

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 22.04.2015 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
в Туапсинском филиале
Лаврик Е.П.

М.П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 2952/33 от «24» октября 2023 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного двухнедельного цикличного меню (сезон: зима 2023 г.) для организации питания учащихся возрастных категорий 7-11 лет и 12 лет и старше, ОВЗ, инвалиды в общеобразовательных учреждениях (завтрак, завтрак и обед, обед, обед и полдник): МБОУ гимназия №1 г. Туапсе, МБОУ СОШ №2 г. Туапсе, МБОУ СОШ №3 г. Туапсе, МБОУ СОШ №4 г. Туапсе, МАОУ СОШ №5 г. Туапсе, МБОУ СОШ №6 г. Туапсе, МБОУ СОШ №8 г. Туапсе, МБОУ СОШ №10 г. Туапсе, МАОУ СОШ №11 г. Туапсе, МБОУ СОШ №12 с. Георгиевское, МБОУ СОШ №14 с. Кривенковское, МБОУ СОШ №15 с. Агуй-Шапсуг, МБОУ ООШ №16 с. Молдавановка, МБОУ ООШ №17 а. Псебе, МБОУ СОШ №18 с. Тенгинка, МБОУ СОШ №19 с. Ольгинка, МБОУ СОШ №20 с. Шепси, МБОУ ООШ №22 с. Мессажай, МБОУ ООШ №23 с. Гизель-Дере, МБОУ СОШ №24 а. Агой, МБОУ СОШ №25 п. Небуг, МБОУ ООШ №26 с. Индюк, МБОУ ООШ №28 с. Кирпичное, МБОУ СОШ №29 с. Цыпка, МБОУ СОШ №30 пгт. Новомихайловский, МБОУ СОШ №31 с. Шаумян, МБОУ ООШ №32 х. Островская Щель, МБОУ СОШ №33 п. Октябрьский, МБОУ СОШ №34 п. Джубга, МАОУ СОШ №35 пгт. Новомихайловский, МБОУ СОШ №36 с. Дефановка, МБОУ СОШ №37 п. Тюменский, МБОУ ООШ №38 с. Гойтх, МБОУ ООШ №39 с. Садовое, разработанное автономной некоммерческой организацией «Комбинат социального питания», 352800, Краснодарский край, г. Туапсе, ул. Калараша, д. 7а.

Производство экспертизы начато: 03.10.2023 г. 10 ч. 00 мин.

Производство экспертизы окончено: 24.10.2023 г. 9 ч. 00 мин.

- Основание:** заявление исполнительного директора автономной некоммерческой организации «Комбинат социального питания» г. Туапсе Нагучевой Шарет Сафаровны, вх. №1750/375/ОИ от 03.10.2023 г., зарегистрированное в установленном порядке.
- Заявитель:** Автономная некоммерческая организация «Комбинат социального питания».
Юридический адрес: 352800, Краснодарский край, г. Туапсе, ул. Калараша, д. 7а.
ИНН: 2365980183.
ОГРН: 1122300004518.
фактический адрес: 352800, РФ, Краснодарский край, г. Туапсе, ул. Калараша, д. 7а.

Туапсинский

филиал

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
352800 Краснодарский край
г. Туапсе ул. Свободы д. 3А

Продолжение:
Страницы № 2-9

195287

3. Разработчик: Автономная некоммерческая организация «Комбинат социального питания».
Юридический адрес: 352800, РФ, Краснодарский край, г. Туапсе, ул. Калараша, д. 7а.
Фактический адрес: 352800, РФ, Краснодарский край, г. Туапсе, ул. Калараша, д. 7а.

4. Цель экспертизы: оценить соответствие, представленного на экспертизу примерного двухнедельного циклического меню для организации питания учащихся требованиям раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

5. Перечень рассмотренных материалов:

- заявление исполнительного директора АНО «Комбинат социального питания» г. Туапсе Нагучевой Шарет Сафаровны, вх.№1750/375/ОИ от 03.10.2023г., зарегистрированное в установленном порядке.;

- Устав автономной некоммерческой организации «Комбинат социального питания». Утвержден постановлением администрации муниципального образования Туапсинский район от 07.03.2019 № 309.;

- Свидетельство о государственной регистрации некоммерческой организации автономная некоммерческая организация «Комбинат социального питания», ОГРН 1122300004518. Учетный №2314050538, от 14 августа 2012г.;

