

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

УТВЕРЖДАЮ

Главный врач Лабинского
филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

Ф.И.О. М.В. Тетурова

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1255 «06» сентября 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

меню приготавливаемых блюд завтраков и обедов возрастная категория 1-4 классы для организации питания детей Курганинского района с ОВЗ «ограниченные возможности здоровья» и инвалидов (не являющиеся ОВЗ) на осенний период

Производство экспертизы начато: 01.09.2022 10-30 ч.

Производство экспертизы окончено: 06.09.2022 09-20 ч.

1. Основание: поручение Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Лабинском, Курганинском и Мостовском районах №380 от 31.08.2022 (вх. №2238 от 31.08.2022), зарегистрированное в установленном порядке в Лабинском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

2. Заявитель: территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Лабинском, Курганинском и Мостовском районах.

Юридический адрес: 350000, г. Краснодар, ул. Рашпилевская, 100.

ИНН: 2308105360

ОГРН: 1052303653269

Фактический адрес: 352500, Краснодарский край, Лабинский район, г. Лабинск, ул. Пирогова, 5

3. Разработчик: не указан

Юридический адрес: нет

Фактический адрес: нет

4. Цель экспертизы: на соответствие разделу VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

5. Перечень рассмотренных материалов:

- меню приготавливаемых блюд завтраков и обедов возрастная категория 1-4 классы для организации питания детей Курганинского района с ОВЗ «ограниченные возможности здоровья» и инвалидов (не являющиеся ОВЗ) на осенний период,

- меню – раскладка в нетто возрастная категория 1-4 классы для питания детей Курганинского района с ОВЗ «ограниченные возможности здоровья» и инвалидов (не являющиеся ОВЗ) на осенний период,

- меню – раскладка в нетто возрастная категория 1-4 классы для питания детей Курганинского района с ОВЗ «ограниченные возможности здоровья» и инвалидов (не являющиеся ОВЗ) на осенний период (накопительная ведомость с выведением среднесуточного набора пищевых продуктов с массой нетто за 10 дней и среднего значения с выполнением норм питания в % отношении),

- технологические карты.

Продолжение

Страницы № 2-6

Филиал
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

6. Санитарно – эпидемиологическая оценка:

В соответствии с поручением Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Лабинском, Курганинском и Мостовском районах №380 от 31.08.2022 (вх. №2238 от 31.08.2022) Лабинским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» проведена оценка соответствия меню приготавливаемых блюд завтраков и обедов возрастная категория 1-4 классы для организации питания детей Курганинского района с ОВЗ «ограниченные возможности здоровья» и инвалидов (не являющиеся ОВЗ) на осенний период. Согласно меню питание детей осуществляется в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения (завтрак и обед – для детей, обучающихся в первую смену, обед и полдник – для детей, обучающихся во вторую смену).

По результатам оценки соответствия и анализа меню установлено:

1. меню приготавливаемых блюд завтраков и обедов возрастная категория 1-4 классы для организации питания детей Курганинского района с ОВЗ «ограниченные возможности здоровья» и инвалидов (не являющиеся ОВЗ) на осенний период разработаны на основе следующей документации:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К.,2005;
- сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова, 2013 г.
- сборника рецептур блюд и кулинарных изделий. Под ред. М.П.Могильного, В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010.

2. По меню приготавливаемых блюд завтраков и обедов возрастная категория 1-4 классы для организации питания детей Курганинского района с ОВЗ «ограниченные возможности здоровья» и инвалидов (не являющиеся ОВЗ) на осенний период включено горячее питание, а именно наличие горячих первого и второго блюд (обед) и горячего второго блюда (завтрак).

3. Меню разработано на основании сформированного рациона питания, включающие распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак и обед).

4. Меню разработано:

- в соответствии с рекомендуемым образцом согласно приложению №8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", а именно указаны наименование приема пищи (завтрак и обед), неделя (неделя 1, неделя 2), день (по порядку в течение 2-х недель), наименование блюда, вес блюда, пищевые вещества (белки, жиры, углеводы), энергетическая ценность, № рецептуры указан на каждое наименование блюда в меню в соответствии со сборниками, используемыми при разработке меню; в меню и технологических картах имеются данные о содержании минеральных веществ и витаминов в каждом блюде,

- на период 10 дней (с учетом режима работы организации для данной возрастной группы 1-4 классы),

- с учетом возраста детей (для возрастной категории детей 1-4 классы);

- с учетом сезонности.

5. По меню организовано 2х- разовое питание (завтрак, обед). Завтрак состоит из горячего блюда и напитка, также присутствуют фрукты. Обед состоит из закуски (салата или свежих овощей), горячего первого, второго блюд и напитка.

Лабинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

6. По меню повторяемость готовых блюд в течение дня и/или двух смежных дней отсутствует. Меню обеда составлено с учетом получаемого школьного завтрака. Если на завтрак по меню предусмотрено крупяное блюдо (каши, запеканки, макаронные изделия и т.п.), то на обед – мясное или рыбное блюдо с овощным гарниром.
7. При анализе меню и технологических карт пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей, не используются.
8. Представлены технологические карты на все блюда, заявленные в меню. Технологические карты составлены с указанием сборника рецептур и номера рецептуры, согласно данного сборника; наличия в них информации о расходе сырья в брутто и нетто на 1 порцию и на 100 порций, информация о технологии приготовления блюд, калорийности, содержании белков, жиров и углеводов, о витаминно-микроэлементном составе блюд, для горячих блюд – информация о температуре их выдачи.
9. Масса порций блюд по меню (возрастная категория 1-4 классы) соответствует массе порций блюд согласно приложения №9 таблицы 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" с учетом выполнения суммарных объемов блюд по приемам пищи, потребности в пищевых веществах и энергетической ценности.
10. Суммарные объемы блюд по приемам пищи (завтрак и обед) по меню (возрастная категория 1-4 классы) не менее суммарных объемов блюд, представленных в приложении №9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".
11. По результатам анализа меню, технологических карт, меню – раскладок дети обеспечены среднесуточным набором пищевых продуктов.
12. В меню рационально распределена энергетическая ценность по приемам пищи: завтрак и обед составляют 60% от общесуточной калорийности (завтрак - 25%, обед – 35%).
13. Показатели энергетической ценности, содержание белков, жиров и углеводов в среднем за 1 день по меню, среднесуточные наборы пищевых продуктов для возрастной категории 1-4 классы представлены в таблицах.

Таблица 1.1. Потребность в пищевых веществах, витаминах, минеральных веществах и энергии для возрастной категории 1-4 классы

Показатели	Потребность суточная	60% от общесуточной потребности	Фактическое значение согласно меню (в среднем за 1 день) 60% от общесуточной потребности
Белки	77	46,2	54,41
Жиры	79	47,4	53,24
Углеводы	335	201	193,17
Энергетическая ценность	2350	1410	1484,11
железо	12	7,2	7,6
магний	250	150	156,04
кальций	1100	660	661,73
витамин С	60	36	36,76

Лаборатория

Таблица 2.1. Среднесуточные наборы пищевой продукции для возрастной категории 1-4 классы

Наименование вида пищевой продукции	Рекомендуемая норма на одного ребенка в сутки (в нетто г, мл)	Рекомендуемая норма на одного ребенка в сутки (в нетто г, мл) 60% от общесуточной потребности	Фактическое выполнение (в нетто г, мл) по меню 60% от общесуточной потребности	% выполнения от 60% общесуточной потребности
Хлеб ржаной	80	48	48	100
Хлеб пшеничный	150	90	90	100
Мука пшеничная	15	9	8,77	97,4
Крахмал	3	1,8	1,8	100
Крупы, бобовые	45	27	27,3	101
макаронные изделия	15	9	9,4	104,4
Картофель	187	112	111	99,1
Овощи (свежие, замороженные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в том числе томат-пюре, зелень	280	168	166,7	99,2
Фрукты свежие	185	111	106,6	96
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	120	122	101,7
Сухофрукты	15	9	9	100
Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в	30	18	17,2	95,6

Лабильский

зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)				
Кондитерские изделия	10	6	6	100
кофейный напиток	2	1,2	1,2	100
Какао	1	0,6	0,6	100
Чай	1	0,6	0,6	100
Мясо 1-й категории	70	42	41,8	99,6
субпродукты (печень, язык, сердце)	30	18	18	100
Птица 1-й категории (куры потрошенные, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная) 1 кат.	35	21	21	100
Рыба-филе, в т.ч. филе слабо- или малосоленное	58	34,8	34,6	99,3
Молоко	300	180	184,5	102,5
кисломолочные продукты	150	90	90	100
Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	30	30,1	100,5
Сметана (г)	10	6	6	100
Сыр (г)	10	6	6	100
Масло сливочное (г)	30	18	18,3	101,8
Масло растительное (мл)	15	9	9,26	102,9
Яйцо (штук)	1	0,6 шт/24 г	24,1 г	100
Соль йодированная поваренная пищевая	3	1,8	1,8	100

Лаборатория

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

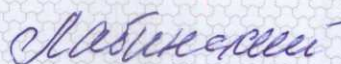
Как видно из таблицы, согласно представленного анализа выполнения норм питания по продуктам за каждый день с подведением итогов их выполнения в % в меню выполняются среднесуточные нормы пищевых продуктов.

7. Вывод: меню приготавливаемых блюд завтраков и обедов возрастная категория 1-4 классы для организации питания детей Курганинского района с ОВЗ «ограниченные возможности здоровья» и инвалидов (не являющиеся ОВЗ) на осенний период соответствует требованиям раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Врач по общей гигиене



Маньшина Л.В.



филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»