

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

Ф 1 ДП ОИ 03.11

Аттестат аккредитации органа инспекции
№ RA.RU.710012 от 22.04.2015г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
в _____ филиале
Туапсинском _____
Лаврик Е.Н.



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 360/33 от «15» февраля 2023 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного двухнедельного циклического меню (сезон: весна 2023г.) для организации питания учащихся возрастных категорий 7-11 лет и 12 лет и старше в общеобразовательных учреждениях муниципального образования Туапсинский район, разработанное Автономной некоммерческой организацией «Комбинат социального питания», по адресу: 352800, РФ, Краснодарский край, г. Туапсе, ул. Калараша, д. 7а.

Производство экспертизы начато: 13.02.2023г. 08 ч. 20 мин.
Производство экспертизы окончено: 15.02.2023г. 10 ч. 00 мин.

1. Основание: Поручение Территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Краснодарскому краю в городе-курорте Геленджик, Туапсинском районе №103 от 13.02.2023г., вх.№264/26/ОИ от 13.02.2023г., зарегистрированное в установленном порядке.

2. Заявитель: Автономная некоммерческая организация «Комбинат социального питания». Юридический адрес: 352800, РФ, Краснодарский край, г. Туапсе, ул. Калараша, д. 7а. ИНН: 2365980183. ОГРН: 1122300004518.

3. Разработчик: Автономная некоммерческая организация «Комбинат социального питания». Юридический адрес: 352800, РФ, Краснодарский край, г. Туапсе, ул. Калараша, д. 7а. Фактический адрес: 352800, РФ, Краснодарский край, г. Туапсе, ул. Калараша, д. 7а.

4. Цель экспертизы: оценить соответствие, представленного на экспертизу примерного двухнедельного циклического меню для организации питания учащихся требованиям раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

5. Перечень рассмотренных материалов:

- Поручение Территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Краснодарскому краю в городе-

Туапсинский

филиал

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
352800 Краснодарский край
г. Туапсе ул. Свободы д. 3А

Продолжение:
Страницы № 2-8

194838

курорте Геленджик, Туапсинском районе №103 от 13.02.2023г., вх.№264/26/ОИ от 13.02.2023г., зарегистрированное в установленном порядке;

- Устав автономной некоммерческой организации «Комбинат социального питания». Утвержден постановлением администрации муниципального образования Туапсинский район от 26.07.2012 № 2021.;

- Свидетельство о государственной регистрации некоммерческой организации автономная некоммерческая организация «Комбинат социального питания», ОГРН 1122300004518. Учетный №2314050538, от 14 августа 2012г.;

- Свидетельство о постановке на учет российской организации в налоговом органе по месту её нахождения автономная некоммерческая организация «Комбинат социального питания» ОГРН 1122300004518, ИНН/КПП 2365980183/236501001 от 13 августа 2012г. Серия 23, №008521048;

- Пояснительная записка к цикличному меню;

- Технологические карты кулинарных изделий;

