

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

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
в Усть-Лабинском филиале
З.Ю. Нагороков
М.П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 720/34 «19 сентября 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерных 10-ти дневных меню завтраков для организации питания учащихся общеобразовательных учреждений МО Динской район возрастных категорий 7-11 лет и 12 лет и старше.

Производство экспертизы начато: 14.09.2022 г. 11-00 ч.

Производство экспертизы окончено: 19.09.2022 г. 10-00 ч.

1. **Основание:** поручение территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Выселковском, Усть-Лабинском, Кореновском, Динском районах № 298 от 13.09.2022 г., вх. № 682/466/ОИ от 14.09.2022 г.

2. **Заявитель:** территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Выселковском, Усть-Лабинском, Кореновском, Динском районах.

Юридический адрес: 350000, РФ, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Рашилевская, 100.

ИНН: 2308105360.

ОГРН: 1052303653269.

фактический адрес: 353100, РФ, Краснодарский край, Выселковский район, ст. Выселки, ул. Северная, 5.

3. **Разработчик:** ООО «Кубанская степь».

Юридический адрес: 353204, РФ, Краснодарский край, Динской район, станица Динская, ул. Центральная, дом 23А.

Фактический адрес: 353204, РФ, Краснодарский край, Динской район, станица Динская, ул. Центральная, дом 23А.

4. **Цель экспертизы:** соответствие требованиям раздела VIII СанПиН 2.1.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

5. **Перечень рассмотренных материалов:**

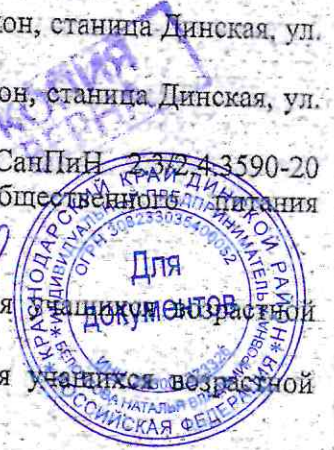
- примерное 10-дневное меню завтраков для организации питания учащихся возрастной категории 7-11 лет;
- примерное 10-дневное меню завтраков для организации питания учащихся возрастной категории 12 лет и старше;
- технологические карты на блюда, представленные в меню;
- сводная таблица распределения калорийности по приемам пищи для возрастной категории

Усть-Лабинский

Продолжение: 2
Страницы: 2

КОПИЯ
ВЕРНА
ПОДПИСЬ

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



- от 7 до 11 лет;
- сводная таблица потребления пищевых веществ по дням для организации питания учащихся возрастной категории от 7 до 11 лет;
- сводная таблица распределения калорийности по приемам пищи для возрастной категории 12 лет и старше;
- сводная таблица потребления пищевых веществ по дням для возрастной категории 12 лет и старше;
- справочник Тутельян В.А., химический состав и калорийность российских продуктов питания, Москва, Изд-во «Делли плюс», 2012год.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленные меню разработаны ООО «Кубанская степь» на основе следующих документов:

- сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. М.: Делли плюс, 2017-544с.;
- справочник В.А. Тутельян, химический состав и калорийность российских продуктов питания, Москва, Изд-во «Делли плюс», 2012год.

При проведении экспертизы установлено, что в соответствии с п. 8.1.4. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 меню составлены на период 10 дней для организации питания детей возрастных категорий от 7 до 11 лет и 12 лет и старше обучающихся в общеобразовательных учреждениях Динского района. Меню всесезонные, в зависимости от сезона используются свежие овощи, в меню включены консервированные овощи промышленного производства, что соответствует требованиям таблицы 2 приложения № 7 (п. 7). Меню содержат информацию о массе порций, содержанию в них белков, жиров, углеводов, указана энергетическая ценность каждого блюда и рациона. В меню приводятся ссылки на рецепты используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, по которому составлены меню, что соответствует рекомендуемой форме оформления (приложение № 8 СанПиН 2.3./2.4.3590-20). Приготовление пищи будет осуществляться на базе пищеблоков общеобразовательных учреждений.

