

Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
Аттестат аккредитации органа инспекции
№ RA.RU: 710012 от 22.04. 2015г.

Ф 1 ДП ОИ 03.11

УТВЕРЖДАЮ



Заместитель руководителя
ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
Новороссийском филиале
А.Б. Чернышев

О.С. Казаков

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 5558/28 от 21 декабря 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного двенадцатидневного меню для возрастной группы детей от 12-ти лет и старше, обучающихся во всех общеобразовательных учреждениях муниципального образования город – курорт Геленджик.

Производство экспертизы начато: 13.12.2022 г., 11:00 ч.

Производство экспертизы окончено: 20.12.2022г., 17:00 ч.

1. **Основание:** заявление, вх. № 5202/1072-ОИ от 08.12.2021 года.

2. **Заявитель:** Управление образования администрации муниципального образования город-курорт Геленджик, в лице и.о. начальника управления Поповой Е.В.

Юридический адрес: 353475, Россия, Краснодарский край, г. Геленджик, ул. Молодежная, 1а.

ИНН: 2304038715

ОГРН: 1022300778840

фактический адрес: 353475, Россия, Краснодарский край, г. Геленджик, ул. Молодежная, 1а.

3. **Разработчик:** Управление образования администрации муниципального образования город – курорт Геленджик.

Юридический адрес: 353475, Россия, Краснодарский край, г. Геленджик, ул. Молодежная, д. 1а.

Фактический адрес: 353475, Россия, Краснодарский край, г. Геленджик, ул. Молодежная, д. 1а, тел. 8(86141)5-32-01; 5-32-05.

4. **Цель экспертизы** на соответствие требованиям:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» разделы II, V, VIII.

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

5. **Перечень рассмотренных материалов:**

– Пояснительная записка к примерному цикличному меню для организации горячего питания обучающихся во всех общеобразовательных организациях муниципального образования город-курорт Геленджик.

Новороссийский

филиал

Приложение:
Страницы № 2-4

139066

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
353902 г. Новороссийск, ул. Сухумское шоссе, д.5
тел/факс 8(8617) 60-27-05, e-mail bses-nvrsk@mail.ru

- Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности.
- Ведомость выполнения норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов, для детей в возрасте от 12-ти и старше (завтрак, обед, полдник).
- Ведомость выполнения продуктового набора для питания детей в возрасте от 12-ти лет и старше (завтрак, обед, полдник).
- Техничко-технологические карты на кулинарные изделия и блюда приготовленные на завтраки, обеды и полдники для питания детей в возрасте от 12-ти лет и старше, разработанные с использованием «Сборника рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2017г. Москва и «Единого сборника технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий» под общей редакцией А.Я. Перевалова, 2021г.
- Примерное десятидневное меню для организации горячего питания для возрастной группы детей от 12-ти лет и старше, обучающихся во всех общеобразовательных организациях муниципального образования город-курорт Геленджик.
- Меню 12 лет и старше.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка материалов:

Для организации питания детей в возрасте от 12-ти лет и старше (5-11 классы), во всех общеобразовательных учреждениях муниципального образования город – курорт Геленджик, разработано примерное двенадцатидневное меню. Продолжительность обучения в школе данной возрастной группы составляет 6 дней в неделю, 5 дней – в две смены, 6-ой день, в субботу – в одну смену, горячее питание организовано в 1-ую смену в завтрак, во 2-ую смену в обед.

Учитывая, что во всех муниципальных общеобразовательных учреждениях, процесс обучения составляет не более 6-ти часов, школьники обеспечиваются одним приемом пищи, что соответствует приложению № 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Для школьников с ограниченными возможностями здоровья во всех общеобразовательных учреждениях муниципального образования город – курорт Геленджик, организовано бесплатное 2-х разовое горячее питание: в 1-ую смену: завтрак (с 9:30 до 11:00) и обед (с 12:30 до 13:30), во 2-ую смену: обед (с 12:30 до 13:30) и полдник (с 15:30 до 16:30).

Анализируемое двенадцатидневное меню, утверждено исполняющим обязанности начальника Управления образования администрации муниципального образования город – курорт Геленджик Поповой Е.В. Меню, приготавливаемых блюд, разработано по рекомендуемому образцу приложения № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20: содержит информацию о количественном составе блюд согласно возраста детей, энергетической и пищевой ценности, номере рецептуры, что соответствует разделу VIII п. 8.1.2, п.8.1.3, п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Технологические карты разработаны и утверждены исполняющим обязанности начальника Управления образования администрации муниципального образования город – курорт Геленджик Поповой Е.В., и 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. При разработке технологических карт были использованы «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2017г. Москва, и «Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий» под общей редакцией А.Я. Перевалова, 2021г., что соответствует требованиям разделов II, V п. 2.8, п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, раздела II п. 2.3.3 (последний абзац) СП 2.4.3648-20.

