

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.



Ф 1 ДП ОИ 03.11

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»

М. П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 33/26 от 24. января 20 2024 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

Основного (организованного) меню (10-дневного) для организации питания обучающихся 7-11 лет в общеобразовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и для детей-инвалидов, на зимне-весенний сезон, разработанного индивидуальным предпринимателем В.И. Козловым, Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 26 кв. 9.

Производство экспертизы начато: 24.01.2024г. в 08-00ч.

Производство экспертизы окончено: 24.01.2024г. в 12.30ч.

1. Основание: заявление, зарегистрированное вх. № 14/11/ОИ от 11.01.2024г. в Кушевском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

2. Заявитель: индивидуальный предприниматель В.И. Козлов.

Юридический адрес: Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 26 кв. 9

ИНН: 234703511402

ОГРН: 305234702802112

фактический адрес: Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 26 кв. 9

3. Разработчик: индивидуальный предприниматель В.И. Козлов.

Юридический адрес: Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 26 кв. 9

Фактический адрес: Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 26 кв. 9

4. Цель экспертизы:

на соответствие требованиям 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; 8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (в том числе приложение № 7 таблица №2, приложение №9 таблицы №№1,3, приложение №10 таблицы №№1,3).

Продолжение:
Страница № 2 из 2

7

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

№ 2
От 24.01.2016

5. Перечень рассмотренных материалов:

- Основное (организованное) меню (10-ти дневное) для организации питания обучающихся 7-11 лет в общеобразовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и детей-инвалидов на зимне-весенний сезон, разработанного индивидуальным предпринимателем В.И. Козловым, Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 26, кв. 9
- Технологические карты кулинарных изделий (блюд) с указанием рецептур и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий. Указана температура подачи готовых блюд.
- Пояснительная записка к меню о проведении обогащения рациона питания детей микронутриентами (солью поваренной пищевой йодированной).
- Ведомость среднесуточных наборов пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленное основное (организованное) меню (10-ти дневное) (завтрак и обед) для организации питания учащихся от 7 до 11 лет в общеобразовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и детей-инвалидов, разработано на основе следующих документов:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях /Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2011. - 544 с.
- Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий/сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина. - Изд-е 4-е доп. и испр. - Пермь, 2021. - 410 с.
- Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГАУЗ ИЦЗД МИНЗДРАВА РОССИИ, НИИ ГИОЗДИП, НП СРО «АПСПСОЗ»/ Под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы. - М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016. - 361 с.

По результатам экспертизы основного (организованного) меню (10-дневного) (завтрак и обед) для обучающихся от 7 до 11 лет общеобразовательных организаций муниципального образования Ленинградский район на зимне-весенний сезон установлено:

1. Основное (организованное) меню 10-ти дневное (завтрак и обед) для детей 7-11 лет 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).

Кузнецов

физлица ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

2. Представленное меню разработано с учетом режима организации на период двух недель (10 дней, с понедельника по пятницу, обучающиеся посещают первую смену) дифференцированного по возрасту обучающихся: 7-11 лет (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
3. В меню предусмотрено двухразовое питание: завтрак 20-25 %, обед 30-35% от суточной калорийности (п.8.1.2 приложение № 12).
4. Меню разработано в соответствии с требованиями п.8.1.4 приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (рекомендуемый образец): прием пищи, наименование блюда, масса порции, пищевые вещества (белки, жиры, углеводы), энергетическая ценность, номер рецептуры.
5. Меню содержит информацию о наименовании и количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий (п.8.1.4 приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
6. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в меню, соответствуют наименованиям в использованных сборниках рецептов (технологических картах) (раздел II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). В технологических картах имеется информация о температуре блюд на раздаче горячих жидких блюд и иных горячих блюд (раздел V п.5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
7. Запрещенные блюда (пищевая продукция) в меню отсутствуют (п.8.1.9 приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
8. В пояснительной записке отражена информация о профилактике йод - дефицитных заболеваний путем введения в рацион йодированной соли, что соответствует п.8.1.6 приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
9. В меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для учащихся 7-11 лет (п.8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Для учащихся 7-11 лет

Название блюд	масса порций блюд в граммах 7-11 лет	
	фактическая	нормируемая
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150-200	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п)	60	60-100
Первое блюдо	200	200-250
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90 -110	90-120
Гарнир	150	150-200
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	200	180-200
Фрукты	100	100

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

Завтрак состоит из горячих молочных блюд и горячих напитков (каша вязкая молочная из риса и пшена, каша пшеничная вязкая молочная, кофейный напиток с молоком, какао с молоком), творожных блюд (сырники из творога запеченные), сыр полутвердый, напитков (чай с лимоном, компот из смеси сухофруктов, соки фруктовые, напиток из шиповника, компот из яблок); закуски, омлет натуральный, мясных или рыбных блюд (кнели из кур, гуляш, шашлычки из мяса, палочки хрустяшки рыбные, тефтели рыбные, наггетсы куриные), гарниров, предусмотрена выдача свежих фруктов.

