

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

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

УТВЕРЖДАЮ
Ф1 ДП ОИ 03.11
Заместитель руководителя
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
в _____ филиале
М.П. _____
Белореченском

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 680/23 «01» декабря 2020 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы
единого меню питания для обучающихся 1-4 классов, МБОУ СОШ
№4,5,6,7,8,9,15,16,17,34,25,22,24,30,26,27,28,68,21 муниципальных бюджетных
общеобразовательных учреждениях г. Белореченска и Белореченского района
(примерных циклических меню горячих завтраков и обедов) на зимне – весенний период,
разработанного ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет»,
по адресу: 350072, Южный федеральный округ, Краснодарский край, г. Краснодар, улица
Московская, дом №2.

Производство экспертизы начато: 01.12.2020г.

Производство экспертизы окончено: 01.12.2020г.

1. Основание: Заявленис ИП Курбановой Габибат Магомедовны. вх. № 2257/404- ОИ от 01.12.2020г.

2. Заявитель: ИП Курбановой Габибат Магомедовны. вх. № 2257/404- ОИ от 01.12.2020г.
ИНН 230302676664

ОГРН411236826602389

Юридический адрес: Р.Ф., Краснодарский край, Белореченский район, станица Пшехская,
улица Строителей, дом №1/2.

Фактический адрес: Р.Ф., Краснодарский край, Белореченский район, станица Пшехская,
улица Строителей, дом №1/2.

3. Разработчик: ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет»

Юридический адрес: 350072, Южный федеральный округ, Краснодарский край, г.
Краснодар, улица Московская, дом №2

Фактический адрес: 350072, Южный федеральный округ, Краснодарский край, г.
Краснодар, улица Московская, дом №2

4. Цель экспертизы: оценить соответствие (не соответствие), представленного на
экспертизу), единого меню питания для обучающихся 1-4 классов, Муниципальных
бюджетных общеобразовательных учреждениях г. Белореченска и Белореченского района
(примерных циклических меню горячих завтраков и обедов) на зимне – весенний период,
разработанного ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет», по
адресу: 350072, Южный федеральный округ, Краснодарский край, г. Краснодар, улица
Московская, дом №2.

Московская, дом №2, требованиям: 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:

- заявление вх. № 2233/392-ОИ от 30.11.2020г.;
- доверенность № 1 от 19.11.2020г.;
- примерное 10-ти дневное меню (зима-весна) завтрак для организации питания учащихся общеобразовательных учреждениях возрастной категории 7-11 лет, 1-4 классов;
- примерное 10-ти дневное меню (зима-весна) обедов для организации питания учащихся общеобразовательных учреждениях возрастной категории 7-11 лет, 1-4 классов;
- Технологические карты блюд и кулинарных изделий на предоставленные меню для питания учащихся общеобразовательных учреждениях, возрастной категории 7-11 лет, 1-4 классов, согласно требований «Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник технических нормативов»;
- Техничко – технологические карты на предоставленные меню для питания учащихся общеобразовательных учреждениях возрастной категории 7-11 лет, 1-4 классов.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

При проведении экспертизы 10-ти дневного меню (зима-весна) завтраки для организации питания учащихся общеобразовательных учреждениях возрастной категории 7-11 лет, 1-4 классов, 10-ти дневного меню (зима-весна) обеды для организации питания учащихся общеобразовательных учреждениях возрастной категории 7-11 лет, 1-4 классов, установлено:

меню горячих завтраков и обедов разработаны на основе документации:

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
- сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, для питания школьников/ Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2007.-628с.
- сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, для предприятий общественного питания при образовательных школах.- В.Т. Лапшина-М.: «Хлебпродинформ»-2004.