Представленные меню предусматривают один прием пищи - завтрак. Горячий завтрак состоит из молочных, творожных, мясных, рыбных блюд, горячего напитка или сока, кондитерских изделий промышленного производства (2 раза). Свежие фрукты в натуральном виде выдаются 4 раза за две недели, 2 раза в составе компотов.

При организации одноразового питания (завтрака), согласно таблицы 3 приложения № 10 СанПиН 2.3./2.4.3590 его калорийность должна составлять 20-25% от суточной потребности.

Для детей возрастной категории от 7 до 11 лет энергетическая ценность завтрака:

| Прием пищи | Нормируемые значения энергетической ценности (в к/кал) | Фактическое выполнение энергетической ценности (среднее значение в к/кал) |
|------------|--|---|
| Завтрак | 470-587 | 574 |

В течение 10 дней отступление от норм калорийности по дням не превышает 5%.

Для детей возрастной категории от 7 до 11 лет потребность в пищевых веществах:

| Пищевые вещества | Нормируемые значения пищевых веществ (20-25% в г) | Фактическое выполнение пищевых веществ (г) |
|------------------|---|--|
| Белки | 15,4-19,2 | 18,0 |
| Жиры | 15,8-19,8 | 18,3 |

КОПИЯ ВЕРНА
 № 2373450
 ПОДПИСЬ



Усть-Лабинский филиал ФБУЗ - Центр питания и эпидемиологии в Краснодарском крае

| | | |
|----------|---------|------|
| Углеводы | 67-83,8 | 81,0 |
|----------|---------|------|

Выходы порций соответствуют предъявляемым требованиям (таблица 1 приложение № 9 СанПиН 2.3./2.4.3590-20) и составляют: каши, яичные, мясные и творожные блюда - 150-160 грамм, овощи, салаты - 40-60 грамм, фрукты 100 грамм, гарниры - 150 грамм, мясные, рыбные блюда и блюда из мяса птицы - 100-110 грамм, третья блюда - 200 грамм, выходы отдельных блюд уменьшены, но в комбинации общая масса блюд полдника соблюдена.

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

| Название блюд | Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) | Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее) |
|---------------|---|---|
| Завтрак | 505-605 | 500 |

Для детей возрастной категории 12 лет и старше энергетическая ценность завтрака:

| Прием пищи | Нормируемые значения энергетической ценности (в к/кал) | Фактическое выполнение энергетической ценности (среднее значение в к/кал) |
|------------|--|---|
| Завтрак | 544-680 | 675 |

В течение 10 дней отступление от норм калорийности по дням не превышает 5%.

Для детей возрастной категории 12 лет и старше потребность в пищевых веществах:

| Пищевые вещества | Нормируемые значения пищевых веществ (20-25% в г) | Фактическое выполнение пищевых веществ (г) |
|------------------|---|--|
| Белки | 18-22,5 | 20,8 |
| Жиры | 18,4-23 | 21,5 |
| Углеводы | 76,6-95,8 | 94,2 |

Выходы порций соответствуют предъявляемым требованиям (таблица 1 приложение № 9 СанПиН 2.3./2.4.3590-20) и составляют: каши, яичные, мясные и творожные блюда - 200 грамм, овощи, салаты - 100 грамм, фрукты 100 грамм, гарниры - 180 грамм, мясные, рыбные блюда и блюда из мяса птицы - 100-110 грамм, третья блюда - 200 грамм, выходы отдельных блюд уменьшены, но в комбинации общая масса блюд полдника соблюдена.

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

| Название блюд | Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) | Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее) |
|---------------|---|---|
| Завтрак | 560-705 | 550 |

В меню предусмотрено потребление продуктов согласно 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: в рационах завтраков мясо (свинина и говядина) присутствует 3 раза; птица, рыба 2 раза, творожные блюда 1 раз.