- Примерное двухнедельное цикличное меню (сезон: весна 2023г.) для организации питания учащихся возрастных категорий 7-11 лет, 12 лет и старше, ОВЗ, инвалиды в общеобразовательных учреждениях (завтрак, обед и полдник): МБОУ гимназия №1, МБОУ СОШ №2, МБОУ СОШ №3, МБОУ СОШ №4, МАОУ СОШ №5, МБОУ СОШ №6, МБОУ СОШ №8, МБОУ СОШ №10, МАОУ СОШ №11, МБОУ СОШ №12, МБОУ СОШ №14, МБОУ СОШ №15, МБОУ ООШ №16, МБОУ ООШ №17, МБОУ СОШ №18, МБОУ СОШ №19, МБОУ СОШ №20, МБОУ ООШ №22, МБОУ ООШ №23, МБОУ СОШ №24, МБОУ СОШ №25, МБОУ ООШ №26, МБОУ ООШ №28, МБОУ СОШ №29, МБОУ СОШ №30, МБОУ СОШ №31, МБОУ ООШ №32, МБОУ СОШ №33, МБОУ СОШ №34, МАОУ СОШ №35, МБОУ СОШ №36, МБОУ СОШ №37, МБОУ ООШ №38, МБОУ ООШ №39.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленное примерное двухнедельное цикличное меню для организации питания учащихся возрастных категорий 7-11 лет, 12 лет и старше, ОВЗ, инвалиды в общеобразовательных учреждениях Туапсинского района и г. Туапсе, разработано Автономной некоммерческой организацией «Комбинат социального питания» на основе следующей документации для питания обучающихся в: МБОУ гимназия №1 г. Туапсе, МБОУ СОШ №2 г. Туапсе, МБОУ СОШ №3 г. Туапсе, МБОУ СОШ №4 г. Туапсе, МАОУ СОШ №5 г. Туапсе, МБОУ СОШ №6 г. Туапсе, МБОУ СОШ №8 г. Туапсе, МБОУ СОШ №10 г. Туапсе, МАОУ СОШ №11 г. Туапсе, МБОУ СОШ №12 с. Георгиевское, МБОУ СОШ №14 с. Кривенковское, МБОУ СОШ №15 с. Агуй-Шапсуг, МБОУ ООШ №16 с. Молдавановка, МБОУ ООШ №17 а. Псебе, МБОУ СОШ №18 с. Тенгинка, МБОУ СОШ №19 с. Ольгинка, МБОУ СОШ №20 с. Шепси, МБОУ ООШ №22 с. Мессажай, МБОУ ООШ №23 с. Гизель-Дере, МБОУ СОШ №24 с. Агой, МБОУ СОШ №25 п. Небуг, МБОУ ООШ №26 с. Индюк, МБОУ ООШ №28 с. Кирпичное, МБОУ СОШ №29 с. Цыпка, МБОУ СОШ №30 пгт. Новомихайловский, МБОУ СОШ №31 с. Шаумян, МБОУ ООШ №32 х. Островская Щель, МБОУ СОШ №33 п. Октябрьский, МБОУ СОШ №34 п. Джубга, МАОУ СОШ №35 пгт. Новомихайловский, МБОУ СОШ №36 с. Дефановка, МБОУ СОШ №37 п. Тюменский, МБОУ ООШ №38 с. Гойтх, МБОУ ООШ №39 с. Садовое ,

- Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (род ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017);

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах (под редакцией В.Т. Лапиной «Хлебпродинформ» 2004г.;

- Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления (от 7 до 18 лет). Новосибирск 2022г;

- Справочник под редакцией И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна «таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания» 2008г.

В представленном на экспертизу меню отсутствуют запрещенные и не рекомендованные блюда. Примерное двухнедельное цикличное меню разработано с учетом сезонности. Ассортимент завтраков, обедов и полдников разнообразен, включает: крупяные и творожные, мясные и рыбные блюда, молочные продукты (в том числе, сыр, сливочное масло), блюда из яиц, овощи (свежие, консервированные, тушеные, отварные), макаронные изделия и напитки. В дополнении к обеду детям выдается молочная продукция в индивидуальной упаковке промышленного производства. Техничко-технологические карты отражают требования к сырью, рецептуру блюда, его пищевую и энергетическую ценность, содержание в блюде и кулинарном изделии витаминов и микроэлементов, технологию приготовления, требования к оформлению и реализации блюда и кулинарного изделия. В представленном примерном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд с учетом возраста. Проведен анализ массы порций блюд и кулинарных изделий для питания детей (Таблица №1).

Таблица №1. Анализ массы порций блюд и кулинарных изделий для питания школьников:

Название блюд	Масса порций в граммах для обучающихся одной возрастной группы					
	С 7 до 11 лет			С 12 лет и старше		
	Фактически	Норматив	% занижения массы порции	Фактически	Норматив	% занижения массы порции
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150	150-200	нет	200	200-250	нет
Закуска (холодное блюдо)	60	60-100	нет	100	100-150	нет
Первое блюдо	200	200-250	нет	250	250-300	нет
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90	90-120	нет	100	100-120	нет
Гарнир	150	150-200	нет	180	180-230	нет
Третье блюдо	180	180-200	нет	180	180-200	нет
Фрукты	100	100	нет	100	100	нет

В суточном рационе питания, согласно представленного меню, присутствует оптимальное соотношение пищевых веществ во всех возрастных категориях: белков, жиров и углеводов - 1:1:4. Представленное примерное цикличное меню для питания детей разработано на две возрастные категории (для учащихся возрастных категорий с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше, ОВЗ, инвалиды).

