

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя

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

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц RA.RU.710012
Дата внесения в реестр сведений об
аккредитованном лице 22.04.2015



М. П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 881/26 «15» августа 2024 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

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

Производство экспертизы начато: 15.08.2024г. в 09-00ч.

Производство экспертизы окончено: 15.08.2024г. в 16-40ч.

1. Основание: заявление, зарегистрированное в Кущевском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» вх. № 875/795/ОИ от 02.08.2024г.

2. Заявитель: индивидуальный предприниматель В.И. Козлов

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. Разработчик: 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

Продолжение:
Страницы № 2-7

459


Филиал
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

4. Цель экспертизы:

на соответствие требованиям раздела II 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; 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 рассмотренных материалов:

- Основное (организованное) меню (12-ти дневное) для организации питания обучающихся 12 лет и старше в общеобразовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) на осенний сезон, разработанного индивидуальным предпринимателем В.И. Козловым, Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 26, кв. 9
- Технологические карты кулинарных изделий (блюд) с указанием рецептов 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 материалов:

Представленное основное (организованное) меню (12-ти дневное) для организации питания обучающихся 12 лет и старше в общеобразовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) разработано на основе следующих документов:

- Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях /Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутьяна. - М.:ДеЛи принт, 2011. - 544 с.
- Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений./сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина. - Изд-е 4-е доп.и испр. - Пермь,2021. - 410 с.
- Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - Спб.: Речь, 2008. - 800 с.
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГАУЗ НЦЗД МИНЗДРАВА РОССИИ, НИИ ГИОЗДИП, ИП СРО «АПСНСОЗ»/ Под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы. - М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016.-361 с.
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».



По результатам экспертизы основного (организованного) 12-ти дневного меню (завтрак и обед) для обучающихся 12 лет и старше общеобразовательных организаций муниципального образования Ленинградский район, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) установлено:

Основное (организованное) меню (12-ти дневное) (завтрак и обед) для детей 12 лет и старше, в том числе детей 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).

Представленное меню разработано с учетом сезонности: осенний сезон, на период двух недель (12 дней, предусмотрено с понедельника по субботу; с учетом режима организации, для детей обучающихся в первую смену) дифференцированного по возрасту обучающихся (12 лет и старше) (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

В меню предусмотрено двухразовое питание: завтрак 20-25 %, обед 30-35% от суточной калорийности (п.8.1.2 приложение № 12).

Меню разработано в соответствии с требованиями п.8.1.4 приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (рекомендуемый образец): прием пищи, наименование блюда, масса порции, пищевые вещества (белки, жиры, углеводы), энергетическая ценность, номер рецептуры.

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).

Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в меню, соответствуют наименованиям в использованных сборниках рецептов (технологических картах) (раздел II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). В технологических картах имеется информация о температуре блюд на раздаче горячих жидких блюд и иных горячих блюд (раздел V п. 5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Запрещенные блюда (пищевая продукция) в меню отсутствуют (п.8.1.9 приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

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.

В 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):

Для учащихся 12 лет и старше

Название блюд	масса порций блюд в граммах 12 лет и старше	
	фактическая	нормируемая
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	200-250	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)	100-120	100-120
Гарнир	180	180-230

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

Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	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):

Название блюдо	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	615	550
Обед	935,4	800

Завтрак состоит из горячих молочных блюд и горячих напитков (каша вязкая молочная из риса и пшена, каша пшенная вязкая молочная, кофейный напиток с молоком, какао с молоком), творожных блюд (пудинг из творога), сыр полутвердый, напитков, закуски, омлет натуральный, мясных или рыбных блюд, гарниров, предусмотрена выдача свежих фруктов.

В состав ассортимента пищевой и готовой продукции, реализуемой в обед, включены закуски, горячее первое блюдо, второе горячего блюда состоящее из мясного/рыбного штучного блюда, гарниров, напитка.

Распределение энергетической ценности блюд по приему пищи (завтрак и обед), учитывая пребывание детей в образовательных учреждениях (первая смена) соответствует нормам (приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

1 неделя

Прием пищи	Дни недели						N %	Средняя калорийность за 6 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
	1	2	3	4	5	6			
завтрак	645,2	634,7	677,8	625,4	603,9	586,7	20-25	629,0	23
обед	846,9	914,8	889,7	891,5	859,4	913,1	30-35	885,9	33
итого	1492,1	1549,5	1567,5	1516,9	1463,3	1499,8	50-60	1514,9	56
Суточная калорийность 2720ккал- 100%, 544 ккал — 20%, 680 ккал- 25 % - завтрак									
Суточная калорийность 2720ккал- 100%, 816 ккал — 30%, 952 ккал — 35 % - обед									

2 неделя

Прием пищи	Дни недели						N %	Средняя калорийность за 6 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
	1	2	3	4	5	6			
завтрак	609,8	616,5	613,1	586,1	653,2	592,9	20-25	611,9	22
обед	850,8	869,2	827,7	905,5	853	807,5	30-35	852,3	32
итого	1460,6	1485,7	1440,8	1491,6	1506,2	1400,4	50-60	1464,2	54
Суточная калорийность 2720ккал- 100%, 544 ккал — 20%, 680 ккал- 25 % - завтрак									
Суточная калорийность 2720ккал- 100%, 816 ккал — 30%, 952 ккал — 35 % - обед									