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

На все блюда представлены технологические карты, которые разработаны на основе использованного сборника рецептов. В технологических картах на блюда указаны наименования продуктов входящих в блюда, нормы вложения продуктов весом в брутто и

КОПИЯ
№ _____
ПОДПИСЬ _____

Усть-Лабинский

ФЕУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае

нетто, указан выход (вес, объем) блюда, пищевая ценность, технология приготовления, а также температура блюд при раздаче, что соответствует требованиям п. 5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. **Выводы:** представленные примерные 10-ти дневные меню завтраков для организации питания детей возрастных категорий 7-11 лет и 12 лет и старше, учащихся в общеобразовательных учреждениях муниципального образования Динской район соответствуют требованиям раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене

М.С. Денисенко

КОПИЯ ВЕРНА

№ _____

ПОДПИСЬ _____

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

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя
органа инспекции ФБУЗ Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае
в Усть-Лабинском филиале
З.Ю. Нагороков
М.П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 719/34

«19 сентября 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерных 10-ти дневных меню завтраков и обедов для организации питания учащихся общеобразовательных учреждений МО Динской район, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов возрастных категорий 7-11 лет и 12 лет и старше.

Производство экспертизы начато: 14.09.2022 г. 13-00 ч.

Производство экспертизы окончено: 19.09.2022 г. 11-00 ч.

1. Основание: поручение территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Выселковском, Усть-Лабинском, Кореновском, Динском районах № 298 от 13.09.2022 г., вх. № 682/466/ОИ от 14.09.2022 г.

2. Заявитель: территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Выселковском, Усть-Лабинском, Кореновском, Динском районах.

Юридический адрес: 350000, РФ, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Рашиповская, 100.

ИНН: 2308105360.

ОГРН: 1052303653269.

фактический адрес: 353100, РФ, Краснодарский край, Выселковский район, ст. Выселки, ул. Северная, 5.

3. Разработчик: ООО «Кубанская степь».

Юридический адрес: 353204, РФ, Краснодарский край, Динской район, станица Динская, ул. Центральная, дом 23А.

Фактический адрес: 353204, РФ, Краснодарский край, Динской район, станица Динская, ул. Центральная, дом 23А.

4. Цель экспертизы: соответствие требованиям раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

5. Перечень рассмотренных материалов:

- примерное 10-дневное меню завтраков и обедов для организации питания учащихся возрастной категории от 7 до 11 лет;
- примерное 10-дневное меню завтраков и обедов для организации питания учащихся возрастной категории 12 лет и старше;
- технологические карты на блюда, представленные в меню;

Усть-Лабинский

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

КОПИЯ ВЕРНА

№

ПОДПИСЬ

- сводная таблица распределения калорийности по приемам пищи для возрастной категории от 7 до 11 лет;
- сводная таблица потребления пищевых веществ по дням для организации питания учащихся возрастной категории от 7 до 11 лет;
- сводная таблица распределения калорийности по приемам пищи для возрастной категории 12 лет и старше;
- сводная таблица потребления пищевых веществ по дням для возрастной категории 12 лет и старше;
- Тутельян В.А., химический состав и калорийность российских продуктов питания. Москва, Изд-во «ДеЛи плюс», 2012год.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленные меню разработаны ООО «Кубанская степь» на основе следующих документов:

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.М.: ДеЛи плюс, 2017-544с.;
- Тутельян В.А., химический состав и калорийность российских продуктов питания. Москва, Изд-во «ДеЛи плюс», 2012год.

При проведении экспертизы установлено, что в соответствии с п. 8.1.4. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 меню составлены на период 10 дней для организации питания детей возрастных категорий от 7 до 11 лет и 12 лет и старше, детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов, обучающихся в общеобразовательных учреждениях Динского района. Меню всесезонные, в зависимости от сезона используются свежие овощи, в меню включены консервированные овощи промышленного производства, что соответствует требованиям таблицы 2 приложения № 7 (п. 7). Меню содержат информацию о массе порций, содержанию в них белков, жиров, углеводов, указана энергетическая ценность каждого блюда и рациона, суточная калорийность 2-хразового питания. В меню приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, по которому составлены меню, что соответствует рекомендуемой форме оформления (приложение № 8 СанПиН 2.3./2.4.3590-20). Приготовление пищи будет осуществляться на базе пищеблоков общеобразовательных учреждений.