В состав ассортимента пищевой и готовой продукции, реализуемой в обед, включены закуски (овощи консервированные (помидор, огурец), салат из свеклы, салат овощной с яблоками и т.д.), горячее первое блюдо (борщ, рассольник Ленинградский, суп-лапша домашняя, суп картофельный с клецками, суп картофельный с бобами), второе блюдо состоящее из мясного/рыбного штучного блюда (тефтели мясные, тефтели рыбные, рагу из свинины, мясо тушеное, фрикадельки из кур, котлеты рубленые из птицы, гуляш), гарниров крупяных, макаронных изделий, напитка (компот, сок, какао с молоком).

1 неделя

Суточная калорийность 2350 ккал - 100%, 470 ккал — 20%, 587,5 ккал — 25 % - завтрак
2350 ккал - 100%, 705 -30%, 822,5 — 35% - обед

Кудряков С. филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

2 неделя

Принем пищи	Дни недели					N %	Средняя калорийность за 5 дней	Средний пищевой ценности неделю
	1	2	3	4	5			
завтрак	590,8	586,2	563,2	490	613,7	20-25	568,78	24,2
обед	786,1	794	722,4	863,1	707,3	30-35	774,58	32,9
итого	1376,9	1380,2	1285,6	1353,1	1321	50-60	1343,36	57,1

Суточная калорийность 2350 ккал- 100%, 470 ккал — 20%, 587,5 ккал — 25 % - завтрак
2350 ккал - 100%, 705 -30%, 822,5 — 35% - обед

12.Распределение суточной потребности в белках, жирах, углеводах, энергетической ценности по приемам пищи, учитывая пребывание детей в образовательных учреждениях 7-11 лет соответствует нормам (приложение 10, таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) от суточной калорийности, что составляет:

Энергетическая ценность ккал, завтрак за первую неделю 5 дней		Белки, г/завтрак за первую неделю 5 дней		Жиры, г/завтрак за первую неделю 5 дней		Углеводы, г/ завтрак за первую неделю 5 дней	
Фактические показатели (в ккал)	Нормируемые показатели (в ккал, не менее)	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)
555,14	470	19	15,4	18,1	15,8	80,04	67

Энергетическая ценность ккал, завтрак за вторую неделю 5 дней		Белки, г/завтрак за вторую неделю 5 дней		Жиры, г/завтрак за вторую неделю 5 дней		Углеводы, г/ завтрак за вторую неделю 5 дней	
Фактические показатели (в ккал)	Нормируемые показатели (в ккал, не менее)	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)
568,78	470	18,92	15,4	18,704	15,8	73,336	67

Энергетическая ценность ккал, завтрак+обед, за первую неделю 5 дней		Белки, г/завтрак+обед за первую неделю 5 дней		Жиры, г/завтрак+обед, за первую неделю 5 дней		Углеводы, г/ завтрак+обед, за первую неделю 5 дней	
Фактические показатели (в ккал)	Нормируемые показатели (в ккал, не менее)	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)
1326,82	1175	43,92	38,5	43,66	39,5	182,58	167,5

Кузнецов

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Стр. 6
От 24.01.20 24.03/26

Энергетическая ценность ккал, завтрак+обед, за вторую неделю 5 дней		Белки, г/завтрак+обед за вторую неделю 5 дней		Жиры, г/завтрак+обед, за вторую неделю 5 дней		Углеводы, г/завтрак+обед, за вторую неделю 5 дней	
Фактические показатели (в ккал)	Нормируемые показатели (в ккал, не менее)	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)
1343,36	1175	44,1	38,5	45,3	39,5	176,2	167,5

13. По результатам анализа накопительной ведомости выполнения норм питания возрастной категории детей 7-11 лет, учащиеся обеспечены среднесуточными наборами пищевой продукции (на 1 учащегося в сутки), что соответствует требованиям (п.8.1.2 приложение № 7 таблица 2, СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Накопительная ведомость за 10 дней, 7-11 лет, завтрак

Наименование продукта	Норма на 1 чел., в сутки, г. (25%)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Факт. за 10 дней, г.	Выполнение
Хлеб ржаной	20	25	20	20	20	20	30	20		22	20	197	100
Хлеб пшеничный	37,5	40	25	51	35	20	40	59	30	25	30	355	100
Мука пшеничная	3,75		1,3	1,6	21,6			3,3		2,3		30,1	100
Крупа (злаки), бобовые	11,25	31,4	37,8			40,5	48,8			10,3	44,8	213,6	120
Макаронные изделия	3,75							51				51	136
Картофель	46,75			130,5						130,5		261	56
Овощи разные, зелень	70		75	94,4		84,4		64,4	60	71,8	69,3	519,3	74
Фрукты свежие	46,25		34		100	100		21	100		130	485	105
Сухофрукты	3,75			20						20		40	100
Соки фруктовые (овощные)	50								200			200	50
Мясо	17,5		113,7	18						7,3	58,2	197,2	113
Субпродукты (печень, язык, сердце)	7,5												100
Птица	8,75					90		89,9				179,9	100
Рыба	14,5			77,8						31,6		109,4	100
Молоко	75	157		31	60	160	256		60	26		750	100
Творог	12,5				166							166	133
Сыр	2,5	15					10					25	100
Сметана	2,5				5,4					7,5		12,9	52
Масло сливочное	7,5	9,5	4,8	8			14,9	7	2	6,8		53	71
Масло растительное	3,75		3,4	1	3,6	8,1		4		4	10	34,1	91

