

УТВЕРЖДАЮ

Аттестат аккредитации органа инспекции
№ RA.RU 710012 выдан 22 апреля 2015 г.

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



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1251/29 « 21 » 08 20 23 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

10-дневных циклических меню приготавливаемых блюд на осенне-зимний период для обучающихся от 7 до 11 лет и от 12 лет и старше в муниципальных общеобразовательных учреждениях системы управления образования МО Абинский район (завтраки, обеды и полдники).

Производство экспертизы начато: 10.08.2023 г. 10 часов 00 минут.

Производство экспертизы окончено: 18.08.2023 г. 12 часов 00 минут.

1. Основание: заявления индивидуального предпринимателя Пономаренко Р.А. вх № 1617/588/ои от 10.08.2023 г., зарегистрированное в Северском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»).

Юридический адрес: 344114, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, ул. Орбитальная, д. 70/3, кв. 91

ИНН: 615017994970.

ОГРН: 319237500069800.

Фактический адрес: 353380, Краснодарский край, Крымский район, г. Крымск, ул. Ленина, д. 223 «а».

3. Разработчик: нет.

Юридический адрес: нет.

Фактический адрес: нет.

4. Цель экспертизы: на соответствие:

- СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (в части раздела VIII).

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

5. Перечень рассмотренных материалов:

- 10-дневное циклическое меню, приготавливаемых блюд, для обучающихся от 7 до 11 лет в муниципальных общеобразовательных учреждениях системы управления образования МО Абинский район (завтраки, обеды и полдники)

- 10-дневное циклическое меню, приготавливаемых блюд, для обучающихся от 12 лет и старше в муниципальных общеобразовательных учреждениях системы управления образования МО Абинский район (завтраки, обеды и полдники)

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

Продолжение:

Страницы № 2-4

141849

- технико-технологические карты приготавливаемых блюд, разработанные и утверждённые ИП Пономаренко Р.А. от 26.07.2023 г. для возрастной категории от 7 до 11 лет (всего 69 карт)
- технико-технологические карты приготавливаемых блюд, разработанные и утверждённые ИП Пономаренко Р.А. от 26.07.2023 г. для возрастной категории от 12 лет и старше (всего 71 карта).

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

На экспертизу представлены 10-дневные цикличные меню, приготавливаемых блюд, для обучающихся от 7 до 11 лет и от 12 лет и старше в муниципальных общеобразовательных учреждениях системы управления образования МО Абинский район (завтраки, обеды и полдники), разработанные и утверждённые ИП Пономаренко Р.А. от 26.07.2023г.

При рассмотрении перспективных циклических 10-дневных меню (завтраки, обеды и полдники) установлено, наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технико-технологических картах.

Представлены технико-технологические карты (рецептуры) готовых блюд, вырабатываемых и реализуемых ИП Пономаренко Р.А. (Россия, Краснодарский край, Абинский район) в соответствии с рекомендациями сборников («Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования г.Санкт-Петербурга, СПб, речь, 2008г.-800с»; «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под редакцией М.П.Могильного и В.А.Туктельяна, ДеЛиПринт, 2011-544с» и «Акт проработки» от 2021-2022г.г. санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья).

Основные (организационные) меню для учащихся 7-11 лет и 12-18 лет разработаны 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);

Представленное меню разработаны на период двух недель (10 дней, с понедельника по пятницу) (п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

В меню предусмотрено распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (п.8.1.2.приложение№12);

Меню содержат 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 (п.8.1.4. приложение 8СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

Наименование блюд и кулинарных изделий, указанные в основном меню соответствуют наименованиям в использованных сборниках рецептов (технологических картах) (раздел II п. 2.8.СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

В технологических картах указана температура блюд при раздаче, что соответствует требованиям п.5.2.СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в целях профилактики йододифицитных состояний при приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная;

Проводиться С-витаминизация третьих блюд для дополнительного обогащения рациона питания детей, витаминизированными напитками промышленного выпуска, что соответствует требованиям (п.8.1.6 приложение 10СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей, согласно п. 8.1.9. приложения № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в меню отсутствует;

В меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для учащихся с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше (п. 8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

Для учащихся 7 до 11 лет.

Свердлов

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

Наименование блюд	масса порций (выход в граммах)	
каша, овощное, творожное, мясное блюдо	150-200	150-200
закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.д.)	60	60-100
первое блюдо	250	200-250
второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-100	90-120
гарнир	150	150-200
третье блюдо (компот, чай, кисель, напиток кофейный, какао, сок)	180-200	180-200
фрукты	100	100

Для учащихся 12 лет и старше.

Наименование блюд	масса порций (выход в граммах)	
каша, овощное, творожное, мясное блюдо	200-250	200-250
закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.д.)	100	100-150
первое блюдо	250	250-300
второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100	100-120
гарнир	180	180-230
третье блюдо (компот, чай, кисель, напиток кофейный, какао, сок)	180-200	180-200
фрукты	100	100

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

Для учащихся 7 до 11 лет.

Наименование 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)
завтрак	521	500
обед	825	700
полдник	343	300

Для учащихся 12 лет и старше.

Наименование 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)
завтрак	594	550
обед	937	800
полдник	382	350

В меню соблюдены требования по среднему % калорийности за неделю для учащихся 7-11 лет 12 лет и старше (п. 8.1.2, приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

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

Для учащихся с 7 до 11 лет.

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	6	7
завтрак	20-25	640,7	657,9	574,7	512,8	492,3	458,4	533,3
Обед	30-35	712,4	727,1	775,9	918,3	912,0	659,8	742,3
полдник	10-15	352,6	257,6	380,4	357,0	276,9	424,7	265,9

8	9	10	итого	Средний % пищевой ценности за неделю
607,4	633,0	547,2	565,7	24,0
860,5	712,4	894,1	791,4	33,6
380,4	261,9	361,0	331,0	14,1

Для учащихся 12 лет и старше

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	6	7
завтрак	20-25	726,6	830,6	856,4	595,2	555,2	579,8	657,2
Обед	30-35	846,3	897,8	932,8	1129,6	1033,1	820,5	897,7
полдник	10-15	598,9	344,8	406,1	469,2	378,6	658,2	314,8

8	9	10	итого	Средний % пищевой ценности за неделю
706,4	756,3	635,8	689,9	25,3
996,7	835,7	1049,3	943,9	34,7
391,7	310,8	473,2	434,6	15,9

7. Вывод: 10-дневные циклические меню приготавливаемых блюд на осенне-зимний период для обучающихся от 7 до 11 лет и от 12 лет и старше в муниципальных общеобразовательных учреждениях системы управления образования МО Абинский район (завтраки, обеды и полдники), разработанные и утверждённые ИП Пономаренко Р.А. (Россия, Краснодарский край, Абинский район) от 26.07.2023 г. **соответствует:**

- требованиям раздел 11, 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; п.8.1.9 (приложения 6, приложение 7 таблица 3, приложение 9 таблица 1, 3, приложение 10 таблица 3, 1) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Врач по общей гигиене

Л.В. Белоусова

Л.В.Белоусова.

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

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 176382614773150070335747769939328150673109022034

Владелец Черная Елена Николаевна

Действителен с 12.04.2023 по 11.04.2024