Представленное меню предусматривает однократный прием пищи: горячий завтрак, распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии соответствует гигиеническим требованиям и составляет: завтрак 25 % от суточного рациона питания школьников. В настоящем меню соблюдены нормы питания по наборам продуктов (в граммах на 1 ребенка) с учетом таблицы замен по основным веществам (БЖУК). Кулинарная обработка продуктов, использованных в блюдах цикличного меню, проводится в соответствии с утвержденной нормативно-технологической документацией, по щадящему типу (по принципу лечебно-профилактического питания): тушение, варение, запекание, припускание. Для профилактики йододефицита в рацион питания включены йодсодержащие продукты: морская рыба, йодированная соль. Питание детей и подростков организуется на базе столовой, работающей на сырье. В меню отсутствуют запрещенные продукты, не рекомендованные блюда. Меню содержит полную информацию о массе порций, о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности каждого блюда, подсчитана их сумма за каждый день. Завтрак состоит из закуски (салаты, порционные овощи), горячего блюда и горячего напитка. В представленном меню ассортимент используемого продуктового сырья включает: молочные продукты, мясо, колбасные изделия, рыбу, яйцо, овощи, фрукты, крупы, картофель и т.д. Набор продуктов соответствует требованиям согласно приложения № 8 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-

эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

Для возрастной категории 7-11 лет (завтрак), в продуктовом наборе присутствуют необходимые группы продуктов питания, норма потребления соблюдена, соответствует гигиеническим нормативам. Выход порций соответствует предъявляемым требованиям согласно приложения № 8 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Согласно представленного меню, рационы школьных завтраков по потреблению белков, жиров и углеводов соответствуют гигиеническим требованиям. По проведенным расчетам энергетическая ценность рациона для детей возраста 7-11 лет составляет в среднем 620,49 ккал при норме 587,5 ккал. Для детей возрастной категории 7-11 лет содержание белка в среднем составило 20,5г при минимально допустимой норме 19,25г; содержание жира 21,02г при минимально допустимой 19,75г; содержание углеводов 87,36г при минимально допустимой 83,75. Соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов составляет 1:1:4 в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Пищевая ценность рациона меню просчитана по витаминам В1, С, А, и минеральным веществам: кальций, фосфор, магний, железо. Соотношение Са и Р в среднем за 10 дней составляет 1:1,5, при норме 1:1,5. Усредненная потребность по остальным пищевым веществам соответствует санитарным нормам. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах в обязательном порядке проводится С- витаминизация третьих блюд обеденного рациона. Среднее содержание витамина С для возрастной категории 7-11 лет составило 17,37мг, при минимально допустимой 15мг. Завтрак по составу пищевых продуктов и готовых блюд состоит из закуска, горячих блюд, напитков, что соответствует требованиям п. 6.18 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». При анализе технологических карт, выявлено соблюдение принципа щадящего питания, что соответствует требованиям п. 6.16 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Не обнаружена в меню повторяемость кулинарных и готовых блюд.

Таблица №1: Анализ выполнения натуральных норм питания в день на одного ребенка возрастной категории 7-11 лет, ЗАВТРАК (ЗИМА -ВЕСНА).

Наименование продукта	Норма питания (нетто)	Фактическое выполнение нормы (нетто)	% выполнения от нормы
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	20	20	100
Хлеб пшеничный	28	30	107
Мука пшеничная	3,8	3,7	99
Крупы, бобовые	11,3	11,8	104

Макаронные изделия	3,8	3,8	100
Картофель	47	45,1	96
Овощи, зелень свежие	70	70,2	100,2
Фрукты (плоды) свежие	46,3	46,7	101
Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	3,8	3,8	100
Мясо	17,5	18,3	104,6
Цыплята 1 категории потрошенные	8,8	9,1	103,4
Рыба-филе	14,5	14,5	100
Колбасные изделия	3,7	3,7	100
Молоко	75	72,6	96,8
Творог	12,5	12,8	83,2
Сыр	2,5	2,4	96
Масло сливочное	7,5	7,6	101,3
Масло растительное	3,8	3,5	92,2
Яйцо	10	9,7	97
Сахар, в том числе кондитерские изделия	12,5	11,5	92
Чай	0,1	0,1	100
Какао	0,3	0,3	100
Соль иодированная	0,8	0,8	100
Кисломолочные продукты	37,5	36	96
Соки	50	50	100

