

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя

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

филиала

Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 103/31 «28» декабря 2023 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

Основного (организованного) меню питания для учащихся возрастной категории 12 лет и старше, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), в общеобразовательных организациях муниципального образования Тимашевский район, сезон: зимний, разработанного ООО «Тимашевское ПРТ райпо», 352700, Краснодарский край, Тимашевский район, г. Тимашевск, ул. Ленина, д. 144

Производство экспертизы начато: 28.12.2023 г. 10.30 ч.

Производство экспертизы окончено: 28.12.2023 г. 17.00 ч.

1. Основание: заявление директора ООО «Тимашевское ПРТ райпо» Н.Н.Стромиловой зарегистрированное в Тимашевском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» от 28.12.2023 г. №182

2. Заявитель: ООО «Тимашевское ПРТ райпо»

Юридический адрес: 352700, Краснодарский край, Тимашевский район, г. Тимашевск, ул. Ленина, д. 144

ИНН: 2353020735

ОГРН: 1052329672603

Фактический адрес: 352700, Краснодарский край, Тимашевский район, г. Тимашевск, ул. Ленина, д. 144

3. Разработчик: ведущий специалист по общественному питанию ООО «Тимашевское ПРТ райпо» А.В.Маракушина

Юридический адрес: 352700, Краснодарский край, Тимашевский район, г. Тимашевск, ул. Ленина, д. 144

Фактический адрес: 352700, Краснодарский край, Тимашевский район, г. Тимашевск, ул. Ленина, д. 144

4. Цель экспертизы: на соответствие требованиям

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 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, приложение №6, приложение №8, приложение №9, таблицы 1 и 3, приложение №10, таблицы 1 и 3, приложение №12

5. Перечень рассмотренных материалов:

175 376

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

Продолжение:
Страницы № 2-5

Тимашевский филиал
ул. Коммунальная, 3

-основное (организованное) меню питания для учащихся возрастной категории 12 лет и старше, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), на зимний период в общеобразовательных организациях муниципального образования Тимашевский район;

-технико-технологические карты кулинарных изделий (блюд).

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленное "Основное (организованное) меню питания для учащихся возрастной категории 12 лет и старше, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), на зимний период в общеобразовательных организациях муниципального образования Тимашевский район», разработано ООО «Тимашевское ПРТ райпо», на основе следующих документов:

-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»;

-Технико-технологические карты ООО «Тимашевское ПРТ райпо»;

-Б000001 Сб. Тех.норм.»Хлебпродинформ», М.,1996г. ч1

Комитет РФ по торговле. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Издательство «Хлебпродинформ», Москва, 1996г.,

-Б000002 Сб.тех норм. «Хлебпродинформ». М., 1997г ч2

Комитет РФ по торговле. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 2. Издательство «Хлебпродинформ», Москва, 1997г.,

-ЛД00001 Диетическое питание. Лапшина В.Т. Хлебпродинформ. 2002г.

Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий диетического питания. Для предприятий общественного питания. - М.: Издательство «ХЛЕБПРОДИНФОРМ» 2002. 632с. Под общей редакцией В.Т. Лапшиной;

- ИИ000002 Перевалова А.Я., Пермь, 2013г.

Сборник технологических нормативов, рецептов 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, издание 5-ое с дополнениями, Уральский региональный центр питания, Пермь,2013г.,

-К000001 Сборник для обр. учрежд. 2017г., Могильный

Сборник технических нормативов- Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях /Под ред. М.П. Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт. 2017г. -544с.;

-Лщ00001 Сборник рецептов для школ, Лапшина, 2004г.

«Сборник технических нормативов — Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», под общей редакцией В.Т. Лапшиной, М., Хлебпродинформ, 2004г.;

-Ф 00001 Сборник для школ., Тутельян В.А. 2016г.