Представленные меню предусматривают два приема пищи - завтрак и обед. Горячий завтрак состоит из молочных, творожных, яичных блюд, горячего напитка (чай, какао, кофейный напиток), порционных сыра и масла сливочного 6 раз. Обед состоит из 1-х и 2-х горячих блюд (мясные, рыбные кулинарные изделия с гарниром), холодных или горячих напитков (соки, кисель, компоты из свежих или сушеных фруктов) и закуски (овощи свежие или консервированные, салаты). Свежие фрукты в натуральном виде выдаются ежедневно в завтрак 8 раз за 10 дней, кондитерские изделия промышленного производства 2 раза.

При организации 2-х разового питания, согласно таблицы 3 приложения № 10 СанПиН 2.3./2.4.3590 распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи для детей в общеобразовательных организациях должно составлять - завтрак 20-25% от суточной потребности, обед 30-35%.

Для детей возрастной категории от 7 до 11 лет энергетическая ценность рационов:

| Прием пищи | Нормируемые значения энергетической ценности (в к/кал) | Фактическое выполнение энергетической ценности (среднее значение в к/кал) |
|------------|--|---|
| Завтрак | 470-587 | 548 |

КОПИЯ ВЕРНА
 № _____
 ПОДПИСЬ _____

Усть-Лабинский

| | | |
|------------------------|-----------|--------|
| Обед | 705-822 | 747 |
| Итого за день (50-60%) | 1175-1410 | 1295,5 |

В течение дня отступление от норм калорийности по приемам пищи не превышает 5% средней калорийности за 10 дней.

Для детей возрастной категории от 7 до 11 лет потребность в пищевых веществах:

| Пищевые вещества | Нормируемые значения пищевых веществ (50-60% в г) | Фактическое выполнение пищевых веществ (г) |
|------------------|---|--|
| Белки | 38,5-46,2 | 44 |
| Жиры | 39,5-47,4 | 45 |
| Углеводы | 167,5-201 | 183 |

Выходы порций соответствуют предъявляемым требованиям (таблица 1 приложение № 9 СанПиН 2.3./2.4.3590-20) и составляют: каши, яичные, творожные, мясные блюда - 150-160 грамм (в комбинации с другими блюдами общий вес рационов соответствуют требованиям), первые блюда - 200 грамм, овощи - 60 грамм, фрукты 100 грамм, гарниры - 150 грамм, мясные, рыбные блюда и блюда из мяса птицы - 100-110 грамм.

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

| Название блюд | Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) | Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее) |
|---------------|---|---|
| Завтрак | 500-545 | 500 |
| Обед | 710-785 | 700 |

Для детей возрастной категории 12 лет и старше энергетическая ценность рационов:

| Прием пищи | Нормируемые значения энергетической ценности (в к/кал) | Фактическое выполнение энергетической ценности (среднее значение в к/кал) |
|------------------------|--|---|
| Завтрак | 544-680 | 638 |
| Обед | 816-952 | 885 |
| Итого за день (50-60%) | 1360-1632 | 1522,5 |

В течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи не превышает 5%.

Для детей возрастной категории 12 лет и старше потребность в пищевых веществах:

| Пищевые вещества | Нормируемые значения пищевых веществ (50-60% в г) | Фактическое выполнение пищевых веществ (г) |
|------------------|---|--|
| Белки | 45-54 | 52 |
| Жиры | 46-55 | 52 |
| Углеводы | 192-230 | 216 |

Выходы порций соответствуют предъявляемым требованиям (таблица 1 приложение № 9 СанПиН 2.3./2.4.3590-20) и составляют: каши, яичные, творожные, мясные блюда - 200-250

КОПИЯ ВЕРНА

№

ПОДПИСЬ

Усть-Лабинский

Федеральное государственное учреждение «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

грамм, первые блюда - 250 грамм, овощи - 100 грамм, фрукты 100 грамм, гарниры - 180 грамм, мясные, рыбные блюда и блюда из мяса птицы - 100-110 грамм.