Для учащихся первой и второй смен предусмотрено распределение блюд по отдельным приемам пищи:

- завтрак – для учащихся в первую смену;
- завтрак и обед – для учащихся ОВЗ, детей-инвалидов в первую смену;

Туапсинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

- обед для учащихся во вторую смену;
- обед и полдник – для учащихся ОВЗ, детей-инвалидов во вторую смену.

Рацион завтраков обеспечивает 25%, рацион обедов обеспечивает 35% , двухразовое питание (завтрак и обед) 60 %, двухразовое питание (обед и полдник) 50% от суточной физиологической потребности в пищевых веществах и энергии.

Анализ выполнения норм питания показал, что расчетные нормы питания выполнены по всем основным видам продуктов во всех заявленных возрастных группах. При анализе расчетной калорийности для детей возрастных категорий: с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше и дети с ОВЗ, отклонений от нормативных значений в сторону снижения значений не выявлено, следовательно в представленном меню соблюдаются требования санитарных правил по выполнению потребности в пищевых веществах и энергии. Анализ суточной потребности в пищевых веществах и энергии представлен в Таблице №2, 3, 4.

Таблица №2. Потребность в пищевых веществах и энергии (суточная) завтрак.

Показатели	С 7 до 11 лет		С 12 лет и старше	
	фактически	Норматив 25 % от суточной нормы)	фактически	Норматив (25 % от суточной нормы)
Белки	20,21	19,25	23,53	22,5
Жиры	20,73	19,75	23,15	23,0
Углеводы	82,95	83,7	94,11	95,7
Энергетическая ценность	604,23	587,5	714,0	680,0

Таблица №3. Потребность в пищевых веществах и энергии (суточная) обед

Показатели	С 7 до 11 лет		С 12 лет и старше	
	фактически	Норматив (35 % от суточной нормы)	фактически	Норматив (35 % от суточной нормы)
Белки	27,8	26,95	33,68	31,5
Жиры	28,4	27,65	32,84	32,2
Углеводы	115,12	117,25	129,4	134,1
Энергетическая ценность	825,9	822,5	954,0	952,0

Таблица №4. Потребность в пищевых веществах и энергии (суточная) полдник

Показатели	С 7 до 11 лет		С 12 лет и старше	
	фактически	Норматив (15 % от суточной нормы)	фактически	Норматив (15 % от суточной нормы)
Белки	11,18	11,55	13,86	13,5
Жиры	11,45	11,85	14,35	13,8
Углеводы	49,23	50,25	59,3	57,45
Энергетическая ценность	343,89	325,5	428,0	408,0

В представленном меню выполняются требования санитарных правил по суммарным объемам блюд по приемам пищи с учетом возраста. Анализ суммарных объемов блюд по приемам пищи для питания детей представлен в Таблице №5.

Таблица №5. Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах).

Показатели	С 7 до 11 лет			С 12 лет и старше		
	фактически	Норматив (не менее)	% занижения массы порции	фактически	Норматив (не менее)	% занижения массы порции
Завтрак	601,5	500	нет	675,8	550	нет
Обед	805,6	700	нет	935,8	800	нет
Полдник	369	300	нет	400,0	350	нет

Анализ выполнения натуральных норм питания показал, что расчетные нормы питания выполнены по всем продуктам в заявленных возрастных группах. Результаты среднесуточного набора пищевой продукции для организации питания детей представлены в Таблицах № 6, 7, 8, 9.

Таблица №6. Среднесуточный набор пищевой продукции для организации питания детей (завтрак).