«Сборник технических нормативов — Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2016 г.;

-Я000001 Сборник рецептов дети 1-7 лет Новосибирск 2020

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания воспитанников дошкольных

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

организаций (от 1 до 7 лет), Новосибирск, 2021, 296с. ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора;

- Я000002 Сборник рецептур дети 1-4 кл. Новосибирск 2020

Сборник рецептур - блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций, Новосибирск, 2021, 205с. ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора;

- Я000003 Сборник рецептур дети 5-11 кл. Новосибирск 2020

Сборник рецептур - блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста, Новосибирск, 2021, 289с. ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора.

По результатам экспертизы меню установлено:

1. Основное (организованное) меню питания для учащихся возрастной категории с 12 лет и старше 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 (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, витаминному и минеральному составам 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);
5. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в основном меню, соответствуют наименованиям в использованном сборнике рецептур и технико-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. Согласно примечанию к меню, 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 12 лет и старше (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	200-250	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п)	100-150	100-150
Первое блюдо	250-300	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100-120	100-120
Гарнир	180-230	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	180-200	180-200
Фрукты	Не менее 100	Не менее 100

Т.М.Михайлова

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

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

Для учащихся с 12 лет и старше

Название блюд	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Завтрак	623,3	550
Обед	987,2	800
Полдник	389,1	350

11. В меню соблюдены требования по среднему % калорийности за неделю для учащихся 12 лет и старше, что соответствует требованиям п.8.1.2, приложение № 10 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Горячие завтраки для детей 12 лет и старше:

1 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	6	Средняя ккал за 6 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
завтрак	20-25	602	600	649	610	609	615	614,2	22,60%
Суточная калорийность - 2720 ккал. - 100%, 544-680 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	643	571	603	574	672	615	613,0	22,50%
Суточная калорийность - 2720 ккал. - 100%, 544-680 ккал. - 20-25%									

Горячие обеды для детей 12 лет и старше

1 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	6	Средняя ккал за 6 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
обед	30-35	941	909	883	952	899	887	911,8	33,50%
Суточная калорийность - 2720 ккал. - 100%, 816-952 ккал. - 30-35%									

2 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	6	Средняя ккал за 6 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
обед	30-35	861	942	859	904	854	898	886,3	32,50%
Суточная калорийность - 2720 ккал. - 100%, 816-952 ккал. - 30-35%									

Полдники для детей 12 лет и старше

1 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	6	Средняя ккал за 6 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
полдник	10-15	373	392	342	367	401	404	379,8	14,00%
Суточная калорийность - 2720 ккал. - 100%, 272-408 ккал. - 10-15%									

Томашова И.И. 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
полдник	10-15	408	355	390	386	342	412	382,2	14,10%
Суточная калорийность – 2720 ккал. - 100%, 272-408 ккал. - 10-15%									

12. В меню сбалансировано содержание белков, жиров и углеводов в зависимости от приема пищи (возрастная категория 12 лет и старше), соответствует требованиям п.8.1.2, приложение № 10 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Прием пищи	Белки	Жиры	Углеводы
Суточная потребность для завтрака	18-22,5	18,4-23,1	76,6-95,75
1 неделя завтрак	21,5	21,1	84,4
2 неделя завтрак	21,7	21,1	83,1
Суточная потребность для обеда	27-31,5	27,6-32,2	114,9-134,05
1 неделя обед	30,1	30,5	126,9
2 неделя обед	29,9	29,8	123,1
Суточная потребность для полдника	9-13,5	9,2-13,8	38,3-57,4
1 неделя полдник	11,4	11,1	53,4
2 неделя полдник	10,9	10,8	54,2

13. Повторяемость одинаковых блюд 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 питания для учащихся возрастной категории 12 лет и старше, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), в общеобразовательных организациях муниципального образования Тимашевский район, сезон: зимний, разработанного ООО «Тимашевское ПРТ райпо», 352700, Краснодарский край, Тимашевский район, г. Тимашевск, ул. Ленина, д. 144 соответствует требованиям: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 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, приложение №6, приложение №8, приложение №9, таблицы 1 и 3, приложение №10, таблицы 1 и 3, приложение №12

Заведующий
 санитарно-гигиеническим отделом-
 врач по общей гигиене



Л.Н. Журавлева

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