

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



ТВЕРЖДАЮ

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

И.С. Сааков

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 23/26 «21» декабря 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

Основного (организованного) меню (10-дневного) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, сезон: зимне-весенний, возраст от 7 до 11 лет, 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 09-00ч.

Производство экспертизы окончено: 21.12.2022г. в 16.50ч.

1. **Основание:** заявление ИП В.И. Козлова, зарегистрированное под Вх.№1247/1291/ОИ от 09.12.2022г. в Кушевском 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).

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

5. Перечень рассмотренных материалов:

- основное (организованное) меню (10-дневное) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, сезон: зимне-весенний, возраст от 7 до 11 лет, 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 (10-дневное) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, сезон: зимне-весенний, возраст от 7 до 11 лет, в том числе дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) (завтрак + обед) 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) 10-дневного меню (завтрак+обед) для обучающихся от 7 до 11 лет общеобразовательных организаций муниципального образования Ленинградский район на 2022-2023 учебный год, установлено:

1. Основное (организованное) 10-дневное меню (завтрак +обед) для детей 7-11 лет в том числе дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) 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 (10 дней, предусмотрены с понедельника по пятницу)

дифференцированного по возрасту обучающихся (7-11 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 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 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 7-11 лет (п.8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Название блюд	масса порций блюд в граммах 7- 11 лет	
	фактическая	нормируемая
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п)	60	60-100
Первое блюдо	200	200-250
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90	90-120
Гарнир	150	150-200
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	200	180-200
Фрукты	100	100

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 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	544	500
Обед	811	700

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

Курочкина филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиология в Краснодарском крае»

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

11. 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			
завтрак	561,18	542,05	586,97	504,23	604,41	20-25	559,77	23,82
обед	752,51	796,36	748,59	789,87	741,59	30-35	765,78	32,59
итого	1313,69	1338,41	1335,56	1294,10	1346,00	50-60	1325,55	56,41
Суточная калорийность 2350 ккал- 100%								

2 неделя

Прием пищи	Дни недели					N %	Средняя калорийность за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
	1	2	3	4	5			
завтрак	560,74	545,36	594,89	590,67	638,66	20-25	586,06	24,93
обед	748,75	777,69	739,60	792,18	820,35	30-35	775,71	33,01
итого	1309,49	1323,05	1334,49	1382,85	1459,01	50-60	1361,77	57,94
Суточная калорийность 2350 ккал- 100%								

12. Распределение суточной потребности в пищевых веществах, энергии по приемам пищи, учитывая пребывание детей в образовательных учреждениях 7-11 лет соответствует нормам (приложение 10, таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что составляет:

Возраст	Энергетическая ценность ккал, завтрак		Белки, г/завтрак		Жиры, г/завтрак		Углеводы, г/ завтрак	
	Фактические показатели (в ккал)	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%
7-11 лет	572,92	470-587,5	19,22	15,4-19,25	19,42	15,8-19,75	79,40	67-83,75

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)
7-11 лет	1343,67	1175-1410	45,56	38,5-46,2	46,16	39,5-47,4	183,79	167,5-201

Гусев

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

13. По результатам анализа накопительной ведомости выполнения норм питания возрастной категории детей 7-11 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).

П/П	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Норма (в неттог,мл, на 1 ребенка в сутки)	Факт. за день, (г нетто) 20-25% завтраки	Факт. за день,(г нетто) 30-35% обеды	(завтрак и обед) выход в гр.(нетто) от суточной нормы	% ВЫПОЛНЕНИЯ ОТ СУТОЧНОЙ НОРМЫ 50-60%
1	Хлеб ржаной	80	21,00	26,00	47,00	58,75
2	Хлеб пшеничный	150	34,49	41,99	76,48	50,99
3	Мука пшеничная	15	2,11	5,79	7,90	52,67
4	Крупа (злаки), бобовые	45	12,69	23,51	36,20	80,44
5	Макаронные изделия	15	4,90	5,20	10,10	67,33
6	Картофель	187	46,75	63,72	110,47	59,07
7	Овощи разные, зелень	280	74,97	104,51	179,48	64,10
8	Фрукты свежие	185	46,92	64,70	111,62	60,34
9	Сухофрукты	15	4,00	4,00	8,00	53,33
10	Соки фруктовые (овощные)	200	50,00	70,00	120,00	60,00
11	Мясо	70	27,42	40,02	67,44	96,34
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	0,00	0,00	0,00	0,00
13	Птица	35	10,40	18,07	28,47	81,34
14	Рыба	58	15,18	15,23	30,41	52,43
15	Молоко	300	35,10	28,84	63,94	21,31
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	0,00	0,00	0,00	0,00
17	Творог	50	12,50	0,00	12,50	25,00
18	Сыр	10	2,50	0,40	2,90	29,00
19	Сметана	10	1,65	4,37	6,02	60,20
20	Масло сливочное	30	8,52	3,83	12,35	41,17
21	Масло растительное	15	3,49	9,94	13,43	89,53
22	Яйцо, шт.	1	0,07	0,02	0,09	8,80
23	Сахарный песок	30	17,32	14,72	32,04	106,80
24	Кондитерские изделия	10	2,50	4,50	7,00	70,00
25	Чай	1	0,25	0,10	0,35	35,00

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

26	Какао	1	0,00	0,40	0,40	40,00
27	Кофейный напиток	2	0,80	0,80	1,60	80,00
28	Дрожжи	0,2	0,00	0,00	0,00	0,00
29	Крахмал	3	1,00	1,00	2,00	66,67
30	Соль	3	0,75	4,16	1,05	163,67
31	Специи	2	0,7	0,5	1,2	60

7. Вывод: основное (организованное) меню (10-дневное) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, сезон: зимне-весенний, возраст от 7 до 11 лет, 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»