

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

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя

на инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»

филиале

Церенов Ш.Б.
Церенов Ш.Б.



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 4538/31 «24» сентября 2024 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

основного (организованного) меню питания для учащихся возрастной категории 12 лет и старше, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидов в общеобразовательных организациях муниципального образования Тимашевский район, сезон: осенний, разработанного ИП Эжбаевым Ю.Н.

Производство экспертизы начато: 16.08.2024 г. 10.00 ч.

Производство экспертизы окончено: 24.09.2024 г. 11.30 ч.

1. Основание: заявление ИП Эжбаева Ю.Н. зарегистрированное в Тимашевском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» входящий №4937 от 09.08.2024 г.

2. Заявитель: индивидуальный предприниматель Эжбаев Юрий Николаевич
Юридический адрес: 352725, Краснодарский край, Тимашевский район, станица Роговская, ул. Кропоткина, 19

ИНН: 235300582900

ОГРН: 304235318800076

Фактический адрес: 352725, Краснодарский край, Тимашевский район, станица Роговская, ул. Кропоткина, 19

3. Разработчик: заведующая столовой Эжбаева Галина Вячеславовна

Юридический адрес: 352725, Краснодарский край, Тимашевский район, станица Роговская, ул. Кропоткина, 19

Фактический адрес: 352725, Краснодарский край, Тимашевский район, станица Роговская, ул. Кропоткина, 19

4. Цель экспертизы: на соответствие требованиям

-СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», раздела II, 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, приложение №6, приложение №8, приложение №9, таблицы 1 и 3, приложение №10, таблицы 1 и 3, приложение №12

5. Перечень рассмотренных материалов:

-основное (организованное) меню питания для учащихся возрастной категории 12 лет и старше, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и

Продолжение:
Страницы № 2-4

175 834

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

Г. Тимашевск,
ул. Коммунальщицкая, 3

инвалидов на осенний период в общеобразовательных организациях муниципального образования Тимашевский район;

-технико-технологические карты кулинарных изделий (блюд).

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленное "Основное (организованное) меню питания для учащихся возрастной категории 12 лет и старше, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидов, на осенний период в общеобразовательных организациях муниципального образования Тимашевский район», разработано ИП Эжбаевым Ю.Н., на основе следующих документов:

-СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

-Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;

-Технико-технологические карты ИП Эжбаева Ю.Н.;

-«Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников»/ Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.: М. ДеЛи плюс, 2015 г.;

-«Единый сборник технических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений»/ Под редакцией профессора А.Я. Первалова. Издание 4-е дополненное и исправленное, 2021 г. Уральский региональный центр питания, 2021 г.;

-«Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации горячих завтраков и обедов для обучающихся в общеобразовательных организациях», ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора, Новосибирск, 2020 г.

По результатам экспертизы меню установлено:

1.Основное (организованное) меню питания для учащихся возрастной категории с 12 лет и старше разработано 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);

2.Представленное меню разработано на период двух недель (12 дней, с понедельника по субботу) (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

3.В меню предусмотрено распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (п.8.1.2 приложение №12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

4.Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, витаминному и минеральному составам приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептов (п.8.1.4 приложение №8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

5.Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в основном меню, соответствуют наименованиям в использованном сборнике рецептов и технико-технологических картах (раздел II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

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

7.Согласно примечанию к меню, профилактика йод - дефицитных заболеваний

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

осуществляется путем введения в рацион йодированной соли, что соответствует требованиям п.8.1.6 приложение №10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

8.Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания, в представленном меню отсутствует (п.8.1.9 приложение №6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

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

Название блюд	масса порций блюд в граммах (12 лет и старше)	
	фактическая	нормируемая
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150-200	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п)	60-100	60-100
Первое блюдо	200-250	200-250
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-120	90-120
Гарнир	150-200	150-200
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	180-200	180-200
Фрукты	Не менее 100	Не менее 100

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

Для учащихся 12 лет и старше:

Название блюд	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Завтрак	615	550
Обед	951	800
Полдник	373	350

11.В меню соблюдены требования по среднему % калорийности за неделю для учащихся 12 лет и старше, что соответствует требованиям п.8.1.2, приложение № 10 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Горячие завтраки для детей 12 лет и старше:

1 неделя

Прием пищи	N %							Средняя ккал за 6 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
		1	2	3	4	5	6		
завтрак	20-25	678,3	639,2	639,4	602,2	627,2	655,7	640,3	23,5
Суточная калорийность – 2720 ккал. - 100%, 544-680 ккал. – 20-25%									

2 неделя

Прием пищи	N %							Средняя ккал за 6 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
		1	2	3	4	5	6		
завтрак	20-25	679,4	768,4	613,7	601	588,6	663,6	652,4	23,9
Суточная калорийность – 2720 ккал. - 100%, 544-680 ккал. – 20-25%									

