

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

Аккредитация в соответствии с постановлением
№ RA. RU. T10012 от 12.04.2015г.

Ф I ДП ОН 03.11



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

М.П.

№ 1009/08-2 от 08.08 2024 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы
единого меню питания для обучающихся 1-4 классов общеобразовательных
учреждений Краснодарского края (приверных школьных меню горячих завтраков и
обедов) на лето - 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/ОН.

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 диетическое меню завтраков для учащихся 1-4 классов», разработанное ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет»;
- «Примерное диетическое меню обедов для учащихся 1-4 классов», разработанное ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет»;
- технологические и техно-технологические карты блюд;
- списки сырья натуральных порций питания, согласно рекомендациям по сборке пищевых продуктов завтраков и обедов (использование молока/сливки).

6. Результаты гигиенической оценки:

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

Правительство
Согласно № 1009/08-2 от 08.08 2024 года

170283

ФБУЗ - Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае, 350000, Краснодар, ул. Рашпилевская, 100. Тел: (860) 267-24-01, факс: (860) 267-24-58, e-mail: info@fboz.krasnodar.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 циклические меню горячих завтраков, обедов на лето-осенний период, разработано на основе следующей документации:

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

- Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/Министерство экономического развития и торговли РФ – М.: Изд-во «Хлебродинформ», 2004 – 639 по редакции В.Т.Лашкина.

- Сборника рецептов супа продуктивно для обучающихся по всем образовательным учреждениям под редакцией М.П. Мочальского и В.А. Тугельяна.

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

3. Примерные циклические меню, в соответствии с требованиями п.6.6 СанПиН 2.4.5.2409-08, разработаны с учетом сезонности, а именно на лето-осенний период (в реализации салаты из свежих овощей, сезонных фруктов и т.д.).

4. Примерные циклические 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 рецептов. Наименование блюд и кулинарных изделий, указанные в примерных меню соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов (технологических и техноко-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 (посолоченные овощи, салат из капусты и т.д.), первые (супы, борщи) и вторые блюда, напитки и десерты, что соответствует требованиям п. 6.19 СанПиН 2.4.5.2409-08.

7. Принцип питания обучающихся, 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, запрещенные продукты не используются, что соответствует требованиям п.п.6.13, 6.25, приложение 7 СанПиН 2.4.5.2409-08.

9. Профилактика биодefицитных заболеваний осуществляется путем введения в рацион водорослевой соли и ферментированного 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 учетом возраста обучающихся.

11. Техноко-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, выполненных карт, вычислительной ведомости, учащихся 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-А класса (7-10 лет) (завтрак) - 25% от суточной нормы

№	День	Белки (г)		Жиры (г)		Углеводы (г)		Энергетическая ценность (ккал)	
		Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма
Средний показатель (на 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 ценности для учащихся 1-В класса (7-10 лет) (обед) - 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	117,42	117,25	832,6	822,5
Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 10 дней)		1:1:4							

Таблица № 3. Вычисленные рекомендуемые наборы пищевых продуктов, в том числе заменителей для приготовления блюд и напитков для учащихся 1-А класса (7-10 лет) (завтрак) - 25% от суточной нормы

Наименование продукта	Рекомендуемая норма по количеству углеводов в сутки (гр.)	Рекомендуемая норма на одного учащегося 25% завтрака (гр.)	Фактическое количество (гр.) (завтрак)	% отклонение от нормы (+/- 5%)
Хлеб ржаной	40,00	20,00	20	В пределах нормы
Хлеб пшеничный	150,00	37,50	37,5	
Мука пшеничная	15,04	3,75	3,75	
Крупы, бобовые	43,04	11,25	11,25	
Макаронные изделия	15,09	3,75	3,7	
Картофель	188,00	47,04	44,8	
Овощи свежие, зелень	280,00	70,00	68,9	
Фрукты (ягоды) свежие	143,60	46,25	44,7	
Сухофрукты, в т.ч. изюм/курага	15,00	3,75	3,6	
Соевые продукты, напитки витаминизированные, в т.ч. витаминные	240,00	50,00	50,8	

Молоко (2,5%, 3,5%)	309,04	75,00	76,3
Кисломолочная продукция	150,04	37,50	38
Творог (н.д. жирнее более 9%)	50,00	12,50	12,5
Сыр	9,80	2,45	2,4
Сметана (местная доля жирнее более 12%)	10,00	2,50	2,5
Масло сливочное	30,00	7,50	7,54
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
Качество кормов	3,20	0,30	0,3

В процентах нормы

Таблица № 4. Выявление рекомендуемых наборов типовых продуктов, в том числе альтернативных для приготовления блинов и пельменей для учащихся 1-й категории (7-10 лет) (таблица) - 2,2% от суточной нормы

Наименование продуктов	Рекомендуемая норма на одного учащегося в сутки (гр.)	Рекомендуемая норма на одного учащегося 1,5% obesity (гр.)	Фактическое потребление (гр.) (объем)	% от нормы (+/- 5%)
Хлеб ржаной	40,00	28,00	28,0	
Хлеб пшеничный	150,00	52,50	52,6	
Мука пшеничная	15,80	5,25	5,7	
Крупы, баковые	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	93,00	102,7	
Фрукты (плоды) свежие	187,00	64,75	62,0	
Сладости, в т.ч. пастилки	15,00	5,25	5,2	
Семена подсолнечника, арахиса арахисового масла, в т.ч. растительное	200,00	70,00	70,0	
Мясо мясное 1-й категории	70,00	24,50	25,0	
Колбасные изделия	15,00	5,25	5,3	
Цыпленок 1-й категории порционные (кура 1 кг.)	35,00	12,25	12,47	
Рыба-фарш	58,00	20,25	20,35	
Молоко (2,5%, 3,5%)	309,04	105,00	100,28	
Кисломолочная продукция	150,04	52,50	54,0	
Творог (н.д. жирнее более 9%)	50,00	17,50	17,5	
Сыр	9,80	3,45	3,53	
Сметана (местная доля жирнее более 12%)	10,00	3,50	3,53	
Масло сливочное	30,00	10,50	10,3	
Масло растительное	15,00	5,25	5,07	
Яйцо, 1 шт.	40,00	14,00	14,02	
Сахар «***»	40,00	14,00	13,57	

В процентах нормы

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

7. **Выход:** одноименное меню питания для обучающихся 1-4 классов общеобразовательных учреждений Краснодарского края (примерные дневные меню горячих завтраков и обедов) на летне - осенний период, разработанное ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет», по адресу: 350072, Южный федеральный округ, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Московская, д. 2, **соответствующим** 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».

Вход по общей системе
отл. 104-77-24



Мамеев Е.Ю.