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

| Название блюд | Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) | Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее) |
|---------------|---|---|
| Завтрак | 560-620 | 550 |
| Обед | 810-935 | 800 |

В меню предусмотрено потребление продуктов согласно 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. В рационах завтраков и обедов мясо (свинина и говядина) присутствует 4 раза, птица 3 раза, рыба, кондитерские изделия 2 раза, субпродукты (печень говяжья) 1 раз.

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

На все блюда представлены технологические карты, которые разработаны на основе использованного сборника рецептов. В технологических картах на блюда указаны наименования продуктов входящих в блюда, нормы вложения продуктов весом в брутто и нетто, указан выход (вес, объем) блюда, пищевая ценность, технология приготовления, а также температура блюд при раздаче, что соответствует требованиям п. 5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. **Выводы:** представленные примерные 10-ти дневные меню завтраков и обедов для организации питания детей возрастных категорий 7-11 лет и 12 лет и старше, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов учащихся в общеобразовательных учреждениях муниципального образования Динской район соответствуют требованиям раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене



М.С. Денисенко

КОПИЯ ВЕРНА
 № _____
 ПОДПИСЬ _____



Усть-Лабинский

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

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

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
в Усть-Лабинском филиале
З.Ю. Нагороков

М.П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 718/34 «19» сентября 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного 10-ти дневного меню обедов для организации питания учащихся общеобразовательных учреждений МО Динской район возрастной категории 7-11 лет.

Производство экспертизы начато: 14.09.2022 г. 14-00 ч.

Производство экспертизы окончено: 19.09.2022 г. 13-00 ч.

1. Основание: поручение территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Выселковском, Усть-Лабинском, Кореновском, Динском районах № 298 от 13.09.2022 г., вх: № 682/466/ОИ от 14.09.2022 г.

2. Заявитель: территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Выселковском, Усть-Лабинском, Кореновском, Динском районах.

Юридический адрес: 350000, РФ, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Рашпилевская, 100.

ИНН: 2308105360.

ОГРН: 1052303653269.

фактический адрес: 353100, РФ, Краснодарский край, Выселковский район, ст. Выселки, ул. Северная, 5.

3. Разработчик: ООО «Кубанская степь».

Юридический адрес: 353204, РФ, Краснодарский край, Динской район, станица Динская, ул. Центральная, дом 23А.

Фактический адрес: 353204, РФ, Краснодарский край, Динской район, станица Динская, ул. Центральная, дом 23А.

4. Цель экспертизы: соответствие требованиям раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

5. Перечень рассмотренных материалов:

– примерное 10-дневное меню обедов для организации питания учащихся возрастной категории от 7 до 11 лет;

– технологические карты на блюда, представленные в меню;

– сводная таблица распределения калорийности по приемам пищи для возрастной категории от 7 до 11 лет;

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

Усть-Лабинский

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

352330, г. Усть-Лабинск, ул. Островского, 115.

тел./факс (86135) 5-02-36 ulabfguz@mail.ru



6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленное меню разработано ООО «Кубанская степь» на основе следующих документов:

- сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. М.:Делли плюс, 2017-544с.;
- В.А. Тутельян, химический состав и калорийность российских продуктов питания, Москва, Изд-во «Делли плюс», 2012год.

При проведении экспертизы установлено, что в соответствии с п. 8.1.4. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 меню составлено на период 10 дней для организации питания детей возрастной категории от 7 до 11 лет обучающихся в общеобразовательных учреждениях Динского района. Меню всесезонное, в зависимости от сезона используются свежие овощи, в меню включены консервированные овощи промышленного производства, что соответствует требованиям таблицы приложения № 7 (п. 7). Меню содержит информацию о массе порций, содержанию в них белков, жиров, углеводов, указана энергетическая ценность каждого блюда и рациона. В меню приводится ссылка на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий по которому составлено меню, что соответствует рекомендуемой форме оформления (приложение № 8 СанПиН 2.3./2.4.3590-20). Приготовление пищи будет осуществляться на базе пищеблоков общеобразовательных учреждений.

