

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

Ф 1 ДП ОИ 03.11

УТВЕРЖДАЮ

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

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



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 612/32 « 09 » 06 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

**циклического 10-ти дневного меню для детей в возрасте от 12 лет и старше в лагерях
труда и отдыха, профильных лагерях, организованных муниципальными
образовательными организациями Новопокровского района**

Производство экспертизы начато: 30.05.2023 12-00

Производство экспертизы окончено: 30.05.2023 13-00

1. Основание заявление в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
№466/403/ОИ от 25.05.2023г.

2. Заявитель: ПК «Новопокровское сельпо» председатель Бабичева Н.Д.
юридический адрес: Краснодарский край, Новопокровский район район, ст.Новопокровская,
ул Ленина, 106
ИНН 2360001691,
ОГРН 1082360001900;

фактический адрес: Краснодарский край, Новопокровский район район, ст.Новопокровская,
ул Ленина, 106

3. Разработчик: ПК «Новопокровское сельпо»

юридический адрес: Краснодарский край, Новопокровский район район, ст.Новопокровская,
ул Ленина, 106

фактический адрес: Краснодарский край, Новопокровский район район, ст.Новопокровская,
ул Ленина, 106

4. Цель экспертизы: оценить соответствие (не соответствие) требованиям, представленных
на экспертизу 10-ти дневное меню для детей в возрасте от 12 лет и старше в лагерях труда и
отдыха, профильных лагерях, организованных муниципальными образовательными
организациями Новопокровского района :

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

Продолжение:
Страницы № 2-5

187176

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

Тихорески ул. Новопокровского

5. Перечень рассмотренных материалов:

- Циклическое 10-ти дневное меню для детей в возрасте от 12 лет и старше в лагерях труда и отдыха, профильных лагерях, организованных муниципальными образовательными организациями Новопокровского района;
- технологические карты
- накопительные ведомости

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленный вариант циклического 10-ти дневное меню для детей в возрасте от 12 лет и старше в лагерях труда и отдыха, профильных лагерях, организованных муниципальными образовательными организациями Новопокровского района, разработаны ООО «Комбинат «Школьного питания» на основе следующей документации:

- «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» под редакцией В.Т. Лапшиной, Москва 2004г.;

По результатам экспертизы циклического 10-тидневное меню для детей в возрасте от 12 лет и старше в лагерях труда и отдыха, профильных лагерях, организованных муниципальными образовательными организациями Новопокровского района, 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, обед.
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 рецептов. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в примерном меню соответствуют их наименованиям, указанным в использованном сборнике рецептов (технологических картах).
5. Принцип сбалансированного 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%, обед 30%, 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 учетом возраста обучающихся (таблица 1 приложение 9).
9. Завтрак состоит из закуска, горячего блюда и напитка, обед состоит из горячего первого блюда, закуска, горячего второго 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).

Таблица №1 «Суммарные объемы блюд по приемам пищи(в граммах- не менее)»

Показатели	12 лет и старше	
	фактическая	рекомендуемая
Завтрак	565	550
Обед	833	800

Таблица №2 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)	200-270	200-250	-
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т. п.)	100	100-150	-
Первое блюдо	250	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, обед и полдник 1:1:4,2

Таблица №3 Средний показатель распределения рациона меню по калорийности для детей 12 лет и старше.

День	Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность	
	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма
Среднее	53	51,3-56,7 (+/-5%)	57	52,4-57,9 (+/-5%)	227,2	218,3-241,3 (+/-5%)	1661,2	1550,4-1713,6 (+/-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) при двухразовом питании (завтрак 20%, обед 30%)

№	Наименование продуктов	Норма на одного ребенка в день (гр.)	Выполнение норм питания в 50% от суточной нормы (завтрак, обед)	Фактическое выполнение (гр.)
1	Хлеб ржаной	120	60	60
2	Хлеб пшеничный	200	100	100
3	Мука пшеничная	20	10	10,39
4	Крупы, бобовые	50	25	29,92
5	Макаронные изделия	20	10	12
6	Картофель	187	93,5	99,06
7	Овощи (свежие, мороженные, консервированные), включая соленые и квашенные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	320	160	188,22
8	Фрукты свежие	185	92,5	100
9	Сухофрукты	20	10	9,5
10	Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	100	120
11	Мясо 1-й категории	78	39	39
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	40	20	20
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	53	26,5	26,5
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	77	38,5	38,5
15	Молоко	350	175	179,42
16	Кисломолочная продукция	180	90	92
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	60	30	36
18	Сыр	15	7,5	7,5
19	Сметана	10	5	6
20	Масло сливочное	35	17,5	17,62
21	Масло растительное	18	9	8,91
22	Яйцо, шт.	1	0,5	0,6
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	17,5	19,9

24	Кондитерские изделия	15	7,5	7
25	Чай	2	1	0,8
26	Какао-порошок	1,2	0,6	0,6
27	Соль	5	2,5	2,38

7.Вывод: представленное на экспертизу цикличное 10-ти дневное меню для детей в возрасте от 12 лет и старше в лагерях труда и отдыха, профильных лагерях, организованных муниципальными образовательными организациями Новопокровского района, разработанное ПК «Новопокровское сельпо», **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.