

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

УТВЕРЖДАЮ

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



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1064/32 « 11 » 10 2021 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

*циклического двухнедельного меню для учащихся возрастной категории 12 лет и старше
МБОУ СОШ №11 героя Советского союза А.А. Булгакова Белоглинского района.*

Производство экспертизы начато: 19.09.2021

Производство экспертизы окончено: 11.10.2021

1. **Основание** заявление в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
№ 888/759-ОИ от 31.08.2021г.

2. **Заявитель:** директор МБОУ СОШ №11 героя Советского союза А.А. Булгакова
Белоглинского района Шевченко Г.С.

юридический адрес: 353040, Краснодарский край, Белоглинский р-н, с Белая Глина,
Крестьянская ул., д.255 ИНН 2326006555, ОГРН 1022303499140

фактический адрес: 353040, Краснодарский край, Белоглинский р-н, с Белая Глина,
Крестьянская ул., д.255

3. **Разработчик:** МБОУ СОШ №11 героя Советского союза А.А. Булгакова Белоглинского
района

юридический адрес: 353040, Краснодарский край, Белоглинский р-н, с Белая Глина,
Крестьянская ул., д.255

фактический адрес: 353040, Краснодарский край, Белоглинский р-н, с Белая Глина,
Крестьянская ул., д.255

4. **Цель экспертизы:** оценить соответствие (не соответствие) требованиям, представленных
на экспертизу циклического двухнедельного меню:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации
общественного питания населения" раздел VIII

5. **Перечень рассмотренных материалов:**

- циклическое двухнедельное меню для учащихся возрастной категории 12 лет и старше
муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений;

- технологические карты

- накопительные ведомости

Продолжение:
Страницы № 2-4

185931 Буз «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
филиале
Тихоресский
Тихореска ул Подвойского 113

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленный вариант циклического двухнедельного меню для учащихся возрастной категории 12 лет и старше муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений, разработаны МБОУ СОШ №11 героя Советского союза А.А. Булгакова Белоглинского района на основе следующей документации:

- «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий», Пермь 2011г.;

По результатам экспертизы циклического двухнедельного меню для учащихся возрастной категории 12 лет и старше муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений, установлено:

1. Циклическое 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
2. Циклическое меню разработано с учетом сезонности.
3. Циклическое 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).
4. Циклическое меню содержит 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 рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в примерном меню соответствуют их наименованиям, указанным в использованном сборнике рецептур (технологических картах).
5. Принцип щадящего питания при анализе технологических карт соблюден.
6. Повторяемость кулинарных изделий и пищевой продукции в меню не обнаружена, запрещенные продукты не используются, что **соответствует** требованиям п.8.1.2, 8.1.9, приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
7. Нормы питания, распределение энергетической ценности блюд, рассчитаны, исходя из одноразового приема пищи: завтрак 20%, что **соответствует** требованиям п.8.1.2 приложение 10 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
8. В примерном меню **соблюдены** требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по массе порций блюд, с учётом возраста обучающихся (таблица 2 приложение 7).
9. Завтрак состоит из закуски, горячего блюда и напитка, что **соответствует** требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20
10. Обучающиеся обеспечены в полном объеме рекомендуемым набором пищевых продуктов, предусмотренных в среднесуточных наборах пищевой продукции для организации питания детей, из расчёта в один день на одного человека, что **соответствует** требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (таблица 2, приложение 7).

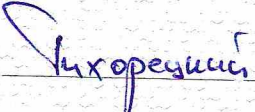

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Таблица №1 «Масса порций блюд и кулинарных изделий для детей 12 лет и старше»

Название блюд	Масса порций в граммах для обучающихся 12 лет и старше		
	фактически	рекомендуемая	% занижения массы порции
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд)	200	200-250	-
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т. п.)	100	100-150	-
Первое блюдо	-	250-300	-
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100	100-120	-
Гарнир	180	180-230	-
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао напиток, напиток из шиповника, сок)	200	180-200	-
Фрукты	100	100	-

Соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов составляют в завтрак 1,1:1:3,88.

Таблица №2 Средний показатель распределения рациона меню по калорийности для детей 12 лет и старше.

День	Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность	
	Фактич.	Норма (+/-5%)	Фактич.	Норма (+/-5%)	Фактич.	Норма (+/-5%)	Фактич.	Норма (+/-5%)
Среднее	30,3	18	27	18,4	104,9	76,6	778,6	544
Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 10 дней)	1,1:1:3,88							

Таблица №3 Выполнение рекомендуемых наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков (по данным накопительной ведомости) при одноразовом питании (завтрак 20%)

№	Наименование продуктов	Норма на одного ребенка в день (гр.)	Выполнение норм питания в 20% от суточной нормы (завтрак)	Фактическое выполнение (гр.)
1	Хлеб ржаной	120	24	30
2	Хлеб пшеничный	200	40	50,46
3	Мука пшеничная	20	4	5,37
4	Круны, бобовые	50	10	18,45
5	Макаронные изделия	20	4	5,1
6	Картофель	187	37,5	50,13
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	320	64	75,64
8	Фрукты свежие	185	37	40,8

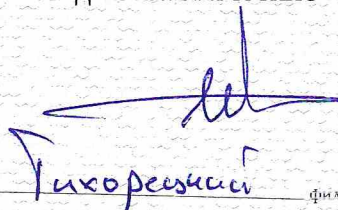
Ухорецкий

8	Фрукты свежие	185	37	40,8
9	Сухофрукты	20	4	4
10	Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	40	40
11	Мясо I-й категории	78	15,6	19,84
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	40	8	11,14
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	53	10,6	13,96
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленное	77	15,4	22,32
15	Молоко	350	70	97,8
16	Кисломолочные продукты	180	36	36
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	60	12	15,95
18	Сыр	15	3	3
19	Сметана	10	2	3,26
20	Масло сливочное	35	7	10,16
21	Масло растительное	18	3,6	4,74
22	Яйцо, шт.	1	0,2	0,29
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	7	10,62
24	Кондитерские изделия	15	3	3
25	Чай	2	0,4	0,45
26	Какао-порошок	1,2	0,24	0,29
27	Кофейный напиток	2	0,4	0,5
28	Дрожжи	0,3	0,06	0,08
29	Крахмал	4	0,8	0,8
30	Соль	5	1	1,1

7.Вывод: представленное на экспертизу цикличное двухнедельное меню для учащихся возрастной категории 12 лет и старше муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений Белоглинского района, разработанное МБОУ СОШ №11 героя Советского союза А.А. Булгакова Белоглинского района, **соответствует** требованиям раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Врач по общей гигиене
 тел: (86196)53621

Шевченко А.Ю.



Финанс. ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии
 в Краснодарском крае