

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



Заместитель руководителя
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
Красноармейском филиале
Осмоловская Т.П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 26/25 «13» января 2023 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного меню организованного питания учащихся 5-11 классов (завтрак, обед, полдник) общеобразовательных учреждений Славянского района на зимне-весенний период (разработчик Общество с ограниченной ответственностью "Здоровое питание").

Производство экспертизы начато: 26.12.2022 в 14-00.

Производство экспертизы окончено: 13.01.2023 г. в 12-00.

1. Основание: № 3535/370/ОИ от 23.12.2022 г

2. Заявитель: Общество с ограниченной ответственностью "Здоровое питание"

Юридический адрес: 353560, Россия, Краснодарский край, г. Славянск-на-Кубани, ул. Троицкая, 246, офис 1.

ИНН: 2370005688

ОГРН: 1162370050380

Фактический адрес: 353560, Россия, Краснодарский край, г. Славянск-на-Кубани, ул. Победы, 251.

3. Разработчик: Общество с ограниченной ответственностью "Здоровое питание".

Юридический адрес: 353560, Россия, Краснодарский край, г. Славянск-на-Кубани, ул. Троицкая, 246, офис 1.

Фактический адрес: 353560, Россия, Краснодарский край, г. Славянск-на-Кубани, ул. Победы, 251.

4. Цель экспертизы: на соответствие требованиям государственных санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов:

- п. 2.8, п. 5.2, раздел VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

5. Перечень рассмотренных материалов:

- примерное десятидневное цикличное меню горячих завтраков, обедов и полдников для учащихся 5-11 классов общеобразовательных учреждений Славянского района на зимне-весенний период,

Красноармейский филиал

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

353800 ст. Полтавская, ул. Карла Маркса, 133,

тел./факс (861-65) 4-09-83, e-mail polsess@mail.ru

Продолжение:

Страницы № 2-6.

105 231

с компоновочной таблицей, потреблением основных пищевых веществ и энергии, накопительной ведомостью расхода продуктов по планируемыми приемам пищи на отдельных листах;

- технологические карты на отдельные кулинарные изделия и блюда, включенные в меню.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Рассматриваемое примерное десятидневное циклическое меню горячих завтраков, обедов и полдников для учащихся 5-11 (12 лет и старше) классов общеобразовательных учреждений Славянского района разработано на зимне-весенний сезон, с учетом организации образовательного процесса (пятидневная учебная неделя, первая или вторая смена).

Меню предусматривается однократное питание большинства обучающихся, с предоставлением завтрака (первая смена) или обеда (вторая смена).

Для детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) запланировано двухразовое питание (завтрак + обед) или (обед + полдник) соответственно.

Согласно примечанию к меню и сведениям из технологических карт, при разработке примерного меню использовались:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/под ред. В.Т. Лапшиной/, М: Хлебпродинформ, 2004 г.;
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и оздоровительных учреждений /под общей ред. А.Я. Первалова/, Уральский региональный центр питания, 2013 г.;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технологических нормативов/под ред. В.Р. Кучмы/, М., 2016 г.;
- Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях: Пособие - М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2022 г.;
- Химический состав российских пищевых продуктов. Справочник/под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна/, М: ДеЛиПринт2008 г.

Примерное меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, хлебобулочных изделий и др. пищевой продукции по запланированным приемам пищи, оформлено согласно рекомендуемому образцу (приложение № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), содержит следующие сведения:

- наименования кулинарных изделий с номером рецептуры (по сборнику рецептур), массу порции;
- энергетическую и пищевую ценность (белки, жиры, углеводы, витамины: В1, В2, С, А; минеральные вещества: Са, Р, Mg, Fe) по каждому блюду, приему пищи.

В виде отдельных листов приложено потребление пищевых веществ и энергии по дням меню и среднее значение за десятидневный период для завтраков, обедов, двухразового питания (завтрак + обед) и (обед + полдник).

Сведения по расходу продуктов (нетто/1 ребенка) по дням меню и среднее за десятидневный период представлены в накопительных ведомостях отдельно для завтраков, обедов, двухразового питания (завтрак + обед) и (обед + полдник).

Завтрак состоит из основного горячего блюда (творожное, яичное, каша или комбинация кулинарных изделий) и напиток, в отдельные дни дополнительно предлагаются салаты, свежие фрукты, сыр (порционно), кондитерское изделие.