Представленное меню предусматривает один прием пищи - обед. Обед состоит из 1-х и 2-х горячих блюд (мясные, рыбные кулинарные изделия с гарниром), холодных или горячих напитков (соки, компоты из свежих или сушеных фруктов, киселем) и закуски (овощи свежие или консервированные, салаты). Свежие фрукты в натуральном виде выдаются 4 раза за 10 дней.

При организации одноразового питания (обед), согласно таблицы 3, приложения № 10 СанПиН 2.3./2.4.3590 его калорийность должна составлять 30-35% от суточной потребности.

Для детей возрастной категории от 7 до 12 лет энергетическая ценность обеда:

| Прием пищи | Нормируемые значения энергетической ценности (в к/кал) | Фактическое выполнение энергетической ценности (среднее значение в к/кал) |
|------------|--|---|
| Обед | 705-822 | 768 |

В течение 10 дней отступление от норм калорийности по дням не превышает 5%.

Для детей возрастной категории от 7 до 11 лет потребность в пищевых веществах:

| Пищевые вещества | Нормируемые значения пищевых веществ (20-25% в г) | Фактическое выполнение пищевых веществ (г) |
|------------------|---|--|
| Белки | 23,1-27,0 | 26,4 |
| Жиры | 23,7-27,7 | 25,7 |
| Углеводы | 100,5-117,3 | 113,0 |

Выходы порций соответствуют предъявляемым требованиям (таблица 1 приложение № 9 СанПиН 2.3./2.4.3590-20) и составляют: первые блюда - 200 грамм, закуска - 60 грамм, фрукты 100 грамм, гарниры - 150 грамм, мясные, рыбные блюда и блюда из мяса птицы - 100 грамм.

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



Усть-Лабинский

Федеральное бюро Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае

| Название блюда | Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) | Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее) |
|----------------|---|---|
| Обед | 750-860 | 700 |

В меню предусмотрено потребление продуктов согласно 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. В рационах обедов мясо (свинина и говядина) присутствует 4 раза, птица 3 раза, рыба, кондитерские изделия 2 раза, субпродукты (печень говяжья) 1 раз.

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

На все блюда представлены технологические карты, которые разработаны на основе использованного сборника рецептур. В технологических картах на блюда указаны наименования продуктов входящих в блюда, нормы вложения продуктов весом в брутто и нетто, указан выход (вес, объем) блюда, пищевая ценность, технология приготовления, а также температура блюд при раздаче, что соответствует требованиям п. 5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. Выводы: представленное примерное 10-ти дневное меню обедов для организации питания детей возрастной категории 7-11 лет учащихся в общеобразовательных учреждениях муниципального образования Динской район соответствует требованиям раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене



М.С. Денисенко



Усть-Лабинский

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

УТВЕРЖДАЮ

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

З.Ю. Нагороков

М.П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 721/34 от 19 сентября 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерных 10-ти дневных меню обедов и полдников для организации питания учащихся общеобразовательных учреждений муниципального образования Динской район, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов возрастных категорий 7-11 лет и 12 лет и старше.

Производство экспертизы начато: 14.09.2022 г. 10-00 ч.

Производство экспертизы окончено: 19.09.2022 г. 09-00 ч.

1. **Основание:** поручение территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Выселковском, Усть-Лабинском, Кореновском, Динском районах № 298 от 13.09.2022 г., вх. № 682/466/ОИ от 14.09.2022 г.

2. **Заявитель:** территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Выселковском, Усть-Лабинском, Кореновском, Динском районах.

Юридический адрес: 350000, РФ, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Рашпилевская, 100.
ИНН: 2308105360.

ОГРН: 1052303653269.

фактический адрес: 353100, РФ, Краснодарский край, Выселковский район, ст. Выселки, ул. Северная, 5.

3. **Разработчик:** ООО «Кубанская степь».

Юридический адрес: 353204, РФ, Краснодарский край, Динской район, станица Динская, ул. Центральная, дом 23А.