- Свидетельство о постановке на учет российской организации в налоговом органе по месту её нахождения автономная некоммерческая организация «Комбинат социального питания» ОГРН 1122300004518, ИНН/КПП 2365980183/236501001 от 13 августа 2012г. Серия 23, №008521048.;

- Пояснительная записка к циклическому меню;

- Технологические карты кулинарных изделий;

- Примерное двухнедельное циклическое меню (сезон: зима 2023г.) для организации питания учащихся возрастных категорий 7-11 лет, 12 лет и старше, ОВЗ, инвалиды в общеобразовательных учреждениях (завтрак, завтрак и обед, обед, обед и полдник): МБОУ гимназия №1, МБОУ СОШ №2, МБОУ СОШ №3, МБОУ СОШ №4, МАОУ СОШ №5, МБОУ СОШ №6, МБОУ СОШ №8, МБОУ СОШ №10, МАОУ СОШ №11, МБОУ СОШ №12, МБОУ СОШ №14, МБОУ СОШ №15, МБОУ ООШ №16, МБОУ ООШ №17, МБОУ СОШ №18, МБОУ СОШ №19, МБОУ СОШ №20, МБОУ ООШ №22, МБОУ ООШ №23, МБОУ СОШ №24, МБОУ СОШ №25, МБОУ ООШ №26, МБОУ ООШ №28, МБОУ СОШ №29, МБОУ СОШ №30, МБОУ СОШ №31, МБОУ ООШ №32, МБОУ СОШ №33, МБОУ СОШ №34, МАОУ СОШ №35, МБОУ СОШ №36, МБОУ СОШ №37, МБОУ ООШ №38, МБОУ ООШ №39.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка: Представленное на экспертизу «Примерное двухнедельное циклическое меню (сезон: зима 2023г.) для организации питания учащихся возрастных категорий 7-11 лет и 12 лет и старше, ОВЗ, инвалиды в общеобразовательных учреждениях Туапсинского района и г.Туапсе» разработано автономной некоммерческой организацией «Комбинат социального питания» (далее: АНО «Комбинат социального питания») на основе следующей документации:

- Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (род ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017);

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

- Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления (от 7 до 18 лет). Новосибирск 2022г.;

- Справочник под редакцией И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна «таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания» 2008г.;

Туапсинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

- Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией Д.Б.Никитюка и В.А.Тутельяна. – М: ДеЛи плюс, 2022.

В результате санитарно-эпидемиологической оценки представленного меню выявлено: Примерное двухнедельное цикличное меню разработано с учетом сезонности, и составлено для учащихся в зимний период учебного года.

Представленное примерное цикличное меню для питания детей разработано на две возрастные категории (для учащихся возрастных категорий с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше, ОВЗ, инвалиды).

В представленном на экспертизу меню отсутствуют запрещенные и не рекомендованные блюда.

Для учащихся первой и второй смен предусмотрено распределение блюд по отдельным приемам пищи:

- завтрак – для учащихся в первую смену;
- завтрак и обед – для учащихся ОВЗ, детей-инвалидов в первую смену;
- обед для учащихся во вторую смену;
- обед и полдник – для учащихся ОВЗ и детей-инвалидов во вторую смену.

Рацион обеспечивает от суточной физиологической потребности в пищевых веществах и энергии:

- завтрак - 25%;
- обед - 35%;
- двухразовое питание (завтрак и обед) - 60 %;
- двухразовое питание (обед и полдник) - 50%;

Технико-технологические карты 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.

Ассортимент завтраков, обедов и полдников разнообразен, включает: крупяные и творожные, мясные и рыбные блюда, молочные продукты (в том числе, сыр, сливочное масло), блюда из яиц, овощи (консервированные, тушеные, отварные), макаронные изделия и напитки.

В дополнении к обеду детям выдается молочная продукция в индивидуальной упаковке промышленного производства.

Проведен анализ массы порций блюд и кулинарных изделий для питания детей согласно которому в представленном примерном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд с учетом возраста (таблица №1).

В суточном рационе питания, согласно представленного меню, присутствует оптимальное соотношение пищевых веществ во всех возрастных категориях: белков, жиров и углеводов - 1:1:4.

