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

Руководитель органа инспекции
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

_____ Ф.И.О.

М. П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 4604/03-2 «24» 08 2020 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы
единого меню питания для обучающихся 1-4 классов общеобразовательных учреждений Краснодарского края (примерных цикличных меню горячих завтраков и обедов) на летне - осенний период, разработанного ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет», по адресу: 350072, Южный федеральный округ, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Московская, д. 2.

1. Основание: поручение Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю от 21.08.2020г. № 1179, зарегистрированное в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» от 24.08.2020г. № 7058/2060/ОИ.
2.Заявитель: Управление Роспотребнадзора по Краснодарскому краю
юридический адрес: 350000, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Рашпилевская, 100
фактический адрес: 350000, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Рашпилевская, 100
3.Разработчик: ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет»
юридический адрес: 350072, Южный федеральный округ, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Московская, д. 2.
фактический адрес: 350072, Южный федеральный округ, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Московская, д. 2.
4.Цель экспертизы: на соответствие требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» раздел VI, п.п.9.1, 9.2.
5. Перечень представленной документации:
- «Примерное цикличное меню завтраков для учащихся 1-4классов», разработанное ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет»;
- «Примерное цикличное меню обедов ддля учащихся 1-4классов», разработанное ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет»;
- технологические и технико-технологические карты блюд;
- выполнение натуральных норм питания, согласно рекомендуемым наборам пищевых продуктов завтраков и обедов (накопительные ведомости);

6. Результаты гигиенической оценки:

В соответствии с поручением № 1179 от 21.08.2020г. (вх. от 24.08.2020г. № 7058/2060/ОИ), ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае», проведена оценка единого меню питания для обучающихся 1-4 классов общеобразовательных учреждений Краснодарского края (примерных цикличных меню горячих завтраков и обедов) на летне - осенний период, разработанного ФГБОУ ВО

170283 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае». 350000 г. Краснодар, ул. Гоголя/Рашпилевская, 56/1/ /61/1. тел. (861) 267-34-02, факс 267-33-98, e-mail: gorses@mail.kubani.ru

«Кубанский государственный технологический университет», по адресу: 350072, Южный федеральный округ, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Московская, д. 2, по результатам которой установлено:

1. Примерные цикличные меню горячих завтраков, обедов на летне-осенний период, разработано на основе следующей документации:

- СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждений начального и среднего профессионального образования»;
- Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах./Министерство экономического развития и торговли РФ- М.: Изд-во « Хлебпродинформ», 2004.-639 по редакцией В.Т.Лапшина.
- Сборника рецептур «на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.

2. Примерные цикличные меню разработаны на основании сформированного рациона питания, включающие распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак/обед) (п.6.3 СанПиН 2.4.5.2409-08).

3. Примерные цикличные меню, в соответствии с требованиями п.6.6 СанПиН 2.4.5.2409-08, разработаны с учетом сезонности, а именно на летне-осений период (в реализации салаты из свежих овощей, сезонные фрукты и т.д.).

4. Примерные цикличные меню содержат 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 сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в примерных меню соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур (технологических и технико-технологических картах), что *соответствует* требованиям п.п.6.4, 6.10 СанПиН 2.4.5.2409-08.

5. Завтрак по составу пищевых продуктов и готовых блюд состоит из закуски, горячих блюд, напитков, что *соответствует* требованиям п. 6.18 СанПиН 2.4.5.2409-08.

6. В состав ассортимента пищевой и готовой продукции, реализуемой в обед, включены закуски (порционированные овощи, салат из капусты и т.д.), первые (супы, борщи) и вторые блюда, напитки в ассортименте, что *соответствует* требованиям п. 6.19 СанПиН 2.4.5.2409-08.

7. Принцип щадящего питания, по результатам анализа технологических карт (раздел «Технология приготовления») соблюден, что *соответствует* требованиям п.6.16 СанПиН 2.4.5.2409-08.

8. Повторяемость кулинарных изделий и готовых блюд в меню не обнаружена, запрещённые продукты не используются, что *соответствует* требованиям п.п.6.13, 6.25, приложение 7 СанПиН 2.4.5.2409-08.

9. Профилактика йод-дефицитных заболеваний осуществляется путем введения в рацион йодированной соли и йодсодержащего хлеба, что *соответствует* требованиям п.п.9.1, 9.2, 9.5 СанПиН 2.4.5.2409-08.

10. В примерных меню *соблюдены* требования п.6.9 СанПиН 2.4.5.2409-08 по рекомендуемой массе порций блюд, с учётом возраста обучающихся.

11. Технико-технологические и технологические карты оформлены в *соответствии* с требованиями п.6.11, приложение 5, СанПиН 2.4.5.2409-08.

12. В рационе питания соблюдено оптимальное соотношение белков: жиров: углеводов - 1:1:4, что *соответствует* п.6.15 СанПиН 2.4.5.2409-08 (см. таблицы № 1, 2).

13. По результатам выборочного анализа меню, технологических карт, накопительной ведомости, учащиеся обеспечены рекомендуемым набором пищевых продуктов, что *соответствует* требованиям п.6.30, приложение 8, СанПиН 2.4.5.2409-08 (см. таблицу № 3).

