

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

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель областного инспекции
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в
Краснодарском крае»
Ф.И.О.

М.П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 4403/03 «28» 08 2024 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

*основного (организованного) меню для организации питания детей начальных классов и
льготной категории обучающихся возрастной группы 7-11 лет в муниципальных
общеобразовательных организациях муниципального образования город Краснодар*

Производство экспертизы начато: 27.08.2024г. в 09.00ч.

Производство экспертизы окончено: 28.08.2024г. в 13.00ч.

1.Основание: заявление директора АНО «Школьное питание» Шевченко М.С.,
зарегистрированное в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» вх.№
7030 от 26.08.2024г. о внесении изменений в экспертное заключение № 4350/03 от
21.08.2024г. (вх.№ 5399 от 03.07.2024 г.).

2.Заявитель: АНО «Школьное питание»;

Юридический адрес: 350059, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Старокубанская, д. 149,
стр.1;

ИНН: 2312318995;

ОГРН: 1232300029829;

фактический адрес: 350059, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Старокубанская, д. 149,
стр.1.

3.Разработчик: АНО «Школьное питание»;

Юридический адрес: 350059, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Старокубанская, д. 149,
стр.1;

Фактический адрес: 350059, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Старокубанская, д. 149,
стр.1;

Подписано:
Страницы № 4-5

188670

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» 350000 г. Краснодар,
ул. Гоголя/Рыбинская, 56/1/1, тел. (861) 267-34-02, факс 267-33-98, e-mail: guboz@yandex.ru

4. Цель экспертизы: на соответствие требованиям: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» раздел II, п.2.8; раздел V, п.5.2, раздел VIII, п.8.1, п.8.1.2, п.8.1.3; п.8.1.4; п.8.1.5; п.8.1.6; п.8.1.9.

5. Перечень рассмотренных материалов:

- ✓ основное (организованное) меню для организации питания детей начальных классов и льготной категории обучающихся возрастной группы 7-11 лет в муниципальных общеобразовательных организациях муниципального образования город Краснодар;
- ✓ технологические карты;
- ✓ накопительная ведомость;
- ✓ пояснительная записка.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

На экспертизу представлено основное (организованное) меню для организации питания детей начальных классов и льготной категории обучающихся возрастной группы 7-11 лет в муниципальных общеобразовательных организациях муниципального образования город Краснодар (завтраки, обеды, полдники) утверждённое директором АНО «Школьное питание», технологические карты, накопительная ведомость, пояснительная записка.

Представленное основное (организованное) меню разработано на основе следующих документов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания в общеобразовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления (7-18 лет): Пособие.- М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2022.- 592 с.; Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций/Под ред. Г.Г. Онищенко, В.А. Тутельян, Москва 2022; Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий/ Под общей ред. В.Т. Лапиной, 2004; Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.; ДеЛи плюс, 2017.- 544 с.

По результатам экспертизы основного (организованного) меню установлено:

- 1) Меню разработано на основании сформированного рациона питания, включающего распределение перечня блюд, кулинарных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (п.8.1.2, п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 2) Меню разработано на период двух недель (10 дней, предусмотрено с понедельника по пятницу), дифференцировано по возрасту детей с 7-ми до 11 лет (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);

- 4) Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд, в соответствии со сборниками рецептов (п.8.1.4 приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 5) В технологических картах указана температура блюд при раздаче, что соответствует требованиям п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- 6) Наименования блюд, указанных в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических картах; в меню, с учетом выхода блюд, данные пищевых веществ, энергетической ценности соответствуют данным представленных технологических карт (п.2.8 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) Согласно примечанию к меню, профилактика йод - дефицитных заболеваний осуществляется путем введения в рацион йодированной соли, что соответствует требованиям п.8.1.6, приложения 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 9) Суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям п.8.1.2 приложения № 9 таблицы 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

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	529,0	500
Обед	802,0	700
Полдник	346,5	300

- 10) По результатам анализа накопительной ведомости выполнения норм питания возрастной категории 7-11 лет, учащиеся обеспечены группами пищевой продукцией согласно среднесуточных наборов пищевой продукции, что соответствует требованиям п.8.1.2 приложения № 7 таблицы 2, СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 11) В меню соблюдены требования п.8.1.2 приложения № 9 таблицы 1, 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по массе порций блюд и кулинарных изделий:

Название блюд	масса порций блюд в граммах (7-11 лет)	
	фактическая	нормируемая
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	150-200	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	60-100	60-100
Первое блюдо	200-250	200-250
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-120	90-120
Гарнир	150-200	150-200
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	180-200	180-200
Фрукты	100	100

2 неделя													
Прием пищи	1	N%	%	2	%	3	%	4	%	5	%	итого	Средний % пищевой ценности за неделю
полдник	314	10-15	13	362,43	15	307,54	13	353,45	15	319,0	14	331,28	14
Отклонение (+/-5%)			0	-	0	-	0	-	0	-	0	-	0
Суточная калорийность - 2350ккал *100%													
полдник 235-352,5ккал													

7. Вывод: основное (организованное) меню для организации питания детей начальных классов и льготной категории обучающихся возрастной группы 7-11 лет в муниципальных общеобразовательных организациях муниципального образования город Краснодар (завтраки, обеды, полдники), соответствуют требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» раздел II, п.2.8; раздел V, п.5.2, раздел VIII, п.8.1, п.8.1.2, п.8.1.3; п.8.1.4; п.8.1.5; п.8.1.6; п.8.1.9.

Врач по общей гигиене
тел. 204-77-24 (доб.331,332)

Маменко Е.Ю.