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

С. 7
№ 01 от 24.11.35/16

Яйцо, шт.	0,25		0,1	0,2			0,2	2,5			3	129
Сахарный песок	7,5	15, 20,4	10,6	4,4	13	10	10,4		10	10	104,5	130
Кондитерские изделия	2,5	20						20			40	160
Чай	0,25	0,5		0,5						0,5	1,5	60
Какао	0,25					2,4					2,4	96
Кофейный напиток	0,5				2,4						2,4	48
Дрожжи	0,05											0
Крахмал	0,75											0
Соль	0,75		0,6	1,4	0,5		0,5	1,8	0,7	1	0,8	97
Специи	0,5											0

В ходе анализа накопительной ведомости блюда из молока (молочные каши, горячие напитки), кулинарные блюда из творога, фрукты свежие составляют 25% - 30 % от суточных норм.

Накопительная ведомость за 10 дней, 7-11 лет, обед

Наименование продукта	Норма (30-35%) на 1 чел., г	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Факт. за 10 дн., г	Выполн. в %
Хлеб ржаной	28	30	27	25	35	35	30	25	40	40	20	307	110
Хлеб пшеничный	52,5	40	40	40	50	66	40	55	40	50	66	487	100
Мука пшеничная	5,25	7,8	5,2	2,3	16,8		6,2	2,8	7,8	2		50,9	100
Крупа (злаки), бобовые	15,75	5	26,3	4	35				58,8	41,2	35	205,3	100
Макаронные изделия	4,5 — 5,25	51										51	100
Картофель	65,45	16, 1	161	151, 5		103,1	155,6	181,7	50	60	16,1	895,1	137
Овощи разные, зелень	98	151, 8	129, 1	95	75,1	176,4	91,5	146,5	93,7	101,3	128, 8	1189,2	121
Фрукты свежие	55,5 — 64,75	100		57	140		100	49		20	120	586	100
Сухофрукты	4,5-5,25						20					20	44
Соки фруктовые (овощные)	60-70	200				200					200	600	100
Мясо	24,5	38	7,3	80	66,6		84,6	15,4	38	74		403,9	100
Субпродукты (печень, язык, сердце)	10,5												100
Птица	12,25					74,8					67,3	142,1	100
Рыба	17,4-20,3		31,6					66,9				98,5	100
Молоко	90 — 105		103			37		7			24	171	19
Творог	17,5												

В. В. В. В.

Краснодарском крае

Средний	3,5													0
метана	3,5	12,16						8,9	12,9				50,6	145
		8												
Масло	9 —	6 4			7,5	6,9	0,7			7,8	5,2	3,5	41,6	46
сливочное	10,5													
Масло	5,25	7,3	7,6	9	7,5	4	8,9	18,6	6,9	13,2	9,5	92,5	176	
растительное														
молоко, шт.	0,35				0,1			0,1				0,2	0	
сахарный	9 —	2	10	15	10	2	10	17	10	15,1	2	93,1	100	
песок	10,5													
кондитерские	3 — 3,5			20								20	66	
изделия														
чай	0,3 —				0,5				0,5			1	33	
	0,35													
какао	0,3 —		2,4									2,4	80	
	0,35													
кофейный	0,7												0	
напиток														
зачески	0,07												0	
крахмал	1,05			10				10				20	190	
соль	1,05	3,1	1,9	0,4	4,2	1,6	4,7	1,8	2,2	2,2	1,2	23,3	100	
соевый	0,7												0	

Вывод: Основное (организованное) меню (10-дневное) для организации питания обучающихся 7-11 лет в общеобразовательных организациях муниципального образования Инградский район, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и детей-инвалидов на зимне-весенний сезон, разработанного индивидуальным предпринимателем В.И. Козловым Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. Совет Октября, дом № 26 кв. 9 соответствует требованиям раздела II п.2.8; раздела V п. 5.2., раздела VIII, п.8.1, п.8.1.2, п. 8.1.2.4, п.8.1.3; п.8.1.4; п.8.1.6; 8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в том числе приложение 7 таблица 2, приложение № 9 таблицы №№ 1,3, приложение № 10 таблицы №№ 1,3.

Заведующий санитарно-эпидемиологическим отделом, врач по общей гигиене

Т.Н. Пожиленкова

Пожиленкова Т.Н.

Пожиленкова Т.Н.

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»