

УТВЕРЖДАЮ

Аттестат аккредитации органа инспекции
№ RA. RU.710012 от 22.04.2015г.



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

Л.В. Саакелер

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 22/26 «21» декабря 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

Основного (организованного) меню (12-дневного) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, сезон: зимне-весенний, возраст 12 лет и старше, в том числе дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) (завтрак + обед) на 2022-2023 учебный год, разработанное индивидуальным предпринимателем В.И. Козловым (Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 100, кв. 26)

Производство экспертизы начато: 21.12.2022г. в 10-00ч.

Производство экспертизы окончено: 21.12.2022г. в 17-00ч.

1. Основание: заявление ИП В.И. Козлова, зарегистрированное под Вх.№1247/1291/ОИ от 09.12.2022г. в Куцевском 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 № 100, кв. 26

ИНН: 234703511402

ОГРН: 305234702802112

фактический адрес: Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 100, кв. 26

3. Разработчик: индивидуальный предприниматель В.И. Козлов

Юридический адрес: Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 100, кв. 26

Фактический адрес: Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 100, кв. 26

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).

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

Продолжение:
Страницы № 2-6.

1749

5. Перечень рассмотренных материалов:

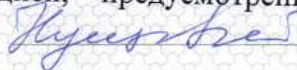
- Основное (организованное) меню (12-дневного) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, сезон: зимне-весенний, возраст 12 лет и старше, в том числе дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) (завтрак + обед) на 2022-2023 учебный год, разработанное индивидуальным предпринимателем В.И. Козловым (Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 100, кв. 26)
- 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 (12-дневное) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, сезон: зимне-весенний, возраст 12 лет и старше, в том числе дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) (завтрак + обед) на 2022-2023 учебный год, разработанное индивидуальным предпринимателем В.И. Козловым (Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 100, кв. 26) 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-М.: ДеЛи плюс, 2011. -544с.
- Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.- Спб:Речь, 2008.-800с.
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации. 5-е издание, переработанное и дополненное/ А.Я.Перевалов и др.- Пермь, 2013.

По результатам экспертизы основного (организованного) 12-дневного меню (завтрак+ обед) для обучающихся 12 лет и старше общеобразовательных организаций муниципального образования Ленинградский район на 2022-2023 учебный год, установлено:

1. Основное (организованное) 12-дневное меню (завтрак+ обед) для детей 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 (зимне-весенний) на период двух недель (12 дней, предусмотрены с понедельника по субботу)

 филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

дифференцированного по возрасту обучающихся (12 лет и старше) (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).
5. Примерное 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 примерном меню, соответствуют наименованиям в использованных 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 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 12 лет и старше (п.8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Название блюд	масса порций блюд в граммах 12 лет и старше	
	фактическая	нормируемая
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	200	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)	105-120	100-120
Гарнир	180	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	200	180-200
Фрукты	100	100

9. 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 12 дней	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Завтрак	607,32	550
Обед	943,75	800

Завтрак по составу пищевых продуктов и готовых блюд состоит из закуски, горячих молочных супов, мясных/рыбных блюд, гарниров, творожных блюд, напитков; предусмотрена выдача фруктов.

В состав ассортимента пищевой и готовой продукции, реализуемой в обед, включены закуски (салат из отварной свеклы, квашенная капуста, овощи натуральные соленые), горячее первое блюдо, второе блюдо состоящее из мясного/рыбного штучного блюда (котлеты, шницель), гарниров крупяных, макаронных изделий и пр., напитка.

