

Копия верна

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



ДП ОИ 03.11

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



Заместитель руководителя
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
в Усть-Лабинском филиале
31.0. Нагорков

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 823/34 «09 сентября 2020 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

**примерного 10-дневного меню завтраков для организации питания учащихся
общеобразовательных учреждений возрастной категории 11 лет и старше
на летне-осенний сезон.**

1. **Основание:** заявление ИП Маковецкой Т.Г., входящий № 609-ОИ от 07.09.2020 года.
2. **Заявитель:** ИП Маковецкая Т.Г.
Юридический адрес: 352330, Российская Федерация, Краснодарский край, г. Усть-Лабинск, улица Коммунистическая, 271 «А». ИНН 235601722580; ОГРН 313237333300030.
Фактический адрес: 352330, Краснодарский край, г. Усть-Лабинск, улица Кавказская, 31.
3. **Разработчик:** ИП Маковецкая Т.Г.
Юридический адрес: 352330, Российская Федерация, Краснодарский край, г. Усть-Лабинск, улица Коммунистическая, 271А.
Фактический адрес: 352330, Краснодарский край, г. Усть-Лабинск, улица Кавказская, 31.
4. **Цель экспертизы:** соответствие представленного меню требованиям раздела VI, IX СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
5. **Перечень рассмотренных материалов:**
 - Примерное 10-ти дневное меню завтраков учащихся общеобразовательных школ возрастной категории 11 лет и старше на летне-осенний сезон;
 - Технологические карты на блюда, представленные в меню;
 - Выполнение натуральных норм питания завтраков, согласно рекомендуемым наборам пищевых продуктов;
 - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г. под редакцией Лапшиной В.Т.;
 - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна;

Усть-Лабинский

352330, г. Усть-Лабинск, ул. Островского,
115. ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
тел./факс (86135) 5-02-36 ulabfguz@mail.ru

Продолжение:
Страницы № 2-4

203524

- В.А. Тутельян, химический состав и калорийность российских продуктов питания. Москва, Изд-во «Дели плюс», 2012год.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

При проведении экспертизы меню установлено, что меню в соответствии с п. 6.6 СанПиН 2.4.5.2409-08 составлено с учетом сезонности, на летне-осенний сезон, на 10 дней; рекомендуемая форма составленного меню выдержана. Меню содержит полную информацию о массе порций, содержанию в них белков, жиров, углеводов, витаминов В, С, А, Е, минеральных веществ (кальция, магния, железа, фосфора), указана энергетическая ценность каждого блюда и рациона. В меню приводится ссылка на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур, что соответствует требованиям п.6.10 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Представленное меню предусматривает одноразовый прием пищи – горячий завтрак, который состоит из закуски (нарезка или салаты из свежих овощей), горячего блюда (молочные, творожные блюда, блюда из яиц, мясные и рыбные кулинарные изделия с гарниром) и напитка, что соответствует требованиям п.6.18 СанПиН 2.4.5.2409-08; с целью выполнения норм потребления продуктов питания, в некоторые дни в меню включены свежие фрукты в натуральном виде или в составе 3-его блюда (4 раза), один раз кондитерские изделия промышленного производства.

В представленном меню ассортимент используемого продуктового сырья включает: молочные продукты, мясо, птицу, рыбу, яйцо, овощи, фрукты, крупы, картофель и т.д. согласно приложению № 8 к СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические».

