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

УТВЕРЖДАЮ

Главный врач
филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»
_____ Ф.И.О.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1634 «22» декабря 2020 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного цикличного меню завтраков и меню обедов для учащихся 5-11 –х классов общеобразовательных учреждений Мостовского района на зимнее – весенний период, разработанных технологом РУО МО Мостовский район

Производство экспертизы начато: 22.12.20 г. 10-45 ч.
Производство экспертизы окончено: 22.12.20 г. 12-00 ч.

1. Основание: заявление начальника РУО МО Мостовский район Богинского Ю.Н. №2391 от 03.12.2020 г., зарегистрированное в установленном порядке в Лабинском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».
2. Заявитель: Районное управление образованием Муниципального образования Мостовский район
Юридический адрес: 352570, Краснодарский край, Мостовский район, пгт. Мостовской, ул. Горького, 139
Фактический адрес: 352570, Краснодарский край, Мостовский район, пгт. Мостовской, ул. Горького, 139
ИНН 2342015500 ОГРН 1052323600735
3. Разработчик: технолог РУО МО Мостовский район
Юридический адрес: 352570, Краснодарский край, Мостовский район, пгт. Мостовской, ул. Горького, 139
Фактический адрес: 352570, Краснодарский край, Мостовский район, пгт. Мостовской, ул. Горького, 139
4. Цель экспертизы: на соответствие СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» раздел VI, раздел IX пп.9.1, 9.2.

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

Продолжение:
Страницы № 2-6

ЗАО "КБИ", Г. Краснодар, ИНН 2308059160, зак. 167/1, 01.19, т. 2000

5. Перечень рассмотренных материалов:

- примерное цикличное меню завтраков для учащихся 5-11 –х классов общеобразовательных учреждений Мостовского района на зимнее – весенний период, разработанных технологом РУО МО Мостовский район,
- примерное цикличное меню обедов для учащихся 5-11 –х классов общеобразовательных учреждений Мостовского района на зимнее – весенний период, разработанных технологом РУО МО Мостовский район,
- технологические карты блюд,
- выполнение натуральных норм питания согласно рекомендуемых наборов пищевых продуктов завтраков и обедов (накопительная ведомость завтрак 5-11 класс (зима – весна); накопительная ведомость обед 5-11 класс (зима – весна)).

6. Санитарно – эпидемиологическая оценка:

В соответствии с заявлением №2391 от 03.12.2020 г. Лабинским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» проведена оценка меню завтраков и меню обедов для обучающихся 5-11-х классов на сезон зима – весна, разработанных технологом РУО МО Мостовский район, по результатам которой установлено:

1. Меню завтраков и меню обедов для обучающихся 5-11-х классов на сезон зима – весна разработаны на основе следующей документации:

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. /Министерство экономического развития и торговли РФ. М.: Изд-во «Хлебпродинформ», 2004 год под редакцией В.Т.Дапшина;
- Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. А.И. Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И.Пересичный. – К.:А.С.К., 2005.

2. Меню разработаны на основании сформированного рациона питания, включающие распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак/обед) (п.6.3 СанПиН 2.4.5.2409-08).

3. Меню в соответствии с требованиями п.6.6 СанПиН 2.4.5.2409-08 разработаны с учетом сезонности, а именно на зимнее – весенний период (в реализации сезонные овощи, сезонные фрукты и т.д.). По примерному меню предусмотрено реализация овощей урожая прошлого года после 1 марта только после термической обработки.

4. Примерные меню содержат информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов ми минеральных веществ в каждом блюде, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименование блюд и кулинарных изделий в меню соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур (технологических картах), что соответствует требования п.п.6.4, 6.10 СанПиН 2.4.5.2409-08.

5. Завтрак по составу пищевых продуктов и готовых блюд состоит из закуски, горячих блюд, напитков, что соответствует требованиям п.6.18 СанПиН 2.4.5.2409-08.

6. В состав ассортимента пищевой и готовой продукции, реализуемой в обед, включены закуски (порционные овощи по сезону), первые (супы, борщи) и вторые блюда, напитки в ассортименте, что соответствует требованиям п. 6.19 СанПиН 2.4.5.2409-08.

7. Принцип щадящего питания по результатам анализа технологических карт (раздел «Технология приготовления») соблюден, что соответствует требования п.6.16 СанПиН 2.4.5.2409-08.

8. Повторяемость кулинарных изделий и готовых блюд в меню не обнаружена, запрещенные продукты не используются, что соответствует требованиям п.6.13, 6.25, приложение 7 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Лабинский
филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

ЗАО "КБИ", г. Краснодар, ИНН 2308059160, а4, зак. 2081/1, 12.19 г., т. 15000

9. Профилактика йод – дефицитных заболеваний осуществляется путем введения в рацион йодированной соли, что соответствует требованиям п.9.1, 9.2, 9.5 СанПиН 2.4.5.2409-08.
10. В меню завтраков и обедов для учащихся 5-11-х классов соблюдены требования п. 6.9 СанПиН 2.4.5.2409-08 по рекомендуемой массе порций блюд с учетом возраста обучающихся.
11. Технологические карты оформлены в соответствии с требованиями п.6.11, приложение 5 СанПиН 2.4.5.2409-08.
12. В рационе питания по меню соблюдено оптимальное соотношение белков, жиров, углеводов – 1:1:4, что соответствует п.6.15 СанПиН 2.4.5.2409-08 (см. таблицы 1,2).
13. По результатам анализа меню, технологических карт, накопительной ведомости (меню – раскладок), учащиеся обеспечены рекомендуемым набором пищевых продуктов, что соответствует требованиям п.6.30 СанПиН 2.4.5.2409-08 (см. таблицу 3,4).