Фактический адрес: 353204, РФ, Краснодарский край, Динской район, станица Динская, ул. Центральная, дом 23А.

4. **Цель экспертизы:** соответствие требованиям раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

5. **Перечень рассмотренных материалов:**

– примерное 10-дневное меню обедов и полдников для организации питания учащихся возрастной категории 7-11 лет;

– примерное 10-дневное меню обедов и полдников для организации питания учащихся возрастной категории 12 лет и старше;

– технологические карты на блюда, представленные в меню.

№

подпись

2373-5001

Усть-Лабинский филиал

С.И. [подпись] № d-4

205294

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

- сводная таблица распределения калорийности по приемам пищи для возрастной категории 7-11 лет;
- сводная таблица потребления пищевых веществ по дням для организации питания учащихся возрастной категории от 7 до 11 лет;
- сводная таблица распределения калорийности по приемам пищи для возрастной категории 12 лет и старше;
- сводная таблица потребления пищевых веществ по дням для возрастной категории 12 лет и старше;
- справочник Тутельян В.А., химический состав и калорийность российских продуктов питания. Москва, Изд-во «ДеЛи плюс», 2012год.
- технологические карты на блюда, представленные в меню.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленные меню разработаны ООО «Кубанская степь» на основе следующих документов:

- сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2017-544с.;
- справочник Тутельян В.А., химический состав и калорийность российских продуктов питания, Москва, Изд-во «ДеЛи плюс», 2012год.

При проведении экспертизы установлено, что в соответствии с п. 8.1.4. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 меню составлены на период 10 дней для организации питания детей возрастных категорий от 7 до 11 лет и 12 лет и старше, детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов, обучающихся в общеобразовательных учреждениях Динского района. Меню всесезонные, в зависимости от сезона используются свежие овощи, в меню включены консервированные овощи промышленного производства, что соответствует требованиям таблицы 2 приложения № 7 (п. 7). Меню содержат информацию о массе порций, содержанию в них белков, жиров, углеводов, указана энергетическая ценность каждого блюда и рациона, суточная калорийность 2-хразового питания. В меню приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, по которому составлены меню, что соответствует рекомендуемой форме оформления (приложение № 8 СанПиН 2.3./2.4.3590-20). Приготовление пищи будет осуществляться на базе пищеблоков общеобразовательных учреждений.

Представленные меню предусматривают два приема пищи - обед и полдник. Обед состоит из 1-х и 2-х горячих блюд (мясные, рыбные кулинарные изделия с гарниром), холодных или горячих напитков (соки, кисель, компоты из свежих или сушеных фруктов) и закуски (овощи свежие или консервированные, салаты). Полдниги представлены молочными кашами, молочным супом, творожными, яичными блюдами. Свежие фрукты в натуральном виде выдаются 8 раз за 10 дней в обед или полдник, кондитерские изделия промышленного производства 2 раза.

При организации 2-х разового питания, согласно таблицы 3 приложения № 10 СанПиН 2.3./2.4.3590 распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи для детей в общеобразовательных организациях должно составлять – обед 30-35%, полдник- 10-15%.

Для детей возрастной категории от 7 до 11 лет энергетическая ценность рационов:

| Прием пищи | Нормируемые значения энергетической ценности (в к/кал) | Фактическое выполнение энергетической ценности (среднее значение в к/кал) |
|------------|--|---|
| Обед | 705-822 | 754 |

Усть-Лабинский

Формы ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае

| | | |
|---------------------------|----------|------|
| Полдник | 235-352 | 287 |
| Итого за день (40-50%) | 940-1175 | 1041 |

В течение дня отступление от норм калорийности по приемам пищи не превышает 5% от средней калорийности за 10 дней.

