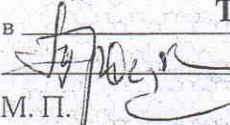


Аттестат аккредитации № RA.RU.710012
от 22.04.2015г.

УТВЕРЖДАЮ

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


В.С. Троцкий
М. П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 283/32 « 25 » апреля 20 23 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного 10-ти дневного меню для организации питания обучающихся возрастной категории 12 лет и старше, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов в общеобразовательных организациях муниципального образования Гулькевичский район для пищеблоков, работающих на сырье, на весенне-летний период, разработанного обществом с ограниченной ответственностью «Агропромсервис», Краснодарский край, р-н Усть-Лабинский, г. Усть-Лабинск, ул. Кавказская, д. 31

Производство экспертизы начато: 25.04.2023 10-00

Производство экспертизы окончено: 25.04.2023 12-00

1. Основание: поручение ТОУ Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Кавказском, Гулькевичском и Тбилисском районах № 115 от 18.04.2023, зарегистрированное в Тихорецком филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» 18.04.2023 № 267/221/ОИ.

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

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

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

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

3. Разработчик: Общество с ограниченной ответственностью «Агропромсервис» (ООО «Агропромсервис»).

Юридический адрес: 352330, Краснодарский край, р-н Усть-Лабинский, г. Усть-Лабинск, ул.Кавказская, д.31.

Фактический адрес: 352330, Краснодарский край, р-н Усть-Лабинский, г. Усть-Лабинск, ул.Кавказская, д.31.

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 10-ти дневное меню для организации питания обучающихся возрастной категории 12 лет и старше, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов в общеобразовательных организациях муниципального образования Гулькевичский

Тихорецкий филиал

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

Тихорецк, ул. Подвойского, 113

Продолжение: 2-5
Страницы № _____

186986

район для пищеблоков, работающих на сырье, на весенне-летний период, разработанное обществом с ограниченной ответственностью «Агропромсервис», Краснодарский край, р-н Усть-Лабинский, г. Усть-Лабинск, ул. Кавказская, д. 31;
-технологические карты;
-накопительная ведомость.

б. Санитарно-эпидемиологическая оценка.

Представленный вариант примерного 10-ти дневного меню для организации питания обучающихся возрастной категории 12 лет и старше, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов в общеобразовательных организациях муниципального образования Гулькевичский район для пищеблоков, работающих на сырье, на весенне-летний период разработан ООО «Агропромсервис» 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. Тутельяна, 2015г.

По результатам экспертизы примерного 10-ти дневного меню для организации питания обучающихся возрастной категории 12 лет и старше, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов в общеобразовательных организациях муниципального образования Гулькевичский район для пищеблоков, работающих на сырье, на весенне-летний период, разработанного обществом с ограниченной ответственностью «Агропромсервис», 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, 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 в каждом блюде, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептов. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в цикличном меню соответствуют их наименованиям, указанным в использованном сборнике рецептов (технологических картах).
4. Принцип шадящего 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.

полдник 1:1:4,2.

Таблица №3 «Средний показатель распределения рациона меню по калорийности для 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	67,79	67,5 (+/-5%)	68,19	69 (+/-5%)	286,98	287,25 (+/-5%)	2026,74	2040 (+/-5%)
Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 10 дней)	1:1:4,2							

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%»

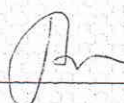
№	Наименование продуктов	Норма на одного ребенка в день (гр.)	Выполнение норм питания в 60-75% от суточной нормы (завтрак, обед, полдник)	Фактическое выполнение (гр.)
1	Хлеб ржаной	120	72-90	90
2	Хлеб пшеничный	200	120-150	123,9
3	Мука пшеничная	20	12-15	11,3
4	Крупы, бобовые	50	30-37,5	38,3
5	Макаронные 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. инстантные	200	120-150	120
11	Мясо 1-й категории	78	46,8-58,5	56,4
12	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные — 1 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, язык, сердце)	40	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	5	3-3,75	3,75

7.Вывод: примерное 10-ти дневное меню для организации питания обучающихся возрастной категории 12 лет и старше, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов в общеобразовательных организациях муниципального образования Гулькевичский район для пищеблоков, работающих на сырье, на весенне-летний период, разработанное обществом с ограниченной ответственностью «Агропромсервис», Краснодарский край, р-н Усть-Лабинский, г. Усть-Лабинск, ул. Кавказская, д. 31 соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Врач по общей гигиене

М.М.Бородин



Тихорецкий

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»