Для возрастной категории 7-11 лет (обед), в продуктивном наборе присутствуют необходимые группы продуктов питания, норма потребления соблюдена, соответствует гигиеническим нормативам. Выход порций соответствует предъявляемым требованиям согласно приложения № 8 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Согласно представленного меню, рационы школьных обедов по потреблению белков, жиров и углеводов соответствуют гигиеническим требованиям. По проведенным расчетам энергетическая ценность рациона для детей возраста 7-11 лет составляет в среднем 743,79 ккал при норме 822 ккал, занижено на 79 ккал. Для детей возрастной категории 7-11 лет содержание белка в среднем составило 28,38г при допустимой норме 26,95г; содержание жира 25,66г при допустимой 27,65г; содержание углеводов 99,8г при допустимой 117,25. Соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов составляет 1:1:3,7 при норме 1:1:4 в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Пищевая ценность рациона меню просчитана по витаминам В1, С, А, и минеральным веществам: кальций, фосфор, магний, железо. Соотношение Са и Р в среднем за 10 дней составляет 1:1,5, при норме 1:1,5. Усредненная потребность по остальным пищевым веществам соответствует санитарным нормам. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах в обязательном порядке проводится С- витаминизация третьих блюд обеденного рациона. Среднее содержание витамина С для возрастной категории 7-11

лет составило 23.94мг, при допустимой 21мг. В состав ассортимента пищевой и готовой продукции, реализуемой в обед, включены закуски (порционные овощи, салат, первые блюда (супы, борщи), вторые блюда, напитки, что соответствует требованиям п. 6.19 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». При анализе технологических карт, выявлено соблюдение принципа шадящего питания, что соответствует требованиям п. 6.16 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Не обнаружена в меню повторяемость кулинарных и готовых блюд.

Таблица №2: Анализ выполнения натуральных норм питания в день на одного ребенка возрастной категории 7-11 лет, ОБЕД (ЗИМА -ВЕСНА).

Наименование продукта	Норма питания (нетто)	Фактическое выполнение нормы (нетто)	% выполнения от нормы
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	28	28.5	101.8
Хлеб пшеничный	53	49.8	94
Мука пшеничная	5.3	5.1	98
Крупы, бобовые	15.8	16.5	104.4
Макаронные изделия	5.3	5.5	103.7
Картофель	66	68	103
Овощи, зелень свежие	98	101	103
Фрукты (плоды) свежие	65	62.5	98
Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	5.2	5.4	103.8
Мясо	24.5	25.4	103.6
Цыплята I категории потрошенные	12.3	12.7	103.2
Рыба-филе	20	19.6	98
Колбасные изделия	5.3	5.4	101.8
Молоко	105	120	114
Творог	17.5	17.5	100
Сыр	3.4	3.4	100
Масло сливочное	10.5	10.2	97.1
Масло растительное	5.2	5.2	96
Яйцо	14	14	100
Сахар, в том числе кондитерские изделия	17.5	17.1	99
Чай	1.4	1.4	100
Какао	4.2	4.2	100
Соль йодированная	1,1	1,1	100
Кисломолочные продукты	52.5	53	100
Соки	70	68	97

На блюда представлены технологические карты, которые разработаны на основе: сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. В рецептурах на блюда указаны: наименования продуктов, входящих в блюда, нормы вложения продуктов весом брутто, нормы вложения продуктов весом нетто, дан выход (вес, объём) готовых продуктов и блюда в целом. Нормы вложения продуктов весом брутто рассчитаны в рецептурах на сырьё, с учётом установленных для него норм отходов.

Кулинарная обработка продуктов, использованных в блюдах цикличного меню проводится в соответствии с утвержденными нормами технологической документации по щадящему типу, ограничивающие образование экстрактивных веществ: варка, тушение, запекание. Отсутствуют запрещенные для школьного питания блюда и изделия во фритюре. В меню отсутствуют блюда, содержащие консерванты, красители, ароматизаторы. Применяемые технологические процессы для приготовления блюд в представленном примерном 10-ти дневном меню обеспечивают безопасность готовых блюд.

7. Вывод: по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы единого меню питания для обучающихся 1-4 классов, МБОУ СОШ 4,5,6,7,8,9,15,16,17,34,25,22,24,30,26,27,28,68,21 муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений г. Белореченска и Белореченского района (примерных циклических меню горячих завтраков и обедов) на зимне – весенний период, разработанного ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет», по адресу: 350072, Южный федеральный округ, Краснодарский край, г. Краснодар; улица Московская, дом №2. соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Врач по общей гигиене

Наименование должности,
категория специалиста,
проводившего экспертизу



Т.П. Бирюкова

(подпись)

Ф. И. О.