 технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М.П. Мотильного и В.А. Делли плюс, 2011.-54с.;

- Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий/сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина.- Изд-е 4-е доп. и испр.-Пермь, 021.-410с.;

- Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.- СПб:Речь, 2008.-800с.;

*Handwritten signature*

Финанс ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Стр. 2609  
к экспертному заключению  
от 20.09.2023 г. № 101/26

- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГАУЗ НИИД МИНЗДРАВА РОССИИ, НИИ ГИОЗДИП, НИ СРО «АПССОЗ»/под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы.- М.: Издательский центр здоровья детей, 2016.-361с.;  
- Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник.-М.: Делта принт, 2008.-276с.

По результатам экспертизы основного (организованного) 12-дневного меню (завтрак+обед) для обучающихся старшей группы образовательных организаций района на осенний сезон учебного года, установлено:  
1. Основное (организованное) 12-дневное меню (завтрак+обед) для детей старше 12 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 сезонности (осенний период) на период двух недель (12 дней, предусмотренных с понедельника по субботу) дифференцированного по возрасту обучающихся (старше 12 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 точной 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).  
5. Примерное меню содержит информацию о наименовании и количестве в 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 примерном меню, соответствуют наименованиям в используемых сборниках рецептов (технологических картах) (раздела II п.2.8 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 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):

*Тутельян*

Финанс ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Финанс ФВУЗ «Центр питания и эпидемиологии» в Краснодарском крае»

Прием пищи	1	2	3	4	5	6	N %	Средняя калорийность за 6 дней	Средний % пищевой ценности за 6 дней
	700,1	606,4	590,5	653,5	648,2	584,9			
завтрак									

2 неделя

Прием пищи	1	2	3	4	5	6	N %	Средняя калорийность за 6 дней	Средний % пищевой ценности за 6 дней
	658,2	638	558,7	651,7	615,3	608,9			
завтрак									
Суточная калорийность 2720 ккал-100%, 544ккал-680 ккал 20%-25%									
обед									
Суточная калорийность 2720 ккал-100%, 30%-816 ккал 35%-952 ккал									
завтрак+									
обед									
Суточная калорийность 2720 ккал-100%, 50% - 1360 ккал-60%-1632 ккал									

1 неделя

12. Распределение энергетической ценности блюд по приему пищи ( завтрак+ обед), учитывая пребывание детей в образовательных учреждениях, соответствует нормам крупяных, макаронных изделий и пр., напитка ( компот, кисель, соки).

В состав ассортимента пищевой и готовой продукции, реализуемой в обед, включены закуски ( салат или свежие овощи), горячее первое блюдо, второе блюдо состоящее из мясного/рыбного блюда ( котлеты, биточки, плов, рагу), гарниров горячих молочных супов, мясных/рыбных блюд, гарниров, творожных блюд, напитков; предусмотрена выдача фруктов, кондитерских изделий.

Завтрак по составу пищевых продуктов и готовых блюд состоит из закуски, завтрака, обеда.

Название блюда	Фактические суммарные объемы блюд	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Завтрак	616	550
Обед	857	800

Для учащихся старше 12 лет

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 блюда	фактическая	нормируемая	Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	200-250	200-250
				100	100-150
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п)	250	250-300	Первое блюдо	100-150	100-120
				180	180-230
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	180-200	180-200	Гарнир	180	180-230
				180-200	180-200
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток)	100-115	100	Фрукты	100-115	100
				100-115	100

Для учащихся старше 12 лет

Ср. № 4  
к экспертному заключению  
2019 г. № 101/26

Суточная калорийность 2720 ккал-100%, 544ккал-680 ккал 20%-25%		обед		завтрак+		обед		Суточная калорийность 2720 ккал-100%, 30% - 816 ккал 35%-952 ккал	
875,1	991,9	827,7	833,9	852,5	861,2	30-35	873,7	32	
1575,	1598,3	1418,2	1487,4	1500,7	1446,1	50-60	1504,3	55	
завтрак+		обед		завтрак+		обед		Суточная калорийность 2720 ккал-100%, 50% - 1360 ккал-60% -1632 ккал	
2	5	2	5	2	5	2	5		

13. Распределение суточной потребности в пищевых веществах, энергии по приемам пищи (завтрак + обед), учитывая пребывание детей в образовательных учреждениях старше 12 лет соответствует нормам (приложение 10, таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) 50- 60 % от суточной калорийности, что составляет:

Возраст	Энергетическая ценность ккал, завтрак+обед	Фактические показатели (в граммах)		Нормируемые показатели (в ккал, не менее)		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
		Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)			
старше 12 лет	1519	1360	-	54,3	45-54	57	46-53	214,53
		1632						191,5-229,8

14. 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).

Среднесуточный набор пищевой продукции для организации питания детей старше 12 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

Наименование группы продуктов

100%	56 % (средний показатель за период 10 дней)	
Дрожжи	0,3	0,17
Какао	1,2	0,7
Картофель	187	105
Кисломолочная продукция	180	101
Кондитерские изделия	15	8,5
Кофейный напиток	2	1,15
Крахмал	4	2,3
Крупа	50	28
Макаронные изделия	20	11,2
Масло растительное	18	11
Масло сливочное	35	20
Молоко	350	196
Мука	20	11,2
Мясо	78	44
Овощи	320	180
Птица	53	30
Рыба	77	33

*Handwritten signature*

*Handwritten signature*

Врач по общей гигиене

*Handwritten signature*

Т. Н. Пожиленкова

**7. Вывод:** Основное (организованное) 12-дневное меню (завтрак + обед) на осенний сезон учебного года, разработанного индустриальным предприятием В.И. Козловым (Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 26, кв.9), для организации питания обучающихся старше 12 лет в общеобразовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, в том числе, детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и детей-инвалидов, соответствует требованиям раздела II п.2.8; 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.

Сахар	35	20
Сметана	10	5,6
Сок	200	112
Соль	5	2,9
Субпродукты	40	22,5
Сухофрукты	20	12
Специи	2	1,2
Сыр	15	8,4
Творог	60	34
Фрукты (свежие)	185	104
Хлеб пшеничный	200	112
Хлеб ржаной	120	68
Чай	2	1,2
Жиры		
Итого		