



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя

органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены

и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Тихорецком филиале

В.С. Троцкий

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 182/32 «29» марта 2023 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного десятидневного цикличного меню для организации питания обучающихся возрастной группы 12 лет и старше, в том числе обучающихся с ОВЗ и детей-инвалидов в общеобразовательных организациях муниципального образования Тбилисский район (весенне-летний период)

Производство экспертизы начато: 29.03.2023 13-30

Производство экспертизы окончено: 29.03.2023 15-00

1. Основание: поручение ТОУ Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Кавказском, Гулькевичском и Тбилисском районах № 79 от 21.03.2023г., зарегистрированное в Тихорецком филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» 21.03.2023г. № 170/141/ОИ.

2. Заявитель: ТОУ Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Кавказском, Гулькевичском и Тбилисском районах.

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

ИНН: 2308105360; **ОГРН:** 1052303653269;

Фактический адрес: 352380, Краснодарский край, г. Кропоткин, ул. Красная, 67.

3. Разработчик: нет

Юридический адрес: нет

Фактический адрес: нет

4. Цель экспертизы: на соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» раздел VIII

5. Перечень рассмотренных материалов:

-примерное десятидневное циклическое меню для организации питания обучающихся возрастной группы 12 лет и старше, в том числе обучающихся с ОВЗ и детей-инвалидов в общеобразовательных организациях муниципального образования Тбилисский район (весенне-летний период);

-технологические карты;

-накопительная ведомость

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка.

Тихорецкий

филиал

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

Тихорецк, ул. Подвойского, 113 -

Представленный вариант примерного десятидневного цикличного меню для организации питания обучающихся возрастной группы 12 лет и старше, в том числе обучающихся с ОВЗ и детей-инвалидов в общеобразовательных организациях муниципального образования Тбилисский район (весенне-летний период) разработан на основе следующей документации:

«Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004г.;

«Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутьельяна, 2015г.;

«Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников» под редакцией М.П. Могильного, 2005г.;

«Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников» под редакцией М.П. Могильного, 2017г.

По результатам экспертизы примерного десятидневного цикличного меню для организации питания обучающихся возрастной группы 12 лет и старше, в том числе обучающихся с ОВЗ и детей-инвалидов в общеобразовательных организациях муниципального образования Тбилисский район (весенне-летний период) установлено:

1. Цикличное меню разработано в соответствии с требованиями п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 на период двух недель, включает в себя распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий на завтрак, обед и полдник.
2. Цикличное меню разработано с учетом среднесуточного набора пищевой продукции для организации питания детей, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрасту обучающихся (12 лет и старше), что **соответствует** требованиям п.8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (таблица 2, Приложение 7).
3. Цикличное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептов. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в примерном меню соответствуют их наименованиям, указанным в использованном сборнике рецептов (технологических картах).
4. Принцип щадящего питания при анализе технологических карт соблюден.
5. Повторяемость кулинарных изделий и пищевой продукции в меню не обнаружена, запрещённые продукты не используются, что **соответствует** требованиям п.8.1.2, 8.1.9, приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
6. Нормы питания, распределение энергетической ценности блюд рассчитаны: на завтрак 25%, обед 35%, полдник 15%, что **соответствует** требованиям п.8.1.2 приложение 10 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
7. В цикличном меню соблюдены требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по массе порций блюд, с учётом возраста обучающихся (таблица 1 приложение 9).
8. Завтрак состоит из закуски, горячего блюда и напитка, обед состоит из горячего первого блюда, закуски, горячего второго блюда и напитка, что **соответствует** требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
9. Обучающиеся обеспечены в полном объёме рекомендуемым набором пищевых продуктов, предусмотренных в среднесуточных наборах пищевой продукции для организации питания детей из расчёта в один день на одного человека, что **соответствует** требованиям СанПиН

2.3/2.4.3590-20 (таблица 2, приложение 7).
 10. Меню разработано с учетом сезонности.

Таблица №1 «Суммарные объемы блюд по приемам пищи(в граммах- не менее)»

Показатели	12 лет и старше	
	фактическая	рекомендуемая
Завтрак	550-790	550
Обед	800-1080	800
Полдник	350-460	350

Таблица №2 «Масса порций блюд и кулинарных изделий для детей 12 лет и старше»

Название блюд	Масса порций в граммах для обучающихся 12 лет и старше		
	фактически	рекомендуемая	% занижения массы порции
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или 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	100-150	-
Первое блюдо	250	250-300	-
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100-200	100-120	-
Гарнир	180	180-230	-
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао напиток, напиток из шиповника, сок)	200	180-200	-
Фрукты	100-200	100	-

Соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов составляют на завтрак, обед, полдник 1:1:4,3

Таблица №3 «Средний показатель распределения рациона меню по калорийности для Тихорецкий в Краснодарском крае»

детей 12 лет и старше»

Распределения рациона меню по калорийности

День	Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность	
	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма
Среднее	66,82	67,5 (+/-5%)	68,08	69 (+5%)	288,39	287,25 (+5%)	2051,64	2040 (+5%)
Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 10 дней)	1:1:4,3							

Таблица № 4 «Выполнение рекомендуемых наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков (по данным накопительной ведомости) завтрак 20-25%, обед 30-35%, полдник 10-15%

№	Наименование продуктов	Норма на одного ребенка в день (гр.)	Выполнение норм питания в 60-75% от суточной нормы (завтрак, обед, полдник)	Фактическое выполнение (гр.)
1	Хлеб ржаной	120	72-90	90
2	Хлеб пшеничный	200	120-150	123,9
3	Мука пшеничная	20	12-15	11,3
4	Крупы, бобовые	50	30-37,5	38,3
5	Макаронные изделия	20	12-15	14,2
6	Картофель	187	112,2-140,25	139,7
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	320	192-240	263,2
8	Фрукты свежие	185	111-138,75	121,4
9	Сухофрукты	20	12-15	11,2
10	Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч.	200	120-150	120

	инстантные			
11	Мясо 1-й категории	78	46,8-58,5	56,4
12	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - кат)	53	31,8-39,75	29,4
13	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое)	77	46,2-57,75	55
14	Субпродукты (печень)	340	24-30	28,3
15	Молоко	350	210-262,5	246,7
16	Кисломолочная продукция	180	108-135	140
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	60	36-45	40,5
18	Сыр	15	9-11,25	11,6
19	Сметана	10	6-7,5	7,55
20	Масло сливочное	35	21-26,25	25,5
21	Масло растительное	18	10,8-13,5	13,8
22	Яйцо	40	24-30	30,1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	35	21-26,25	26,1
24	Кондитерские изделия	15	9-11,25	11
25	Чай	2	1,2-1,5	1,5
26	Какао-порошок	1,2	0,72-0,9	0,9
27	Кофейный напиток	2	1,2-1,5	1,5
28	Соль пищевая поваренная йодированная	5	3-3,75	3,75

7.Вывод: примерное десятидневное цикличное меню для организации питания обучающихся возрастной группы 12 лет и старше, в том числе обучающихся с ОВЗ и детей-инвалидов в общеобразовательных организациях муниципального образования Тбилисский район (весенне-летний период) **соответствует** требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Врач по общей гигиене



М.М.Бородин