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

12. Распределение энергетической ценности блюд по приему пищи (завтрак + 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	6				
завтрак	617,85	595,78	635,95	595,54	665,02	604,52	20-25	619,11	22,76	
обед	882,94	919,55	834,62	901,59	823,03	876,94	30-35	873,11	32,09	
итого	1500,79	1515,33	1470,57	1497,13	1488,05	1481,46		1492,22	54,85	
Суточная калорийность 2720ккал- 100%										

2 неделя

Прием пищи	Дни недели						N %	Средняя калорийность за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю	
	1	2	3	4	5	6				
завтрак	617,85	617,93	651,42	640,25	706,63	678,14	20-25	652,04	23,97	
обед	846,90	951,16	835,11	929,16	916,32	823,03	30-35	883,61	32,48	
итого	1464,75	1569,09	1486,53	1569,41	1622,95	1501,17		1535,65	56,45	
Суточная калорийность 2720ккал- 100%										

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

Возраст	Энергетическая ценность ккал, завтрак		Белки, г/завтрак		Жиры, г/завтрак		Углеводы, г/ завтрак	
	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в ккал, не менее) 20-25%	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее) 20-25%	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее) 20-25%	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее) 20-25%
12 лет и старше	635,57	544-680	22,45	18-22,5	21,46	18,4-23	87,10	76,6-95,75

Возраст	Энергетическая ценность ккал, завтрак+обед		Белки, г/завтрак+обед		Жиры, г/завтрак+обед		Углеводы, г/ завтрак+обед	
	Фактические показатели (в граммах)	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)

Курочки

		менее)50-60%		менее)50-60%		менее)		ли (в граммах, не менее)
12 лет и старше	1513,93	1360 -1632	52,48	45 -54	52,85	46 -55,2	203,97	191,5 - 229,8

13. 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).

Наименование продукта	Норма на 1 реб., г	Факт. за день, (г нетто) 20-25% завтраки	Факт. за день, (г нетто) 30-35% обед	(завтрак и обед)выход в гр.(нетто) от суточной нормы	% выполнения от суточной нормы 50-60%
Хлеб ржаной	120	20	28,98	48,98	40,82
Хлеб пшеничный	200	35,84	41,29	77,14	38,57
Мука пшеничная	20	1,9	6,94	8,84	44,20
Крупа (злаки), бобовые	50	14,55	28,04	42,59	85,18
Макаронные изделия	20	4,86	6,29	11,15	55,75
Картофель	187	50,66	75,07	125,73	67,24
Овощи разные, зелень	320	73,93	150,28	224,21	70,07
Фрукты свежие	185	46,70	66,70	113,40	61,30
Сухофрукты	20	4,0	4,00	8,0	40,0
Соки фруктовые (овощные)	200	50,0	70,00	120,0	60,0
Мясо	78	27,02	35,87	62,89	80,63
Субпродукты (печень, язык, сердце)	40	0	0,0	0,0	0,0
Птица	53	10,91	20,78	31,69	59,79
Рыба	77	16,10	17,07	33,17	43,08
Молоко	350	35,37	30,92	66,29	18,94
Кисломолочная пищевая продукция	180	0,0	0,0	0,0	0,0
Творог	60	10,93	0,0	10,93	18,22
Сыр	15	1,56	0,45	2,01	13,40
Сметана	10	0,47	4,88	5,35	53,50
Масло сливочное	35	8,11	9,81	17,92	51,20
Масло растительное	18	3,95	7,38	11,33	62,94

Кудряшова

Яйцо, шт.	1	0,02	0,03	0,04	4,40
Сахарный песок	35	17,28	15,31	32,59	93,11
Кондитерские изделия	15	6,50	5,0	11,50	76,67
Чай	2	0,2	0,1	0,3	15,0
Какао	1,2	0,0	0,4	0,4	33,33
Кофейный напиток	2	0,8	0,8	1,6	80,0
Дрожжи	0,3	0,0	0,0	0,0	0,0
Крахмал	4	1,0	1,0	2,0	50,0
Соль	5	1,25	1,75	3,0	60,0
Специи	2	0,0	0,0	0,0	0,0

7. Вывод: основное (организованное) меню (12-дневного) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, сезон: зимне-весенний, возраст 12 лет и старше, в том числе дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) (завтрак + обед) на 2022-2023 учебный год, разработанное индивидуальным предпринимателем В.И. Козловым, Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 100, кв. 26, 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.

Врач по общей гигиене



Т.Н. Пожиленкова



филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»