Горячие обеды для детей 12 лет и старше:

1 неделя

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

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	6	Средняя ккал за 6 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
обед	30-35	915,1	952,8	953,6	948,7	936,9	1013,3	953,4	35,05
Суточная калорийность – 2720 ккал. - 100%, 816-952 ккал. - 30-35%									

2 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	6	Средняя ккал за 6 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
обед	30-35	934,8	965,1	959,8	913,2	834	813,5	903,4	33,2
Суточная калорийность – 2720 ккал. - 100%, 816-952 ккал. - 30-35%									

Полдники для детей 12 лет и старше:

1 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	6	Средняя ккал за 6 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
полдник	10-15	408,8	440,3	414,7	408,2	396,4	478,2	424,4	15,6
Суточная калорийность – 2720 ккал. - 100%, 272-408 ккал. - 10-15%									

2 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	6	Средняя ккал за 6 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
полдник	10-15	502	408,8	514	411,6	397,9	438,7	445,5	16,3
Суточная калорийность – 2720 ккал. - 100%, 272-408 ккал. - 10-15%									

12. В меню сбалансировано содержание белков, жиров и углеводов в зависимости от приёма пищи (возрастная категория 12 лет и старше), соответствует требованиям п.8.1.2, приложение № 10 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Прием пищи	Белки	Жиры	Углеводы
Суточная потребность для завтрака	18-22,5	18,4-23,1	76,6-95,75
1 неделя завтрак	20,9	21,1	88,7
2 неделя завтрак	20,8	21,5	87,8
Суточная потребность для обеда	27-31,5	27,6-32,2	114,9-134,05
1 неделя обед	32,2	32,8	128,9
2 неделя обед	29,8	30,7	128,6
Суточная потребность для полдника	9-13,5	9,2-13,8	38,3-57,4
1 неделя полдник	12,8	11,7	64,1
2 неделя полдник	12,1	11,8	69,2

13. Повторяемость одинаковых блюд в течение дня и последующих двух дней не выявлена (МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»).

7. Вывод: основное (организованное) меню питания для учащихся возрастной категории 12 лет и старше, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидов в общеобразовательных организациях муниципального образования Тимашевский район, сезон: осенний, разработанного ИП Эжбаевым Ю.Н. соответствует требованиям:

-СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», раздела II, 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, приложение №6, приложение №8, приложение №9, таблицы 1 и 3, приложение №10, таблицы 1 и 3, приложение №12

Заведующий санитарно-гигиеническим отделом- врач по общей гигиене

Л.Н. Журавлева
 филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
 Журавлева Л.Н.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя

стационара инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»

филиале

Церенов Ш.Б.



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 4539/31 «24» сентября 2024 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

основного (организованного) меню питания для учащихся возрастной категории 7-11 лет, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидов в общеобразовательных организациях муниципального образования Тимашевский район, сезон: осенний, разработанного ИП Эжбаевым Ю.Н.

Производство экспертизы начато: 16.08.2024 г. 15.00 ч.

Производство экспертизы окончено: 24.09.2024 г. 11.00 ч.

1. Основание: заявление ИП Эжбаева Ю.Н. зарегистрированное в Тимашевском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» входящий №4937 от 09.08.2024 г.

2. Заявитель: индивидуальный предприниматель Эжбаев Юрий Николаевич
Юридический адрес: 352725, Краснодарский край, Тимашевский район, станица Роговская, ул. Кропоткина, 19

ИНН: 235300582900

ОГРН: 304235318800076

Фактический адрес: 352725, Краснодарский край, Тимашевский район, станица Роговская, ул. Кропоткина, 19

3. Разработчик: заведующая столовой Эжбаева Галина Вячеславовна

Юридический адрес: 352725, Краснодарский край, Тимашевский район, станица Роговская, ул. Кропоткина, 19

Фактический адрес: 352725, Краснодарский край, Тимашевский район, станица Роговская, ул. Кропоткина, 19

4. Цель экспертизы: на соответствие требованиям

-СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», раздела II, 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, приложение №6, приложение №8, приложение №9, таблицы 1 и 3, приложение №10, таблицы 1 и 3, приложение №12

5. Перечень рассмотренных материалов:

-основное (организованное) меню питания для учащихся возрастной категории 7-11 лет, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидов на осенний период в общеобразовательных организациях муниципального образования

Продолжение:
Страницы № 2-4

175 833

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

Тимашевск,
ул. Коммунальная, 3

Тимашевский район;

-технико-технологические карты кулинарных изделий (блюд).