Показатели	С 7 до 11 лет		С 12 лет и старше	
	Норматив (г) (25 % от суточной нормы)	Фактически (г)	Норматив (г) (25 % от суточной нормы)	Фактически (г)
Хлеб ржаной	20	20	30,0	30,0
Хлеб пшеничный	37,5	38,0	50,0	50,0
Мука пшеничная	3,75	3,9	5	5,25
Крупы, бобовые	11,25	11,8	12,5	13,00
Макаронны высш сорт (группа В)	3,75	3,9	5	5,25
Картофель свежий	46,75	48,7	46,75	49,00
Овощи, томат, зелень	70,0	73,5	80,0	84,00
Фрукты свежие	46,25	48,5	46,25	49,00
Сухофрукты	3,75	3,94	5,0	5,3
Сок в ассортименте л	50	50	50	50
Мясо	17,5	18,37	19,5	20,40
Субпродукты	7,5	7,8	10	10,50
Птица	8,75	9,1	13,25	13,90
Рыба	14,5	15,1	19,25	20,20
Молоко	75,0	78,0	87,5	91,00
Кисломолочная продукция	37,5	39,0	45	45,00
Творог	12,5	13,12	15	17,7
Сыр	2,5	2,6	3,75	3,90
Сметана	2,5	2,6	2,5	2,60
Масло сливочное	7,5	7,8	8,75	9,00
Масло подсолнечное	3,75	3,9	4,5	4,70
Яйцо С1 ,шт	10	10	10	10
Сахар песок	7,5	7,5	8,75	9,10
Кондитерские изделия	2,5	2,5	3,75	3,75
Чай черный	0,25	0,26	0,5	0,5
Какао-порошок	0,25	0,26	0,3	0,30
Кофейный напиток	0,5	0,5	0,5	0,50
Дрожжи	0,05	0,05	0,075	0,07
Крахмал	0,75	0,7	1	0,90

Туапсинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Соль	0,75	0,79	1,25	1,31
Специи	0,5	0,5	0,5	0,4

Таблица №7. Среднесуточный набор пищевой продукции для организации питания детей (обед).

Показатели	С 7 до 11 лет		С 12 лет и старше	
	Норматив (г) (35 % от суточной нормы)	Фактически (г)	Норматив (г) (35 % от суточной нормы)	Фактически (г)
Хлеб ржаной	28	28	42,0	42,00
Хлеб пшеничный	52,5	52,8	70,0	70,00
Мука пшеничная	5,25	5,51	7	7,40
Крупы, бобовые	15,75	16,53	17,5	18,30
Макаронные изделия	5,25	5,5	7	7,3
Картофель	65,45	68,7	65,45	68,00
Овощи свежие, включая соленые и квашенные	98	103	112	117,00
Фрукты свежие, ягоды	64,75	68	64,75	67,90
Сухофрукты, орехи	5,25	5,5	7,0	7,3
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные	70	70	70	70
Мясо	24,5	25,72	27,3	28,6
Субпродукты	10,5	11	14,0	14,70
Птица	12,25	12,8	18,55	19,45
Рыба (филе)	20,3	21	26,95	28,20
Молоко	105	105	122,5	128,63
Кисломолочные продукты	52,5	55	63	66,00
Творог	17,5	17,5	21,0	22,00
Сыр	3,5	3,5	5,25	5,50
Сметана	3,5	3,6	3,5	3,70
Масло сливочное	10,5	11	12,25	12,80
Масло подсолнечное	5,25	5,5	6,3	6,60
Яйцо шт.	14,0	14,7	14	14,70
Сахар	10,5	11,0	12,25	12,86
Кондитерские изделия	3,5	3,5	5,25	5,25
Чай	0,35	0,35	0,7	0,7
Какао-порошок	0,35	0,35	0,42	0,42
кофейный напиток	0,7	0,6	0,7	0,7
Дрожжи хлебопекарные	0,07	0,073	0,105	0,10
Крахмал	1,05	1,0	1,4	1,30
Соль пищевая	1,05	1,1	1,75	1,80
Специи	0,7	0,6	0,7	0,6

Туапсинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Таблица №8. Среднесуточный набор пищевой продукции для организации питания детей с ОВЗ (двухразовое питание). Завтрак и обед.