Анализ выполнения норм питания показал, что расчетные нормы питания выполнены по всем основным видам продуктов во всех заявленных возрастных группах. При анализе расчетной калорийности для детей возрастных категорий: с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше и дети с ОВЗ, отклонений от нормативных значений в сторону снижения значений не выявлено, следовательно в представленном меню соблюдаются требования санитарных правил по выполнению потребности в пищевых веществах и энергии. Анализ суточной потребности в пищевых веществах и энергии представлен в таблицах №№2, 3, 4.

В представленном меню выполняются требования санитарных правил по суммарным объемам блюд по приемам пищи с учетом возраста. Анализ суммарных объемов блюд по приемам пищи для питания детей представлен в таблице №5.

Туапсинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

Таблица №1. Анализ массы порций блюд и кулинарных изделий для питания школьников.

Название блюд	Масса порций в граммах для обучающихся одной возрастной группы					
	С 7 до 11 лет			С 12 лет и старше		
	Фактически	Норматив	% занижения массы порции	Фактически	Норматив	% занижения массы порции
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150	150-200	нет	200	200-250	нет
Закуска (холодное блюдо)	60	60-100	нет	100	100-150	нет
Первое блюдо	200	200-250	нет	250	250-300	нет
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90	90-120	нет	100	100-120	нет
Гарнир	150	150-200	нет	180	180-230	нет
Третье блюдо	180-200	180-200	нет	180-200	180-200	нет
Фрукты	100	100	нет	100	100	нет

Таблица №2. Потребность в пищевых веществах и энергии (суточная) - завтрак.

Показатели	С 7 до 11 лет		С 12 лет и старше	
	фактически	Норматив 25 % от суточной нормы	фактически	Норматив (25 % от суточной нормы)
Белки	20,2	19,25	22,3	22,5
Жиры	20,5	19,75	23,1	23,0
Углеводы	84,92	83,7	98,34	95,7
Энергетическая ценность	613,24	587,5	692,0	680,0

Таблица №3. Потребность в пищевых веществах и энергии (суточная) - обед.

Показатели	С 7 до 11 лет		С 12 лет и старше	
	фактически	Норматив (35 % от суточной нормы)	фактически	Норматив (35 % от суточной нормы)
Белки	27,15	26,95	31,8	31,5
Жиры	26,28	27,65	32,1	32,2
Углеводы	112,62	117,25	128,2	134,1
Энергетическая ценность	791,75	822,5	923,0	952,0

Таблица №4. Потребность в пищевых веществах и энергии (суточная) - полдник.

Показатели	С 7 до 11 лет		С 12 лет и старше	
	фактически	Норматив (15 % от суточной нормы)	фактически	Норматив (15 % от суточной нормы)
Белки	11,63	11,55	13,9	13,5
Жиры	11,58	11,85	14,0	13,8
Углеводы	50,59	50,25	56,70	57,45
Энергетическая ценность	362,25	325,5	419,0	408,0

Туапсинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

растопленное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Технология приготовления:

Из готового теста формируют шарики, которые раскатывают до толщины 0,3-0,5 см, укладывают на лист или противень, смазанный маслом растительным, дают расстойку 30 мин, делают углубление, смазывают томатной пастой и заполняют ломтиками отварного филе грудки куриной, заливают взбитой смесью яйца и сметаны (заливка), посыпают тертым сыром и выпекают при температуре 200-220 °С в течение 3-10 мин.

Требования к качеству готового блюда:

внешний вид: пицца круглой формы, поверхность блестящая, продукты равномерно распределены;

консистенция: мягкая, пышная;

вкус: выпеченного изделия;

запах: выпеченного изделия;

цвет: от желтого до светло-коричневого.

Технолог



/В.К. Козляк/

Кондитерские изделия	2,5	2,5	3,75	3,75
Чай черный	0,25	0,26	0,5	0,5
Какао-порошок	0,25	0,26	0,3	0,30
Кофейный напиток	0,5	0,5	0,5	0,5
Дрожжи	0,05	0,05	0,075	0,07
Крахмал	0,75	0,7	1	0,95
Соль	0,75	0,79	1,25	1,20
Специи	0,5	0,5	0,5	0,45

Таблица №7. Среднесуточный набор пищевой продукции для организации питания детей (обед).

