

Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Ф1 ДП ОИ 03.11

УТВЕРЖДАЮ

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



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 300/29 «04» 04 20 23 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 весенний период, разработанных Управлением образования администрации МО Северский район по адресу: 353240, РФ, Краснодарский край, Северский район, ст. Северская.

Производство экспертизы начато: 01.03.2023 г. 10 часов 00 минут.

Производство экспертизы окончено: 03.04.2022 г. 11 часов 00 минут.

1. Основание: поручение ТО Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Северском, Абинском, Крымском районах № 78 от 28.02.2023 г., входящий № 334/108/ОИ от 28.02.2023 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. Рашпилевская, 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:

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

Продолжение:
Страницы № 2-4.

147293

- 10-дневное цикличное меню, приготавливаемых блюд, для обучающихся от 7 до 11 лет в муниципальных общеобразовательных учреждениях системы управления образования МО Крымский район (завтраки, обеды и полдники)
- 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 01.03.2023г. 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 01.03.2023 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. от 01.03.2023 г.

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 («Акт проработки №54/1 от 09.02.2023 г «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников /под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тукельяна-М.: ДеЛи принт.2005-334с»; «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под редакцией М.П.Могильного и В.А. Тукельяна, ДеЛи принт, 2011-544с», «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под редакцией М.П.Могильного и В.А. Тукельяна, ДеЛи принт, 2017 г -544стр.» 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 йододефицитных 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)

Северский

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	150-170	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	180-200	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	515	500
обед	800	700
полдник	351	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	589	550
обед	921	800
полдник	394	350

Свердлов

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

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	640,5	696,1	625,4	544,9	504,2	597,2	579,6	587,4	649,7	502,5	592,7	25,2 %
Обед	30-35	720,5	739,1	757,7	846,4	922,5	694,3	796,4	857,6	677,5	819,5	783,15	33,3 %
полдник	15	327,0	286,6	348,4	276,9	337,4	399,2	290,9	352,4	261,9	319,3	320,0	13,6 %

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	862,0	821,2	711,3	663,9	543,4	779,2	657,2	699,3	784,4	577,8	709,9	26,0%
Обед	30-35	846,3	910,4	965,6	1051,6	1007,5	927,9	992,7	967,5	807,9	962,5	943,9	34,8%
полдник	15	540,7	388,2	359,7	378,5	426,1	600,0	339,8	363,7	310,8	386,2	409,3	14,9%

7. Вывод: 10-дневные циклические меню приготавливаемых блюд на весенне-летний 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 01.03.2023 г. **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

Лапицкая А. В.

Северский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»