Показатели	С 7 до 11 лет		С 12 лет и старше	
	Норматив (г) (60 % от суточной нормы)	Фактически (г)	Норматив (г) (60 % от суточной нормы)	Фактически (г)
Хлеб ржаной	48,0	48,0	72,0	72,0
Хлеб пшеничный	90,0	90,0	120	120,0
Мука пшеничная	9,0	9,45	12,0	12,60
Крупы, бобовые	27,0	28,3	30,0	31,5
Макаронные изделия	9,0	9,4	12,0	12,60
Картофель	112,2	118,0	112,2	117,8
Овощи свежие, включая соленые и квашенные	168,0	176,0	192,0	201,0
Фрукты свежие, ягоды	111,0	116,4	111,0	116,5
Сухофрукты, орехи	9,0	9,0	12,0	12,6
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные	120,0	125,0	120,0	120,0
Мясо	42,0	44,1	46,8	49,14
Субпродукты	18,0	18,8	24,0	25,0
Птица	21,0	22,05	31,8	33,3
Рыба (филе)	34,8	36,5	46,2	48,5
Молоко	180,0	180,0	210,0	210,0
Кисломолочные продукты	90,0	90,0	108,0	108,0
Творог	30,0	31,5	36,0	37,8
Сыр	6,0	6,3	9,0	9,4
Сметана	6,0	6,3	6,0	6,3
Масло сливочное	18,0	18,8	21,0	22,00
Масло подсолнечное	9,0	9,0	10,8	11,3
Яйцо шт.	24,0	24,0	24,0	24,0
Сахар	18,0	18,9	21,0	21,0
Кондитерские изделия	6,0	6,3	9,0	9,0
Чай	0,6	0,6	1,2	1,2
Какао-порошок	0,6	0,6	1,2	1,2
кофейный напиток	1,2	1,1	1,2	1,22
Дрожжи хлебопекарные	0,12	0,12	0,18	0,18
Крахмал	1,8	1,7	2,4	2,4
Соль пищевая	1,8	1,89	3,0	3,1
Специи	1,2	1,1	1,2	1,1

Таблица №9. Среднесуточный набор пищевой продукции для организации питания детей с ОВЗ (двухразовое питание). Обед и полдник.

Показатели	С 7 до 11 лет		С 12 лет и старше	
	Норматив (г) (50 % от суточной нормы)	Фактически (г)	Норматив (г) (50 % от суточной нормы)	Фактически (г)
Хлеб ржаной	40,0	40,0	60,0	60,0
Хлеб пшеничный	75,0	75,0	100,0	100,0
Мука пшеничная	7,5	7,9	10,0	10,5
Крупы, бобовые	22,5	23,6	25,0	26,2
Макаронные изделия	7,5	7,9	10,0	10,5
Картофель	93,5	98,1	93,5	98,1
Овощи свежие, включая соленые и квашенные	140,0	140,0	160,0	168,0

Туапсинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Фрукты свежие, ягоды	92,5	97,0	92,5	97,0
Сухофрукты, орехи	7,5	7,5	10,0	10,3
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные	100,0	100,0	100,0	100,0
Мясо	35,0	36,75	39,0	40,9
Субпродукты	15,0	15,7	20,0	21,0
Птица	17,5	18,2	26,5	27,8
Рыба (филе)	29,0	30,0	38,5	40,40
Молоко	150,0	150,0	175,0	182,0
Кисломолочные продукты	75,0	75,0	90,0	94,5
Творог	25,0	25,0	30,0	31,5
Сыр	5,0	5,2	7,5	7,8
Сметана	5,0	5,25	5,0	5,1
Масло сливочное	15,0	15,0	17,5	18,3
Масло подсолнечное	7,5	7,87	9,0	9,4
Яйцо шт.	20,0	20,0	20,0	20,0
Сахар	15,0	15,0	17,5	17,5
Кондитерские изделия	5,0	5,0	7,5	7,5
Чай	0,5	0,5	1,0	1,0
Какао-порошок	0,5	0,5	0,6	0,6
кофейный напиток	1,0	0,95	1,0	1,0
Дрожжи хлебопекарные	0,1	0,095	0,15	0,14
Крахмал	1,5	1,5	2,0	1,9
Соль пищевая	1,5	1,57	2,5	2,6
Специи	1,0	1,05	1,0	0,95

7. Вывод: представленное на экспертизу примерное двухнедельное циклическое меню примерного двухнедельного циклического меню (сезон: весна 2023г.) для организации питания учащихся возрастных категорий 7-11 лет и 12 лет и старше в общеобразовательных учреждениях муниципального образования Туапсинский район, разработанное Автономной некоммерческой организацией «Комбинат социального питания», по адресу: 352800, РФ, Краснодарский край, г. Туапсе, ул. Калараша, д. 7а. **СООТВЕТСТВУЕТ** требованиям раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене
 должность исполнителя

Handwritten signature
 подпись исполнителя

Кисанова Т.В..
 ФИО исполнителя

Туапсинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»