

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя

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

в Тимашевском филиале

Церенов Ш.Б.

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 3189/31 « 31 » 08 2023 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

основного (организованного) меню (12-ти дневного) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Брюховецкий район, сезон: осенний, возраст: от 7 до 11 лет, в том числе дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), разработанного ИП Игнаткиной Н.А.

Производство экспертизы начато: 31.08.2023г. в 08.15ч.

Производство экспертизы окончено: 31.08.2023г. в 13.00ч.

**1.Основание:** Поручение ТО Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Тимашевском, Брюховецком, Приморско-Ахтарском, Каневском районах № 424 от 30.08.2023г., зарегистрированное в Тимашевском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» от 31.08.2023г. № 4493;

**2.Заявитель:** ТО Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Тимашевском, Брюховецком, Приморско-Ахтарском, Каневском районах.

**Юридический адрес:** 352000, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Рашпилевская, 100.

**ИНН:** 2308105360;

**ОГРН:** 1052303653269;

**фактический адрес:** 352700, Краснодарский край, г. Тимашевск, ул. Коммунальная, 3.

**3.Разработчик:** ИП Игнаткина Н.А.

**Юридический адрес:** 353860, Краснодарский край, город Приморско-Ахтарск, ул. Братьев Кошевых, д.15, кв.55.

**Фактический адрес:** 353860, Краснодарский край, город Приморско-Ахтарск, ул. Братьев Кошевых, д.15, кв.55.

**4.Цель экспертизы:** на соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.2.8 раздела II, п.5.2 раздела V, п. 8.1, п.8.1.2, п.8.1.3; п.8.1.4; п.8.1.6; п.8.1.9 раздела VIII, приложение № 6, приложение № 8, таблицы 1 и 3 приложения № 9, таблицы 1 и 3 приложения № 10, приложение № 12.

**5. Перечень рассмотренных материалов:**

-Основное (организованное) меню (12-ти дневное) питания обучающихся в

общеобразовательных организациях муниципального образования Брюховецкий район, сезон: осенний, возраст: от 7 до 11 лет, в том числе дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), разработанное ИП Игнаткиной Н.А.  
-технологические карты кулинарных изделий (блюд) ИП Игнаткиной Н.А.

#### **6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:**

Представленное «Основное (организованное) меню (12-ти дневное) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Каневской район, сезон: осенний, возраст: от 7 до 11 лет, в том числе для детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), разработанное ИП Игнаткиной Н.А. на основе следующих документов:

-Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» /Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:ДеЛи принт, 2011. - 544 с.;

-Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий/ сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина. - Изд-е 4-ое доп. и испр.- Пермь, 2021г. - 410 с.;

-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.

1.Основное (организованное) меню (12-ти дневное) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Брюховецкий район, на осенний 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);

2.Представленное меню разработано на период двух недель (12 дней, с понедельника по субботу) (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

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

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

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

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

7.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.

8.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);

9.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):

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

Название блюд	масса порций блюд в граммах (7-11 лет)	
	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)	150-220	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п)	60-80	60-100
Первое блюдо	200	200-250
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-130	90-120
Гарнир	150	150-200
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	180-200	180-200
Фрукты	100-120	100

10. Суммарные объёмы блюд по приемам пищи для учащихся 7-11 лет соответствуют требованиям п.8.1.2 приложение № 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

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	544	500
Обед	810	700
Полдник	325	300

11. 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	N %	1	2	3	4	5	6	Средняя ккал за 6 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
завтрак	20-25	534,5	550,3	479,6	562,8	518,4	535,8	530,23	22,56
Суточная калорийность - 2350 ккал. - 100%, 470-587,5 ккал. - 20-25%									

2 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	6	Средняя ккал за 6 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
завтрак	20-25	614,8	515,9	538,2	533,6	546,6	648,4	566,25	24,1
Суточная калорийность - 2350 ккал. - 100%, 470-587,5 ккал. - 20-25%									

Горячие обеды для детей 7-11 лет

1 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	6	Средняя ккал за 6 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
обед	30-35	852,4	786,6	736,6	838,3	803,4	787,0	800,72	34,07
Суточная калорийность - 2350 ккал. - 100%, 705,0-822,5 ккал. - 30-35%									

*Тимошевский*

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

2 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	6	Средняя ккал за 6 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
обед	30-35	804,9	737,6	710,3	723,4	782,0	796,9	759,18	32,31
Суточная калорийность - 2350 ккал. - 100%, 705,0-822,5 ккал. - 30-35%									

Полдники для детей 7-11 лет

1 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	6	Средняя ккал за 6 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
полдник	10-15	287,4	280,0	289,8	337,1	287,4	278,9	293,43	12,49
Суточная калорийность - 2350 ккал. -100%, 235-352,5 ккал. - 10-15%									

2 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	6	Средняя ккал за 6 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
полдник	10-15	337,1	287,4	278,9	289,8	337,1	287,4	302,95	12,89
Суточная калорийность - 2350 ккал. -100%, 235-352,5 ккал. - 10-15%									

12. 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):

Прием пищи	Белки	Жиры	Углеводы
Суточная потребность для завтрака	15,4-19,25	15,8-19,75	67-83,75
1 неделя завтрак (среднее значение)	19,22	18,25	71,47
2 неделя завтрак (среднее значение)	18,52	19,40	70,85
Суточная потребность для обеда	23,1-26,95	23,7-27,65	100,5-117,25
1 неделя обед (среднее значение)	25,43	27,07	106,30
2 неделя обед (среднее значение)	26,02	25,48	107,52
Суточная потребность для полдника	7,7-11,55	7,9-11,85	33,5-50,25
1 неделя полдник (среднее значение)	9,88	8,98	42,67
2 неделя полдник (среднее значение)	9,65	9,45	44,22

13. 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 (12-ти дневное) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Брюховецкий район, сезон: осенний, возраст: от 7 до 11 лет, в том числе дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), разработанное ИП Игнаткиной Н.А. соответствует требованиям:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.2.8 раздела II, п.5.2 раздела V, п. 8.1, п.8.1.2, п.8.1.3; п.8.1.4; п.8.1.6; п.8.1.9 раздела VIII, приложение № 6, приложение № 8, таблицы 1 и 3 приложения № 9, таблицы 1 и 3 приложения № 10, приложение № 12.

Врач по общей гигиене

*О.И. Белобородова*

О.И. Белобородова

*Тимашевский* филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»