

УТВЕРЖДАЮ

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

Черенов Ш.Б.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 246/31 «19» 01 2023 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

основного (организованного) меню (10-ти дневного) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Брюховецкий район, сезон: зимне-весенний, возраст: 7-11 лет, в том числе для детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и для детей инвалидов, разработанного ИП Игнаткиной Н.А.

Производство экспертизы начато: 30.12.2022г. в 14.00ч.

Производство экспертизы окончено: 18.01.2023г. в 16.30ч.

1.Основание: заявление индивидуального предпринимателя Игнаткиной Натальи Александровны, зарегистрированное в Тимашевском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» от 15.12.2022 года № 69.

2.Заявитель: ИП Игнаткина Наталья Александровна:

Юридический адрес: 353860, Краснодарский край, город Приморско-Ахтарск, ул. Красноармейская, 112/2, кв.9.

ИНН: 234700318305;

ОГРН: 315236900001500;

фактический адрес: 353860, Краснодарский край, город Приморско-Ахтарск, ул. Красноармейская, 112/2, кв.9.

3.Разработчик: ИП Игнаткина Н.А.

Юридический адрес: 353860, Краснодарский край, город Приморско-Ахтарск, ул. Красноармейская, 112/2, кв.9.

Фактический адрес: 353860, Краснодарский край, город Приморско-Ахтарск, ул. Красноармейская, 112/2, кв.9.

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; п. 8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

5. Перечень рассмотренных материалов:

-«Основное (организованное) меню (10-ти дневного) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Брюховецкий район, сезон: зимне-весенний, возраст: 7-11 лет, в том числе для детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и для детей инвалидов, разработанного ИП Игнаткиной Н.А.»;

Продолжение:

Страницы № 2-4

174 716

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

352700 г. Тимашевск, ул. Коммунальная, 3 тел. 886130 58345

-технологические карты кулинарных изделий (блюд).

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленное «Основное (организованное) меню (10-ти дневное) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Брюховецкий район, сезон: зимне-весенний, возраст: 7-11 лет, в том числе для детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и для детей инвалидов, разработанного ИП Игнаткиной Н.А.

на основе следующих документов:

-«Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях», Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна – М.: ДеЛи принт, 2015;

-«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», Под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова, изд. 5-ое с дополнениями, Уральский региональный центр питания, Пермь, 2013г.;

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

-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»;

-Технологические карты ИП Игнаткина Н.А.

Основное (организованное) меню (10-ти дневное) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Брюховецкий район, на зимне-весенний период, 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 на период двух недель (10 дней, с понедельника по пятницу) (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

В меню предусмотрено распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи: завтрак и обед (п.8.1.2 приложение № 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептур (п.8.1.4 приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в основном меню, соответствуют наименованиям в использованном сборнике рецептур и технологических картах (раздел II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

В технологических картах указана температура блюд при раздаче, что соответствует требованиям п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

Профилактика йод - дефицитных заболеваний осуществляется путем введения в рацион йодированной соли, что соответствует требованиям п.8.1.6 приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания, в представленном меню отсутствует (п.8.1.9 приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

Титашевский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

В 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 (12 лет и старше)	
	фактическая	нормируемая
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	Комбинации разных блюд завтрака соответствуют общей массе блюд завтрака	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)	90-120	90-120
Гарнир	150	150-200
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	200	180-200
Фрукты	100-120	Не менее 100

Суммарные объёмы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям п.8.1.2 приложение № 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

Для учащихся с 7-11 лет:

Название блюд	Фактические суммарные объёмы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем	Нормируемые суммарные объёмы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Завтрак	558,0	500
Обед	806	700

В меню соблюдены требования по среднему % калорийности за неделю для учащихся 7-11 лет, что соответствует требованиям п.8.1.2, приложение № 10 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Горячие завтраки для детей 7-11 лет:

1 неделя

Прием пищи	1	N %	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
завтрак	561,18	20-25	542,05	586,97	504,23	604,41	559,77	23,82%
Суточная калорийность – 2350 ккал. - 100%, 470-587,5 ккал. – 20-25%								

2 неделя

Прием пищи	1	N %	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
завтрак	560,74	20-25	545,36	594,89	590,67	638,66	586,06	24,94%
Суточная калорийность – 2350 ккал. - 100%, 470-587,5 ккал. – 20-25%								

Горячие обеды для детей 7-11 лет 1 неделя

Гимназия «Векки»

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Прием пищи	1	N %	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
обед	752,1 5	30- 35	796,3 6	748,5 9	789,8 7	741,5 9	765,78	32,59%
Суточная калорийность – 2350 ккал. -100%, 705-822,5 ккал. - 30-35%								

2 неделя

Прием пищи	1	N %	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
обед	748,7 5	30- 35	777,6 9	739, 60	792,1 8	820,3 5	775,714	33,00%
Суточная калорийность – 2350 ккал. -100%, 705-822,5 ккал. - 30-35%								

В меню сбалансировано содержание белков, жиров и углеводов в зависимости от приёма пищи, что соответствует нормативам (приложение 10, таблица 1, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

	Белки	Жиры	Углеводы
Суточная потребность для завтрака	15,4-19,25	15,8-19,75	67-83,75
1 неделя завтрак (среднее значение)	19,19	19,27	76,37
2 неделя завтрак (среднее значение)	19,24	15,58	2,43
Суточная потребность для обеда	23,1-26,95	23,7-27,65	100,5-117,25
1 неделя обед (среднее значение)	26,25	26,07	104,66
2 неделя обед (среднее значение)	26,43	27,41	104,11

Повторяемость одинаковых блюд (горячие основные блюда) в течение дня и последующих двух дней не выявлена (МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»).

7.Вывод:

«Основное (организованное) меню (10-ти дневного) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Брюховецкий район, сезон: зимне-весенний, возраст: 7-11 лет, в том числе для детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и для детей инвалидов), разработанного ИП Игнаткиной Н.А., соответствует 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; п. 8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене



Н.И. Майер

Тиманисевич

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»