Для детей возрастной категории от 7 до 11 лет потребность в пищевых веществах:

| Пищевые вещества | Нормируемые значения пищевых веществ (40-50% в г) | Фактическое выполнение пищевых веществ (г) |
|------------------|---|--|
| Белки | 30,8-38,5 | 36,7 |
| Жиры | 31,6-39,5 | 35,7 |
| Углеводы | 134-167,5 | 148,9 |

Выходы порций соответствуют предъявляемым требованиям (таблица 1 приложение № 9 СанПиН 2.3./2.4.3590-20) и составляют: каши, яичные, мясные и творожные блюда - 120-240 грамм, первые блюда - 200 грамм, овощи, салаты - 60 грамм, фрукты 100 грамм, гарниры - 150 грамм, мясные, рыбные блюда и блюда из мяса птицы - 100 грамм, третьи блюда - 200 грамм, выходы отдельных блюд уменьшены, но в комбинации общая масса блюд полдника соблюдена.

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

| Название блюд | Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) | Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее) |
|---------------|---|---|
| Обед | 750-855 | 700 |
| Полдник | 300-440 | 300 |

Для детей возрастной категории от 12 лет и старше энергетическая ценность рационов:

| Прием пищи | Нормируемые значения энергетической ценности (в к/кал) | Фактическое выполнение энергетической ценности (среднее значение в к/кал) |
|---------------------------|--|---|
| Обед | 816-952 | 911 |
| Полдник | 272-408 | 329 |
| Итого за день (40-50%) | 1088-1360 | 1240 |

В течение дня отступление от норм калорийности по приемам пищи не превышает 5% от средней калорийности за 10 дней.

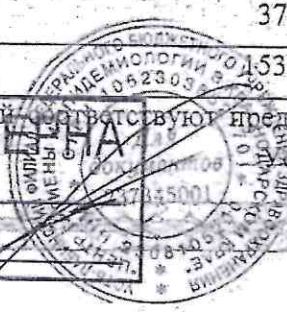
Для детей возрастной категории от 12 лет и старше потребность в пищевых веществах:

| Пищевые вещества | Нормируемые значения пищевых веществ (40-50% в г) | Фактическое выполнение пищевых веществ (г) |
|------------------|---|--|
| Белки | 36-45 | 44 |
| Жиры | 37-46 | 42 |
| Углеводы | 153-192 | 185 |

Выходы порций соответствуют предъявляемым требованиям (таблица 1 приложение № 9

№

ПОДПИСЬ



СанПиН 2.3./2.4.3590-20) и составляют: каши, яичные, мясные и творожные блюда - 160-280 грамм, первые блюда - 250 грамм, овощи, салаты - 100 грамм, фрукты 100 грамм, гарниры - 180 грамм, мясные, рыбные блюда и блюда из мяса птицы - 100 грамм, третьи блюда - 200 грамм, выходы отдельных блюд уменьшены, но в комбинации общая масса блюд полдника соблюдена.

Суммарные объёмы блюд по приемам пищи для детей 12 лет и старше соответствуют требованиям п. 8.1.2. приложение № 9 таблица 3 СанПиН 2.3./2.4.3590-20:

| Название блюда | Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) | Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее) |
|----------------|---|---|
| Обед | 910-935 | 800 |
| Полдник | 365-460 | 350 |

В меню предусмотрено потребление продуктов согласно среднесуточным 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. В рационах обедов и полдников мясо (свинина и говядина) присутствует 4 раза, птица 3 раза; рыба, кондитерские изделия, творог, яйца 2 раза; субпродукты (печень говяжья) 1 раз.

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

На все блюда представлены технологические карты, которые разработаны на основе использованного сборника рецептов. В технологических картах на блюда указаны наименования продуктов входящих в блюда, нормы вложения продуктов весом в брутто и нетто, указан выход (вес, объем) блюда, пищевая ценность, технология приготовления, а также температура блюд при раздаче, что соответствует требованиям п. 5.2. СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

7. Выводы: представленные примерные 10-ти дневные меню обедов и полдников для организации питания детей возрастных категорий 7-11 лет и 12 лет и старше, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов учащихся в общеобразовательных учреждениях муниципального образования Динской район соответствуют требованиям раздела VIII СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене

М.С. Денисенко

КОПИЯ ВЕРНА

№ _____

ПОДПИСЬ _____