Показатели	С 7 до 11 лет		С 12 лет и старше	
	Норматив (г) (35 % от суточной нормы)	Фактически (г)	Норматив (г) (35 % от суточной нормы)	Фактически (г)
Хлеб ржаной	28	28	42,0	42,00
Хлеб пшеничный	52,5	52,8	70,0	70,00
Мука пшеничная	5,25	5,51	7,0	7,30
Крупы, бобовые	15,75	16,49	17,5	18,30
Макаронные изделия	5,25	5,5	7,0	7,3
Картофель	65,45	68,7	65,45	68,50
Овощи свежие, включая соленые и квашенные	98	102	112	117,40
Фрукты свежие, ягоды	64,75	67,8	64,75	67,90
Сухофрукты, орехи	5,25	5,5	7,0	7,3
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные	70	70	70	70
Мясо	24,5	25,72	27,3	28,5
Субпродукты	10,5	11	14,0	14,60
Птица	12,25	12,8	18,55	19,45
Рыба (филе)	20,3	21	26,95	28,20
Молоко	105	105	122,5	128,00
Кисломолочные продукты	52,5	54,9	63,0	65,00
Творог	17,5	17,5	21,0	22,00
Сыр	3,5	3,5	5,25	5,50
Сметана	3,5	3,6	3,5	3,60
Масло сливочное	10,5	11,0	12,25	12,75
Масло подсолнечное	5,25	5,5	6,3	6,60
Яйцо шт.	14,0	14,7	14,0	14,0
Сахар	10,5	11,0	12,25	12,8
Кондитерские изделия	3,5	3,5	5,25	5,25

Туапсинский

Чай	0,35	0,35	0,7	0,7
Какао-порошок	0,35	0,35	0,42	0,42
кофейный напиток	0,7	0,6	0,7	0,7
Дрожжи хлебопекарные	0,07	0,073	0,105	0,10
Крахмал	1,05	1,0	1,4	1,37
Соль пищевая	1,05	1,1	1,75	1,70
Специи	0,7	0,6	0,7	0,65

Таблица №8. Среднесуточный набор пищевой продукции для организации питания детей с ОВЗ (двухразовое питание). Завтрак и обед.

Показатели	С 7 до 11 лет		С 12 лет и старше	
	Норматив (г) (60 % от суточной нормы)	Фактически (г)	Норматив (г) (60 % от суточной нормы)	Фактически (г)
Хлеб ржаной	48,0	48,0	72,0	72,0
Хлеб пшеничный	90,0	90,0	120	120,0
Мука пшеничная	9,0	9,35	12,0	12,60
Крупы, бобовые	27,0	28,3	30,0	31,0
Макаронные изделия	9,0	9,3	12,0	12,40
Картофель	112,2	117,1	112,2	116,0
Овощи свежие, включая соленые и квашенные	168,0	176,0	192,0	200,5
Фрукты свежие, ягоды	111,0	116,3	111,0	116,4
Сухофрукты, орехи	9,0	9,0	12,0	12,0
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные	120,0	120,0	120,0	120,0
Мясо	42,0	44,0	46,8	49,0
Субпродукты	18,0	17,8	24,0	23,5
Птица	21,0	22,0	31,8	33,35
Рыба (филе)	34,8	36,5	46,2	47,5
Молоко	180,0	180,0	210,0	210,0
Кисломолочные продукты	90,0	90,0	108,0	108,0
Творог	30,0	31,5	36,0	36,8
Сыр	6,0	6,3	9,0	9,2
Сметана	6,0	6,3	6,0	6,1
Масло сливочное	18,0	18,7	21,0	21,70
Масло подсолнечное	9,0	9,0	10,8	11,2
Яйцо шт.	24,0	24,0	24,0	24,0
Сахар	18,0	18,0	21,0	21,0
Кондитерские изделия	6,0	6,3	9,0	9,0
Чай	0,6	0,6	1,2	1,2
Какао-порошок	0,6	0,6	0,72	0,72
кофейный напиток	1,2	1,1	1,2	1,22
Дрожжи хлебопекарные	0,12	0,12	0,18	0,18
Крахмал	1,8	1,7	2,4	2,3

Туапсинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
 в Краснодарском крае»

Соль пищевая	1,8	1,89	3,0	2,96
Специи	1,2	1,1	1,2	1,21

Таблица №9. Среднесуточный набор пищевой продукции для организации питания детей с ОВЗ (двухразовое питание). Обед и полдник.