Ведущий специалист

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Распределение суточной потребности в белках, жирах, углеводах, энергетической ценности по приемам пищи (завтрак и обед), 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:

Энергетическая ценность ккал, завтрак за первую неделю		Белки, г/завтрак, за первую неделю		Жиры, г/завтрак, за первую неделю		Углеводы, г/ завтрак, за первую неделю	
Фактические показатели (в ккал)	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)
629,0	544	22,4	18	22,7	18,4	83,0	76,6

Энергетическая ценность ккал, завтрак за вторую неделю		Белки, г/завтрак, за вторую неделю		Жиры, г/завтрак, за вторую неделю		Углеводы, г/ завтрак, за вторую неделю	
Фактические показатели (в ккал)	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)
611,9	544	21,4	18	22,5	18,4	80,8	76,6

Энергетическая ценность ккал, завтрак и обед, за первую неделю		Белки, г/завтрак и обед, за первую неделю		Жиры, г/завтрак и обед, за первую неделю		Углеводы, г/ завтрак и обед, за первую неделю	
Фактические показатели (в ккал)	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)
1514,85	1360	50,57	45	53,69	46	206,62	191,5

Энергетическая ценность ккал, завтрак и обед, за вторую неделю		Белки, г/завтрак и обед, за вторую неделю		Жиры, г/завтрак и обед, за вторую неделю		Углеводы, г/завтрак и обед, за вторую неделю	
Фактические показатели (в ккал)	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)
1464,22	1360	52,03	45	52,03	46	194,93	191,5

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).

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

Накопительная ведомость, завтрак и обед

Наименование продукта	Норма на 1 чел., г	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	Факт	Факт	Выполнение, %
														за 12 дн., Г	т. за день, Г	
Хлеб ржаной	60	20	20	50	70	60	55	20	40	45	50	40	45	615	51,3	85,5
Хлеб пшеничный	100	86	94	80	114	65	85	78	89	60	90	60	50	1051	87,6	87,6
Мука пшеничная	10,8		3,3	10,1	14		3,5	24,2			12,4	2,7	2	180,2	10,8	100,0
Крупа (злаки), бобовые	30	31,5	63	63,1	42	46,7	47,3	42	51	20	42,3	61	52	561,9	30	100,0
Макаронные изделия	12		61,2				61,2	61,2					68	251,6	12	100,0
Картофель	112,2	228,9	20	133,1	154,2	174	75	50	173,9	248	236,7	123	75	1691,8	141	125,7
Овощи разные, зелень	192	120	356	285,7	275,2	311,7	261,5	236,6	344,3	218,1	307,4	232,8	30	3253,4	207,3	107,9
Фрукты свежие	92,5	242		40	115	100	147	107	30	173	25	100	40	1110	92,5	100,0
Сухофрукты	10		20		18						20			60	5	50,0
Соки фруктовые (овощные)	100		200			200		200	200			200		1000	100	100,0
Мясо	46,8			41,5	174,3		89,4	61,7	133	91,3	126	90	74	881,2	46,8	100,0
Птица	31,8	67,3	89,9			163,3		82,5						381,6	31,8	100,0
Рыба	38,5		99,1				66,8		62,5		37,6		79,3	345,3	28,8	74,8
Молоко	175	315		249		48	7		35	52	43	460	210	2100	175	100,0
Творог	30	115												360	30	100,0
Сыр	7,5			15				7,6				10		75,6	6,3	84,0
Сметана	5	4		14,1			5	13,8			12,9			49,8	4,2	84,0
Масло сливочное	17,5	25,3	14,5	14	9,2	15,5	11,4	13,7	6,3	6,9	8,6	7,1	12,2	144,7	12,1	69,1
Масло растительное	10,8	8	28,7	19,7	23	17	19,9	9,7	20,9	21,6	21,5	15,2	21,2	226,4	18,9	175,0
Яйцо, шт.	0,5	0,2	0,2		0,1		0,1	0,2	0,2	3,5	0,1			4,6	0,4	80,0
Сахарный	21	30,8	16,3	27,4	45	17,6	20	10	12,5	32	35,4	12,5	26	286,1	21	100,0

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

песок																								
Кондитерс	9		30													20					50	9	100,0	
кие изделия																								
Чай	1,2	0,5		0,6		0,5	0,5	0,5													2,6	0,2	16,7	
Какао	0,6												2,4								2,4	0,2	33,3	
Кофейный напиток	1	2,4																			2,4	4,8	0,4	40,0
Крахмал	2														10						10	0,8	40,0	
Соль	2,5	3	2	1,3	1,6	1,6	2,4	2,8	4,9	0,6	2,4	0,6	2	23								2,1	98,0	

7. Вывод: основное (организованное) меню (12-ти дневное) для организации питания обучающихся 12 лет и старше в общеобразовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, в том числе для детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) на осенний сезон, разработанного индивидуальным предпринимателем В.И. Козловым, Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 26 кв. 9 соответствует требованиям раздела II п.2.8; раздела V п. 5.2.; 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.

Заведующий санитарно-эпидемиологическим
 отделом- врач по общей гигиене

Пожиленкова Т.Н.

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
 в Краснодарском крае»