В меню представлены все группы продуктов, нормы потребления продуктов при одноразовом питании составляют 20-25% от суточной потребности

Наименование продуктов	Рекомендуемая норма на одного учащегося в сутки (гр.)	Рекомендуемая норма на одного учащегося завтраки 20-25% (гр.)	Фактическое выполнение завтраки (гр.)	% отклонения от нормы (+/-5%)
Хлеб пшеничный	200	40-50	49,6	В пределах нормы
Хлеб ржаной	120	24-30	29	
Мука пшеничная	20	4-5	4,05	
Крупы, бобовые	50	10-12,5	13	
Макаронные изделия	20	4-5	5	
Картофель	188	37,6-47	48,9	
Овощи свежие, зелень	320	64-80	79,5	
Фрукты (плоды) свежие	185	37-46	48	
Сухофрукты, в т.ч. шиповник	20	4-5	4,3	
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные	200	40-50	40	
Мясо жилованное I-ой категории	78	15,6-19,5	19,8	
Цыплята I категории потрошенные (куры I кат.п/п)	53	10,6-13,2	11,6	
Рыба-филе	77	15,4-19,2	18,6	
Колбасные изделия	19,6	4-5	5	
Молоко (2,5%, 3,2%)	300	60-75	63,7	

Кисломолочные продукты (2,5%, 3,2%)	180	36-45	40
Творог (м.д.ж не более 9%)	60	12-15	14
Сыр	11,8	2,4-3	3,25
Сметана (м.д.ж не более 9%)	10	2-2,5	2,85
Масло сливочное	35	7-8,7	8,94
Масло растительное	18	3,6-4,5	4,4
Яйцо диетическое	40	8-10	10,09
Сахар	45	9-11,3	10,3
Кондитерские изделия	15	3-3,7	3
Чай	0,4	0,1	0,14
Какао	1,2	0,2-0,3	0,3
Соль, соль йодированная	7	1,4-1,75	1,5

Для детей возрастной категории 11-18 лет рекомендуемые нормы потребления пищевых продуктов выполнены на 100%, за исключением: перевыполнение потребления сметаны, масла растительного и сыра на 1,1%, картофеля на 4%, фруктов на 5%, что не превышает допустимого отклонения в более 5%.

Выход порций соответствует предъявляемым требованиям и составляет нарезки овощные, салат- 80грамм, мясные, рыбные кулинарные изделия- 80-150 гамм, гарнир- 180 грамм, что соответствует п. 6.9 СанПиН 2.4.5.2409-08 .

Калорийность завтраков соблюдена. По проведенным расчётам средняя энергетическая ценность рационов для детей возраста старше 11 лет составляет 679,38 ккал., при норме 542-678 ккалорий. Для детей старшего возраста содержание белка составило 22,28 при норме 18-22,5, жира 23,09 при норме 18,4-23,0 углеводов 93,62 при норме 76,6-95,8.

Соотношение пищевых веществ, белков, жиров и углеводов составляет 1:1:4 в соответствии с требованиями п. 6.15 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (табл. №1,2). Профилактика йод-дефицитных заболеваний осуществляется путем введения в рацион йодированной соли и йодированного хлеба, что соответствует требованиям п.п. 9.1, 9.2, 9.5 СанПиН 2.4.5.2409-08.

На все блюда представлены технологические карты, которые разработаны на основе использованных сборников рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. В технологических картах на блюда указаны наименования продуктов входящих в блюда, нормы вложения продуктов весом брутто, нормы вложения продуктов весом нетто, указан выход (вес, объём) блюда, технология приготовления, химический состав, содержание витаминов и микроэлементов, что соответствует требованиям п.6.11 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Технологические процессы, применяемые для приготовления блюд щадящие, ограничивающие образование экстрактивных веществ (варка, тушение, запекание), обеспечивают безопасность готовых блюд по микробиологическим показателям.

Повторяемость кулинарных изделий и готовых блюд в меню не обнаружена, запрещенные продукты не используются, что соответствует требованиям п.п. 6.13, 6.25, приложению 7 СанПиН 2.4.5.2409-08.

7. Вывод: представленное примерное 10-ти дневное меню завтраков для организации питания учащихся общеобразовательных школ возрастной категории 11 лет и старше (5-11 классы) на летне-осенний сезон соответствует требованиям:

Стр. 4
От 09.09. 2020 г. № 285/24
к экспертному заключению

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (разделы VI и IX).

Врач по общей гигиене



Л.М. Тарасенко