Показатели	С 7 до 11 лет		С 12 лет и старше	
	Норматив (г) (50 % от суточной нормы)	Фактически (г)	Норматив (г) (50 % от суточной нормы)	Фактически (г)
Хлеб ржаной	40,0	40,0	60,0	60,0
Хлеб пшеничный	75,0	75,0	100,0	100,0
Мука пшеничная	7,5	7,7	10,0	10,3
Крупы, бобовые	22,5	23,6	25,0	26,0
Макаронные изделия	7,5	7,8	10,0	10,4
Картофель	93,5	98,0	93,5	97,5
Овощи свежие, включая соленые и квашенные	140,0	140,0	160,0	167,3
Фрукты свежие, ягоды	92,5	97,0	92,5	96,13
Сухофрукты, орехи	7,5	7,5	10,0	10,45
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные	100,0	100,0	100,0	100,0
Мясо	35,0	36,69	39,0	40,8
Субпродукты	15,0	15,6	20,0	19,85
Птица	17,5	18,2	26,5	27,8
Рыба (филе)	29,0	30,2	38,5	40,0
Молоко	150,0	150,0	175,0	182,75
Кисломолочные продукты	75,0	75,0	90,0	94,0
Творог	25,0	25,0	30,0	31,0
Сыр	5,0	5,2	7,5	7,65
Сметана	5,0	5,25	5,0	5,2
Масло сливочное	15,0	15,0	17,5	18,25
Масло подсолнечное	7,5	7,8	9,0	9,35
Яйцо шт.	20,0	20,0	20,0	20,0
Сахар	15,0	15,0	17,5	17,5
Кондитерские изделия	5,0	5,0	7,5	7,5
Чай	0,5	0,5	1,0	1,0
Какао-порошок	0,5	0,5	0,6	0,6
кофейный напиток	1,0	1,0	1,0	1,0
Дрожжи хлебопекарные	0,1	0,095	0,15	0,15
Крахмал	1,5	1,5	2,0	1,95
Соль пищевая	1,5	1,48	2,0	1,95
Специи	1,0	1,05	1,0	0,97

7. Вывод: представленное на экспертизу примерное двухнедельное циклическое меню (сезон: зима 2023г.) для организации питания учащихся возрастных категорий 7-11 лет, 12 лет и старше ОВЗ, инвалиды в общеобразовательных учреждениях (завтрак, завтрак и обед, обед, обед и полдник): МБОУ гимназия №1 г. Туапсе, МБОУ СОШ №2 г. Туапсе, МБОУ СОШ №3 г. Туапсе

Туапсинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

МБОУ СОШ №4 г. Туапсе, МАОУ СОШ №5 г. Туапсе, МБОУ СОШ №6 г. Туапсе, МБОУ СОШ №8 г. Туапсе, МБОУ СОШ №10 г. Туапсе, МАОУ СОШ №11 г. Туапсе, МБОУ СОШ №12 с. Георгиевское, МБОУ СОШ №14 с. Кривенковское, МБОУ СОШ №15 а. Агуй-Шапсуг, МБОУ ООШ №16 с. Молдавановка, МБОУ ООШ №17 а. Псебе, МБОУ СОШ №18 с. Тенгинка, МБОУ СОШ №19 с. Ольгинка, МБОУ СОШ №20 с. Шепси, МБОУ ООШ №22 с. Мессажай, МБОУ ООШ №23 с. Гизель-Дере, МБОУ СОШ №24 с. Агой, МБОУ СОШ №25 п. Небуг, МБОУ ООШ №26 с. Индюк, МБОУ ООШ №28 с. Кирпичное, МБОУ СОШ №29 с. Цышка, МБОУ СОШ №30 пгт. Новомихайловский, МБОУ СОШ №31 с. Шаумян, МБОУ ООШ №32 х. Островская Щель, МБОУ СОШ №33 п. Октябрьский, МБОУ СОШ №34 п. Джубга, МАОУ СОШ №35 пгт. Новомихайловский, МБОУ СОШ №36 с. Дефановка, МБОУ СОШ №37 п. Тюменский, МБОУ ООШ №38 с. Гойтх, МБОУ ООШ №39 с. Садовое, разработанное автономной некоммерческой организацией «Комбинат социального питания», 352800, Краснодарский край, г. Туапсе, ул. Калараша, д. 7а соответствует требованиям раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене
должность исполнителя


подпись исполнителя

Коробейникова А.Ф.
ФИО исполнителя

Туапсинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»