Таблица 1. Средний показатель распределения рациона по веществам и энергетической ценности для учащихся 5-11 классов (завтраки) – 25% от суточной нормы

	Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энергетическая ценность, ккал	
	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма
Средний показатель (за 10 дней)	22,69	22,5	22,86	23	99,01	95,75	704,5	678,25
Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 10 дней)	1:1:4							

Таблица 2. Средний показатель распределения рациона по веществам и энергетической ценности для учащихся 5-11 классов (обеды) – 35% от суточной нормы

	Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энергетическая ценность, ккал	
	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма
Средний показатель (за 10 дней)	31,67	31,5	33,5	32,2	134,58	134,05	960,58	949,55
Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 10 дней)	1:1:4							

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

ЗАО "КБИ", г. Краснодар, ИНН 2308059160, а4, зак. 2081/1, 12.19 г., т. 15000

Таблица 3. Выполнение рекомендуемых наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков для учащихся 5-11 классов (завтраки) – 25% от суточной нормы

Наименование продуктов	Рекомендуемая норма на одного учащегося в сутки (гр.)	Рекомендуемая норма на одного учащегося 25% завтраки (гр.)	Фактическое выполнение (гр.) (завтраки 25%)	% отклонения от нормы (+/-5%)
Хлеб ржаной	120	30	30	В пределах нормы
Хлеб пшеничный	200	50	51	
Мука пшеничная	20	5	4,9	
Крупы, бобовые	50	12,5	12,6	
Макаронные изделия	20	5	5	
Картофель	188	47	47,3	
Овощи свежие, зелень	320	80	81,6	
Фрукты (плоды) свежие	185	46,25	46,1	
Сухофрукты, в т.ч. шиповник	20	5	5,1	
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	50	50	
Мясо жилованное 1-й категории	78	19,5	20,1	
Колбасные изделия	19,6	4,9	3,8	
Цыплята 1 категории потрошенные (куры 1 кат.)	53	13,25	13,4	
Рыба – филе	77	19,25	18,7	
Молоко 2,5%, 3,5%	300	75	74,7	
Кисломолочная продукция	180	45	45	
Творог (м.д.жира не более 9%)	60	15	15	
Сыр	11,8	2,95	2,9	
Сметана (массовая доля жира не более 15%)	10	2,5	2,6	
Масло сливочное	35	8,75	9,1	
Масло растительное	18	4,5	4,6	
Яйцо, 1 шт.	40	10	10,4	
Сахар	45	11,25	11,6	
Кондитерские изделия	15	3,75	3,7	
Чай	0,4	0,1	0,1	
Какао – порошок	1,2	0,3	0,3	

Лабинский филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

ЗАО "КБИ", г. Краснодар, ИНН 2308059160, а4, зак. 2081/1, 12.19 г., т. 15000

Таблица 4. Выполнение рекомендуемых наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков для учащихся 5-11 классов (обеды) – 35% от суточной нормы

Наименование продуктов	Рекомендуемая норма на одного учащегося в сутки (гр.)	Рекомендуемая норма на одного учащегося 35% обеды (гр.)	Фактическое выполнение (гр.) (обеды 35%)	% отклонения от нормы (+/-5%)
Хлеб ржаной	120	42	43,13	В пределах нормы
Хлеб пшеничный	200	70	70,35	
Мука пшеничная	20	7	6,82	
Крупы, бобовые	50	17,5	18,31	
Макаронные изделия	20	7	7,01	
Картофель	188	65,8	67,93	
Овощи свежие, зелень	320	112	116,09	
Фрукты (плоды) свежие	185	64,75	61,57	
Сухофрукты, в т.ч. шиповник	20	7	6,9	
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	70	73	
Мясо жилованное 1-й категории	78	27,3	27,78	
Колбасные изделия	19,6	6,86	5,28	
Цыплята 1 категории потрошенные (куры 1 кат.)	53	18,55	18,93	
Рыба – филе	77	26,95	26,07	
Молоко	300	105	100,01	
Кисломолочная продукция	180	63	63	
Творог (м.д.жира не более 9%)	60	21	21,04	
Сыр	11,8	4,13	4,17	
Сметана (массовая доля жира не более 15%)	10	3,5	3,53	
Масло сливочное	35	12,25	12,6	
Масло растительное	18	6,3	6,41	
Яйцо, 1 шт.	40	14	14,15	
Сахар	45	15,75	15,55	
Кондитерские изделия	15	5,25	5	
Чай	0,4	0,14	0,14	
какао	1,2	0,42	0,4	

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

ЗАО "КБИ", г. Краснодар, ИНН 2308059160, а4, зак. 2081/1, 12.19 г., т. 15000

7. Вывод: примерное цикличное меню завтраков и меню обедов для учащихся 5-11 –х классов общеобразовательных учреждений Мостовского района на зимнее – весенний период, разработанных технологом РУО МО Мостовский район, **соответствуют** требованиям раздела VI, раздела IX пп.9.1, 9.2 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 _____ Маньшина Л.В.

Лабинский филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

ЗАО "КБИ", г. Краснодар, ИНН 2308059160, а4, зак. 2081/1, 12.19 г., т. 15000