Ассортимент завтраков, обедов и полдников разнообразен и 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 соответствии с разделом VIII п. 8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами, в частности, в целях профилактики йододефицитных состояний у детей, при приготовлении блюд и кулинарных изделий используется поваренная пищевая йодированная соль и реализация готовых хлебобулочных изделий, обогащенных йодказеином; витаминизированных напитков: (компоты из сухофруктов, из свежих плодов, напитки из шиповника), витаминизация которых проводится в обед перед раздачей, с учетом суточной потребности в витамине С и возраста детей в соответствии с таблицей 1 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

При анализе ведомостей выполнения норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов для питания детей в возрасте от 12-ти лет и старше, установлено, что завтраки составили от 20 до 25%, обеды – от 30 до 35% и полдники – от 10 до 15%, что соответствует таблице 3 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В случаях: непоставки какого-либо пищевого продукта или недоброкачественного продукта, предусмотрена замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные, равноценные по составу по белкам, жирам и углеводам, подтвержденные представленными расчетами, соответствующими разделу VIII п. 8.1.4 и приложению № 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Суммарный объем блюд завтраков, обедов и полдников, а так же масса порций соответствуют таблицам 1 и 3 приложения 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Распределение энергетической ценности (калорийности) и пищевых веществ в суточных рационах питания детей в возрасте от 12 лет и старше составляют:

- завтраки – 627,2 ккал или 23,0 %, при нормативе 20-25% или 544-680 ккал; белки (при норме 18-22,5 г) – 22,5 грамм – 25 %; жиры (при норме 18,4-23 г) – 19,53 грамма – 21,2 %; углеводы (при норме 76,6-95,75 г) – 89,26 грамм – 23,3 %;
- обеды – 958 ккал или 35 %, при нормативе 30-35% или 816-952 ккал; белки (при норме 27-31,5 г) – 31,4 грамм – 34,8 %; жиры (при норме 27,6-32,2 г) – 30 грамм – 32,6 %; углеводы (при норме 114,9-134,05 г) – 132,1 грамм – 34,4 %;
- полдники – 389,8 ккал или 14,3 %, при нормативе 10-15% или 272-408 ккал; белки (при норме 9,0-13,5 г) – 10,36 грамм – 11,5 %; жиры (при норме 9,2-13,8 г) – 11,7 грамм – 12,7 %; углеводы (при норме 38,3-57,45 г) – 60,1 грамм – 15,6 %.

Суточная потребность в пищевых веществах и энергии в рационах питания детей в возрасте от 12 лет и старше в завтраки обеды и полдники, соответствует таблицам 1 и 3 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для питания школьников с ограниченными возможностями здоровья в возрасте от 12-ти лет и старше при 2-х разовом питании:

- в 1-ую смену распределение энергетической ценности (калорийности) и пищевых веществ в суточных рационах в завтраки и обеды, составляют 1585,2 ккал или 58,2 %, при нормативе 50-60 % или 1360-1632 ккал; белки (при норме 45-54 г) – 53,9 грамм – 59,8 %; жиры (при норме 46-55,2 г) – 49,53 грамм – 53,8 %; углеводы (при норме 191,5-229,8 г) – 221,36 грамм – 57,7 %;
- во 2-ую смену обеды и полдники – 1347,8 ккал или 49,5 % при нормативе 40-50 % или 1088-1360 ккал; белки (при норме 36-45 г) – 41,76 грамм – 46,4 %; жиры (при норме 36,8-46 г) – 41,7 грамм – 45,3 %; углеводы (при норме 153,2-191,5 г) – 192,2 грамм – 50 %.

Суточная потребность в пищевых веществах и энергии в рационах питания детей с ограниченными возможностями здоровья в возрасте от 12-ти лет и старше, обучающихся в 1-ую смену завтраки и обеды и во 2-ую смену обеды и полдники соответствуют таблицам 1 и 3 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. Вывод: примерное двенадцатидневное меню для возрастной группы детей от 12-ти лет и старше, обучающихся во всех общеобразовательных учреждениях муниципального образования город – курорт Геленджик, соответствуют требованиям:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» разделы II, V, VIII.

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

Врач по общей гигиене

Павлишина О.С.