Таблица 1. Средний показатель распределения рациона по пищевым веществам и энергетической ценности для учащихся 1-4классов (7-10лет) (завтраки) - 25% от суточной нормы

№	День	Белки (г)		Жиры (г)		Углеводы (г)		Энергетическая ценность (ккал)	
		Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма
Средний показатель (за 10 дней)		21,66	19,25	19,65	19,75	84,85	83,75	613,06	587,5
Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 10 дней)		1:1:4							

Таблица 2. Средний показатель распределения рациона по пищевым веществам и энергетической ценност для учащихся 1-4классов (7-10лет) (обеды)- 35% от суточной нормы

День	Белки (г)		Жиры (г)		Углеводы (г)		Энергетическая ценность (ккал)	
	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма
Средний показатель (за 10 дней)	29,34	26,95	29,51	27,65	112,42	117,25	832,6	822,5
Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 10 дней)	1:1:4							

Таблица № 3. Выполнение рекомендуемых наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков для учащихся 1-4классов (7-10лет) (завтраки)- 25% от суточной нормы

Наименование продуктов	Рекомендуемая норма на одного учащегося в сутки (гр.)	Рекомендуемая норма на одного учащегося 25% завтраки (гр.)	Фактическое выполнение (гр.) (завтраки)	% отклонение от нормы (+/- 5%)
Хлеб ржаной	80,00	20,00	20	В пределах нормы
Хлеб пшеничный	150,00	37,50	37,5	
Мука пшеничная	15,00	3,75	3,75	
Крупы, бобовые	45,00	11,25	11,35	
Макаронные изделия	15,00	3,75	3,7	
Картофель	188,00	47,00	44,8	
Овощи свежие, зелень	280,00	70,00	68,9	
Фрукты (плоды) свежие	185,00	46,25	44,7	
Сухофрукты, в т.ч. шиповник	15,00	3,75	3,6	
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200,00	50,00	50,0	
Мясо жилованное 1-й категории	70,00	17,50	17,3	
Колбасные изделия	15,00	3,75	3,75	
Цыплята 1 категории потрошеные (куры 1 кат.)	35,00	8,75	8,54	
Рыба-филе	58,00	14,50	13,85	

Молоко (2,5 %, 3,5 %)	300,00	75,00	78,3	
Кисломолочная пищевая продукция	150,00	37,50	38	
Творог (м.д. жира не более 9 %)	50,00	12,50	12,5	
Сыр	9,80	2,45	2,4	
Сметана (массовая доля жира не более 15%)	10,00	2,50	2,5	
Масло сливочное	30,00	7,50	7,54	В пределах нормы
Масло растительное	15,00	3,75	3,66	
Яйцо, 1 шт.	40,00	10,00	9,94	
Сахар <***>	40,00	10,00	9,82	
Кондитерские изделия	10,00	2,50	2,5	
Чай	0,40	0,10	0,1	
Какао-порошок	1,20	0,30	0,3	

Таблица № 4. Выполнение рекомендуемых наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков для учащихся 1-4классов (7-10лет) (обеды)- 35% от суточной нормы

Наименование продуктов	Рекомендуемая норма на одного учащегося в сутки (гр.)	Рекомендуемая норма на одного учащегося 35% обеды (гр.)	Фактическое выполнение (гр.) (обеды)	% отклонение от нормы (+/- 5%)
Хлеб ржаной	80,00	28,00	28,0	
Хлеб пшеничный	150,00	52,50	52,6	
Мука пшеничная	15,00	5,25	5,7	
Крупы, бобовые	45,00	15,75	15,69	
Макаронные изделия	15,00	5,25	5,5	
Картофель	188,00	65,80	67,31	
Овощи свежие, зелень	280,00	98,00	102,7	
Фрукты (плоды) свежие	185,00	64,75	62,0	
Сухофрукты, в т.ч. шиповник	15,00	5,25	5,2	
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200,00	70,00	70,0	
Мясо жилованное 1-й категории	70,00	24,50	25,0	
Колбасные изделия	15,00	5,25	5,5	В пределах нормы
Цыплята 1 категории потрошеные (куры 1 кат.)	35,00	12,25	12,07	
Рыба-филе	58,00	20,30	20,55	
Молоко (2,5 %, 3,5 %)	300,00	105,00	100,28	
Кисломолочная пищевая продукция	150,00	52,50	54,0	
Творог (м.д. жира не более 9 %)	50,00	17,50	17,5	
Сыр	9,80	3,43	3,53	
Сметана (массовая доля жира не более 15%)	10,00	3,50	3,53	
Масло сливочное	30,00	10,50	10,5	
Масло растительное	15,00	5,25	5,47	
Яйцо, 1 шт.	40,00	14,00	14,12	
Сахар <***>	40,00	14,00	13,57	

Кондитерские изделия	10,00	3,50	3,5	
Чай	0,40	0,14	0,14	
Какао-порошок	1,20	0,42	0,42	

7. **Вывод:** единое меню питания для обучающихся 1-4 классов общеобразовательных учреждений Краснодарского края (примерные цикличные меню горячих завтраков и обедов) на летне - осенний период, разработанное ФГБОУ ВО «Кубанскийгосударственный технологический университет», по адресу: 350072, Южный федеральный округ, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Московская, д. 2, ***соответствует*** требованиям раздела VI, п.п.9.1, 9.2 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Врач по общей гигиене
тел. 204-77-24

Маменко Е.Ю.