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка материалов:

Представленное "Основное (организованное) меню питания для учащихся возрастной категории 7-11 лет, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидов, на осенний период в общеобразовательных организациях муниципального образования Тимашевский район», разработано ИП Эжбаевым Ю.Н., на основе следующих документов:

-СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

-Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;

-Технико-технологические карты ИП Эжбаева Ю.Н.;

-«Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников»/ Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.: М. ДеЛи плюс, 2015 г.;

-«Единый сборник технических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений»/ Под редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 4-е дополненное и исправленное, 2021 г. Уральский региональный центр питания, 2021 г.;

-«Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации горячих завтраков и обедов для обучающихся в общеобразовательных организациях», ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора, Новосибирск, 2020 г.

По результатам экспертизы меню установлено:

1.Основное (организованное) меню питания для учащихся возрастной категории с 7-11 лет разработано 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);

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

3.В меню предусмотрено распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (п.8.1.2 приложение №12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

4.Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, витаминному и минеральному составам приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептов (п.8.1.4 приложение №8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

5.Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в основном меню, соответствуют наименованиям в использованном сборнике рецептов и технико-технологических картах (раздел II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

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

7.Согласно примечанию к меню, профилактика йод - дефицитных заболеваний осуществляется путем введения в рацион йодированной соли, что соответствует

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

требованиям п.8.1.6 приложение №10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
 8.Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания, в представленном меню отсутствует (п.8.1.9 приложение №6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
 9.В меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для учащихся с 7 до 11 лет (п.8.1.2 приложение №9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Название блюд	масса порций блюд в граммах (7- 11 лет)	
	фактическая	нормируемая
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150-200	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п)	60-100	60-100
Первое блюдо	200-250	200-250
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-120	90-120
Гарнир	150-200	150-200
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	180-200	180-200
Фрукты	Не менее 100	Не менее 100

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

Для учащихся с 7 до 11 лет

Название блюд	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Завтрак	555,5	500
Обед	810	700
Полдник	308,5	300

11.В меню соблюдены требования по среднему % калорийности за неделю для учащихся 7-11 лет, что соответствует требованиям п.8.1.2, приложение № 10 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Горячие завтраки для детей от 7-ми до 11-ти лет:

1 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
завтрак	20-25	569,2	557,1	563,9	516,3	567,1	554,7	23,60%
Суточная калорийность – 2350 ккал. - 100%, 470-587,5 ккал. – 20-25%								

2 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
завтрак	20-25	543,6	625,8	568,1	538,9	550,8	565,4	24,00%
Суточная калорийность – 2350 ккал. - 100%, 470-587,5 ккал. – 20-25%								

Горячие обеды для детей от 7-ми до 11ти лет:

1 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
обед	30-35	758,8	742,1	761,1	772,1	838,7	774,5	33,00%
Суточная калорийность – 2350 ккал. - 100%, 705,0-822,5 ккал. - 30-35%								

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

2 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
обед	30-35	749,4	812,8	859,1	819,4	818,6	811,8	34,50%
Суточная калорийность – 2350 ккал. - 100%, 705,0-822,5 ккал. - 30-35%								

Полдники для детей от 7-ми до 11ти лет:

1 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
полдник	10-15	365,2	355,5	362,5	364,6	349,4	359,4	15,00%
Суточная калорийность – 2350 ккал. - 100%, 235,0-352,5 ккал. - 10-15%								

2 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
полдник	10-15	414,9	365,2	379,6	364,6	345,1	373,8	15,20%
Суточная калорийность – 2350 ккал. - 100%, 235,0-352,5 ккал. - 10-15%								

12. В меню сбалансировано содержание белков, жиров и углеводов в зависимости от приёма пищи (возрастная категория 7-11 лет), соответствует требованиям п.8.1.2, приложение № 10 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Прием пищи	Белки	Жиры	Углеводы
Суточная потребность для завтрака	15,4-19,25	15,8-19,75	67-83,75
1 неделя завтрак	18,1	18,8	76,0
2 неделя завтрак	17,5	18,1	82,5
Суточная потребность для обеда	23,1-26,95	23,7-27,65	100,5-117,25
1 неделя обед	24,8	25,6	106,9
2 неделя обед	25,0	26,1	105,6
Суточная потребность для полдника	7,7-11,55	7,9-11,85	33,5-50,25
1 неделя полдник	8,3	10,1	54,2
2 неделя полдник	10,5	10	54,9

13. Повторяемость одинаковых блюд в течение дня и последующих двух дней не выявлена (МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»).

7. Вывод: основное (организованное) меню питания для учащихся возрастной категории 7-11 лет, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидов в общеобразовательных организациях муниципального образования Тимашевский район, сезон: осенний, разработанного ИП Эжбаевым Ю.Н. **соответствует требованиям:** -СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», раздела II, 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, приложение №6, приложение №8, приложение №9, таблицы 1 и 3, приложение №10, таблицы 1 и 3, приложение №12

Заведующий санитарно-гигиеническим отделом- врач по общей гигиене



Журавлева Л.Н.

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