Обед включает закуску, первое, второе, третье блюдо, в отдельные дни дополнительно запланированы свежие фрукты, кондитерское изделие.

На полдник предлагается кулинарное изделие (творожное, овощное, картофельное, крупяное, комбинированное) и напиток или выпечка и напиток, фрукты.

Меню не содержит пищевой продукции, изготовление и реализация которой в детских организациях не допускается (приложение № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

В примерном меню не отмечается повторения одноименных кулинарных изделий и блюд в течение одного и в смежные два дня. Предлагаемый ассортимент кулинарных изделий и блюд предусматривает использование преимущественно щадящих способов тепловой обработки (варка, запекание, тушение).

Масса порций основных блюд примерного меню в граммах, в сравнении с возрастной нормой (таблица 1 приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

День по меню	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	норматив
Основное блюдо завтрака	200	245	240	220	240	200	215	220	250	200	200-250
Закуска	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	100-150
Первое блюдо	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250-300
Второе блюдо (мясо, рыба, другое блюдо)	90			90		120		110	90	100	100-120
Гарнир	150	200	200	180	225	150	180	180	180	150	180-230
Напиток/третье блюдо	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	180-200

В меню отмечается заниженная масса порции закуски, в отдельных случаях - гарнира или второго блюда в обеденный прием пищи, однако суммарный объем пищи на прием соответствует гигиеническим нормативам.

Принятая в меню масса порции закуски согласуется с гигиеническими рекомендациями, обусловлена наличием в рационе, кроме нее, овощных кулинарных изделий и блюд, выполнением рекомендуемых норм среднесуточного потребления овощей согласно таблице 3 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Суммарный объем пищи на прием в граммах по десятидневному меню, в сравнении с возрастной нормой (таблица 3 приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

День меню	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	норматив
Завтрак	570	585	555	560	600	620	600	560	565	600	не менее 550
Обед	836	916	906	981	871	921	951	996	976	851	не менее 800
Полдник	374	365	370	385	369	364	374	355	374	350	не менее 350

Масса порций основных блюд и суммарный объем пищи на прием соответствуют возрастной норме.

Суточная потребность детей данного возраста в основных пищевых веществах составляет: белки - 90 г, жиры - 92 г, углеводы - 383 г; в энергии - 2720 Ккал (таблица 1 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Согласно таблице 3 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, школьное питание должно обеспечивать возмещение суточной потребности учащихся в пищевых веществах и энергии при получении завтрака в пределах 20-25%; обеда - 30-35%, при двукратном питании детей с ОБЗ (завтрак + обед) в пределах 50-60%; (обед + полдник) - в пределах 40-50%.

При однократном питании по десятидневному меню пищевая и энергетическая ценность рационов составляет:

День меню	Завтрак				Обед			
	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийность ккал/% СП*	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийность ккал/% СП*
1 день	26,9	27,7	105,9	609,0/22%	25,4	20,1	104,4	815,6/30%
2 день	29,9	25,9	94,6	613,8/23%	32,2	40,7	87,6	955,0/35%
3 день	20,5	21,8	91,0	692,0/25%	35,5	40,4	109,7	945,8/35%
4 день	21,8	20,0	69,7	607,7/22%	28,1	27,6	116,5	865,8/32%
5 день	21,6	19,4	87,9	633,3/23%	34,0	32,7	111,7	843,7/31%
6 день	19,9	21,0	73,5	597,7/22%	35,8	21,2	146,3	824,9/30%
7 день	21,7	17,5	99,3	652,2/24%	42,8	42,1	129,8	952,7/35%
8 день	25,5	22,1	73,6	631,6/23%	29,9	27,6	124,0	853,7/31%
9 день	18,1	24,5	77,1	605,2/22%	35,3	36,6	133,8	897,7/33%
10 день	21,9	24,3	85,8	627,0/23%	25,8	22,0	93,3	816,0/30%

Красноармейский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Среднее	22,7	22,4	85,8	626,9	32,4	31,1	115,7	877,0
% СП	25%	24%	22%	23%	36%	33%	30%	32%

*СП-суточная потребность

При однократном питании средние значения потребления основных пищевых веществ и энергии за десятидневный период удовлетворяют нормативным требованиям: завтрак – в пределах 20-25%, обед – в пределах 30-35%.

