

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

Ф.И.О.

М.П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 7044/03 «24» 12 2024 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

*основного (организованного) меню для организации питания обучающихся возрастной
группы 12 лет и старше в муниципальных общеобразовательных организациях
муниципального образования город Краснодар*

Производство экспертизы начато: 05.11.2024г. в 09.00ч.

Производство экспертизы окончено: 27.12.2024г. в 10.10ч.

1. Основание: заявление директора АНО «Школьное питание» Шевченко М.С.,
зарегистрированное в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» вх.№
8667 от 21.10.2024 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;

Продолжение:
Страницы № 2-5

188912

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае», 350000 г. Краснодар,
ул. Гоголя/Рашиповская, 56/1/ /61/1. тел. (861) 267-34-02. факс 267-33-98, e-mail: gorses@mail.kuban.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 обучающихся возрастной группы 12 лет и старше 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 обучающихся возрастной группы 12 лет и старше в муниципальных общеобразовательных организациях муниципального образования город Краснодар (завтраки 1 и 2 комплексы, обеды 1 и 2 комплексы, полдник), 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. Лапшиной, 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 12 лет и старше (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 за 10 дней		Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
	1 комплекс	2 комплекс	
Завтрак	600,5	617,5	550
Обед	938,0	956	800
Полдник	381,5	-	350

- 10) По результатам анализа накопительной ведомости выполнения норм питания возрастной категории 12 лет и старше, 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 (12 лет и старше)	
	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)	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	100	100

12) В меню соблюдены требования по среднему % калорийности за неделю для детей 12 лет и старше, что соответствует требованиям п. 8.1.2.3, приложения № 10 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

завтрак

1 неделя

Прием пищи	N %	N ккал	1	%	2	%	3	%	4	%	5	%	Средняя пищевая ценность за неделю	Средний % пищевой ценности за неделю
завтрак 1	20-25	544-680	613	23	604,4	22	678,5	25	581,26	21	678,5	25	631,13	23
Отклонение (+/-5%)			-	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-	0
завтрак 2	20-25	544-680	635,3	23	605,6	22	670,5	25	576	21	674	25	632,27	23
Отклонение (+/-5%)			-	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-	0
Суточная калорийность - 2720ккал.-100%														

2 неделя

Прием пищи	N %	N ккал	1	%	2	%	3	%	4	%	5	%	Средняя пищевая ценность за неделю	Средний % пищевой ценности за неделю
завтрак 1	20-25	544-680	593,9	22	591,2	22	677,8	25	660,93	24	677,3	25	640,22	24
Отклонение (+/-5%)			-	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-	0
завтрак 2	20-25	544-680	611,4	22	611,3	22	674,7	25	641,13	24	669,6	25	641,61	24
Отклонение (+/-5%)			-	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-	0
Суточная калорийность - 2720ккал.-100%														

обед

1 неделя

Прием пищи	N %	N ккал	1	%	2	%	3	%	4	%	5	%	Средняя пищевая ценность за неделю	Средний % пищевой ценности за неделю
обед 1	30-35	816-952	894,4	33	904,2	33	886,8	33	948,18	35	943,1	35	915,33	34
Отклонение (+/-5%)			-	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-	0
обед 2	30-35	816-952	908,6	33	884,4	33	886,1	33	949,9	35	948,6	35	915,51	34
Отклонение (+/-5%)			-	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-	0
Суточная калорийность - 2720ккал.-100%														

2неделя

Прием пищи	N %	N ккал	1	%	2	%	3	%	4	%	5	%	Средняя пищевая ценность за неделю	Средний % пищевой ценности за неделю
обед 1	30-35	816-952	852,9	31	875,4	32	903,3	33	950,67	35	935	34	903,45	33
Отклонение (+/-5%)			-	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-	0
обед 2	30-35	816-952	830,3	31	874,2	32	910,4	33	950,87	35	922,2	34	897,60	33
Отклонение (+/-5%)			-	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-	0
Суточная калорийность - 2720ккал.-100%														

полдник

1неделя

Прием пищи	N %	N ккал	1	%	2	%	3	%	4	%	5	%	Средняя пищевая ценность за неделю	Средний % пищевой ценности за неделю
полдник 1	10-15	272-408	377,4	14	350,1	13	379,7	14	370,9	14	354,4	13	366,51	13
Отклонение (+/-5%)			-	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-	0
Суточная калорийность - 2720ккал.-100%														

2неделя

Прием пищи	N %	N ккал	1	%	2	%	3	%	4	%	5	%	Средняя пищевая ценность за неделю	Средний % пищевой ценности за неделю
полдник 1	10-15	272-408	353,5	13	341,9	13	365,5	13	364,54	13	377,4	14	360,58	13
Отклонение (+/-5%)			-	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-	0
Суточная калорийность - 2720ккал.-100%														

7. Вывод: основное (организованное) меню для организации питания обучающихся возрастной группы 12 лет и старше в муниципальных общеобразовательных организациях муниципального образования город Краснодар, соответствует 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)



Маменко Е.Ю.