При двухразовом питании детей с ОВЗ по десятидневному меню пищевая и энергетическая ценность рационов составляет:

День меню	Завтрак + обед				Обед + полдник			
	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийн-ть ккал/% СП	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийн-ть ккал/% СП
1 день	52,4	47,8	210,4	1424,7/52%	41,9	35,2	158,2	1234,8/45%
2 день	59,1	66,6	182,2	1568,8/57%	50,6	55,9	138,9	1399,3/51%
3 день	56,09	62,2	200,8	1636,8/60%	48,8	55,1	160,6	1355,9/50%
4 день	50,0	47,6	186,2	1473,5/54%	34,1	33,8	183,5	1220,9/45%
5 день	55,6	52,0	199,6	1476,9/54%	50,6	42,9	152,2	1193,3/44%
6 день	55,7	42,2	219,8	1422,6/52%	55,0	41,8	189,0	1204,0/44%
7 день	64,5	59,7	229,1	1604,9/59%	56,4	55,8	162,7	1294,0/48%
8 день	55,5	49,7	197,6	1485,3/54%	36,9	40,8	161,1	1156,2/43%
9 день	53,4	61,1	210,9	1502,9/55%	39,9	44,5	168,0	1118,8/41%
10 день	47,7	46,3	179,1	1443,0/53%	36,2	28,3	151,3	1146,5/42%
Среднее	54,9	53,5	201,6	1503,9	45,0	43,4	162,5	1232,3
% СП	61%	58%	52%	55%	50%	47%	42%	45%

Среднее потребление основных пищевых веществ (белки, жиры, углеводы) и энергии при двухразовом питании детей с ОВЗ за десятидневный период примерного меню соответствует нормативным требованиям: завтрак + обед – в пределах 50-60%; обед + полдник – в пределах 40-50%.

Потребление основных витаминов и минеральных веществ по десятидневному меню в сравнении с возрастной нормой (таблица 1 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Потребление		Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
		В1, мг	В2, мг	А, мкг РЭ	С, мг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг
Суточная норма		1,4	1,6	900	70	1200	1200	300	18
Завтрак	среднее 10 дн.	1,1	0,7	897,4	17,3	233,9	407,2	100,4	6,6
	%	78%	43%	99%	25%	19%	34%	33%	37%
Обед	среднее 10 дн.	0,4	0,7	1129,8	61,7	339,4	583,1	140,6	8,8
	%	28%	43%	125%	88%	28%	49%	47%	49%
Завтрак + обед	среднее 10 дн.	1,5	1,4	2027,2	79,0	487,0	828,6	206,6	13,0
	%	107%	87%	225%	112%	58%	69%	68%	72%
Обед + полдник	среднее 10 дн.	0,7	1,3	1519,8	74,9	477,3	747,0	175,9	11,0
	%	50%	81%	169%	107%	40%	62%	59%	61%

* РЭ – ретиноловый эквивалент

Потребление витаминов и минеральных веществ определяется набором продуктов, который при организации однократного и двукратного питания выполняется в пределах нормативных значений.

При двухразовом питании детей с ОВЗ по примерному меню распределение калорийности рационов по приемам пищи составляет:

День по меню	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	среднее
Завтрак, ккал	609,0	613,8	692,0	607,7	633,3	597,7	652,2	631,6	605,2	627,0	626,9
% СП*	22%	22%	25%	22%	23%	22%	24%	23%	22%	23%	23%
Обед, ккал	815,6	955,0	945,8	865,8	843,7	824,9	952,7	853,7	897,7	816,0	877,0
% СП	30%	35%	35%	32%	31%	30%	35%	31%	33%	30%	32%
Полдник, ккал	419,5	444,3	410,1	355,1	349,7	379,0	341,3	302,5	221,1	330,5	355,3
% СП	15%	16%	15%	13%	13%	14%	12%	11%	8%	12%	13%

*СП - суточная потребность

Распределение энергетической ценности рационов по приемам пищи соответствует требованиям таблицы 3 приложения № 10, п. 8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Выполнение среднесуточного набора продуктов (таблица 2 приложения № 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) по накопительной ведомости расхода продуктов десятидневного меню выглядит следующим образом (нетто г, мл/1 ребенка в день):

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Средне-суточная норма, г	Однократное питание				Двухразовое питание			
		завтрак		обед		завтрак + обед		обед + полдник	
		г	%	г	%	г	%	г	%
Хлеб ржаной	120	25,0	21	36,0	30	61,0	51	48,0	40
Хлеб пшеничный	200	41,6	21	60,6	30	102,2	51	80,1	40
Мука пшеничная	20	2,0	10	7,32	37	9,3	47	9,4	47
Крупы, бобовые	50	12,1	24	17,2	35	29,4	59	22,5	45
Макаронные изделия	20	4,8	24	6,1	31	10,9	54	6,1	31
Картофель	187	41,7	22	63,9	34	105,7	57	87,4	47
Овощи	320	63,6	20	111,8	35	175,40	55	153,4	48
В т.ч. овощи консервированные, соленые, томат.паста		5,9	9	7,0	6	12,9	7	9,0	6
Фрукты свежие	185	45,0	24	57,5	31	102,5	55	77,7	42
Сухофрукты	20	4,0	20	5,5	28	9,5	48	7,0	35
Соки плодовоовощные	200	40,0	20	60,0	30	100,0	50	86,0	43
Мясо	78	17,5	22	26,8	34	44,3	57	37,8	48
Субпродукты (печень)	40	8,9	22	12,0	30	20,9	52	16,4	41
Птица	53	12,3	23	16,9	32	19,5	56	21,4	40
Рыба	77	15,4	20	22,8	30	38,2	50	31,6	41
Молоко	350	81,4	23	108,4	31	189,9	54	146,9	42
Кисломолочная продукция	180	-	-	-	-	-	-	60,0	33
Творог	60	13,9	23	18,0	30	31,9	53	27,3	46
Сыр	15	3,0	20	4,5	30	7,5	50	6	40
Сметана	10	2,1	21	3,0	30	5,1	51	4,5	45
Масло сливочное	35	8,3	24	11,9	34	20,3	58	15,5	44
Масло растительное*	18	3,9	22	6,2	34	10,1	56	8,4	47
Яйцо (шт)	40	9,7	24	13,9	35	23,6	59	19,3	48
Сахар	35	7,5	21	10,4	30	17,9	51	16,3	47
Кондитерские изделия	15	3,5	23	4,5	30	8,0	53	6,0	40
Чай	2	0,4	20	0,4	20	0,8	40	0,8	40
Какао-порошок	1,2	0,2	17	0,4	33	0,6	50	0,4	33
Кофейный напиток	2	0,5	25	0,5	25	1,0	50	1,0	50
Крахмал	4	-	-	-	-	-	-	-	-

Выполнение среднесуточного набора основных продуктов удовлетворяет нормативным требованиям. Отсутствие потребления крахмала объясняется использованием пищевой продукции, содержащей данный продукт (кисель плодово-ягодный витаминизированный). Кисломолочная продукция примерным меню запланирована на полдник, в остальные приемы пищи компенсируется потреблением мяса, молока или творога.

В примерное меню, согласно п. 8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, включены пищевые продукты промышленного выпуска, обогащенные витаминами: кисель плодово-ягодный витаминизированный; витаминизированный какао-напиток.

Согласно п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в технологических картах на кулинарные изделия указана температура блюда на раздаче.

Кроме того, в технологических картах отражены следующие сведения:

- наименование изделия, номер рецептуры и рецептурный сборник
- расход и характеристика сырья (брутто/нетто) на одну и 100 порций, выход блюда;

Красноармейский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

- в) энергетическая и пищевая ценность 1 порции (белки, жиры, углеводы, содержание основных минеральных веществ: Ca, Mg, Fe, витамина С);
- г) технология приготовления кулинарного изделия/блюда.

7. Вывод: примерное меню организованного питания учащихся 5-11 классов (завтрак, обед, полдник) общеобразовательных учреждений Славянского района на зимне-весенний период (разработчик Общество с ограниченной ответственностью "Здоровое питание") соответствует требованиям п. 2.8, п. 5.2, разделу VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Врач по общей гигиене (стажер)



А.В. Милютина.

Врач по общей гигиене



З.С. Пospelова.