

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 федерального ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
филиале



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 611/32 « 09 » 06 20 23 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

**Цикличного 10-ти дневного меню для детей в возрасте от 7 до 11 лет включительно в
профильных лагерях, организованных муниципальными образовательными
организациями Новопокровского района**

Производство экспертизы начато: 30.05.2023 13-00

Производство экспертизы окончено: 30.05.2023 14-00

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 цикличного 10-тидневного меню для детей в возрасте от 7 до 11 лет
включительно в 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

Тихорский филиал
187177 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

Тихорский ул. Подвойского 13

5. Перечень рассмотренных материалов:

- Цикличное 10-ти дневное меню для детей в возрасте от 7 до 11 лет включительно в профильных лагерях, организованных муниципальными образовательными организациями Новопокровского района;
- накопительные ведомости
- технологические карты

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленный вариант цикличного 10-ти дневного меню для детей в возрасте от 7 до 11 лет включительно в профильных лагерях, организованных муниципальными образовательными организациями Новопокровского района, разработаны ПК «Новопокровское сельпо» на основе следующей документации:

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

По результатам экспертизы цикличного 10-ти дневного меню для детей в возрасте от 7 до 11 лет включительно в профильных лагерях, организованных муниципальными образовательными организациями Тихорецкого района, установлено:

1. Цикличное 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. Цикличное меню разработано с учетом сезонности.
3. Цикличное 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 (7 - 11 лет), что **соответствует** требованиям п.8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (таблица 2, Приложение 7).
4. Цикличное 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. Принципы щадящего питания при анализе технологических карт соблюден.
6. Повторяемость кулинарных изделий и пищевой продукции в меню не обнаружена, запрещённые 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 приёма 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 учётом возраста обучающихся (таблица 2 приложение 7).
9. Завтрак состоит из закуски, горячего блюда и напитка, обед состоит из горячего первого блюда, закуски, горячего второго блюда и напитка, что **соответствует** требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20
10. Обучающиеся обеспечены в полном объёме рекомендуемым набором пищевых продуктов, предусмотренных в среднесуточных наборах пищевой продукции для

организации питания детей, из расчёта в один день на одного человека, что **соответствует** требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (таблица 2, приложение 7).

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

Показатели	7-11 лет	
	фактическая	рекомендуемая
Завтрак	518	500
Обед	711,5	700

Таблица №2 «Масса порций блюд и кулинарных изделий для детей 7-11 лет»

Название блюд	Масса порций в граммах для обучающихся 7-11 лет		
	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)	150-220	150-200	-
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т. п.)	60	60-100	-
Первое блюдо	200	200-250	-
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90	90-120	-
Гарнир	150	150-200	-
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 1:1:3,8

Таблица №3 Средний показатель распределения рациона меню по калорийности для детей 7-11 лет.

День	Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность	
	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма
Среднее	46,5	43,9-48,5 (+/-5%)	48,7	45,0-49,8 (+/-5%)	205,4	190,9-211,0 (+/-5%)	1438,4	1339,5-1480,0 (+/-5%)
Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 10 дней)	1:1:3,8							

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	80	40	40
2	Хлеб пшеничный	150	75	75
3	Мука пшеничная	15	7,5	7,7
4	Крупы, бобовые	45	22,5	24,91
5	Макаронные изделия	15	7,5	9
6	Картофель	187	93,5	93,51
7	Овощи (свежие, мороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	140	139,15
8	Фрукты свежие	185	92,5	100
9	Сухофрукты	15	7,5	9
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	100	120
11	Мясо 1-й категории	70	35	35
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	15	15
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	17,5	21
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленное	58	29	29
15	Молоко	300	150	159,23
16	Кисломолочная продукция	150	75	92
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	25	30
18	Сыр	10	5	5,41
19	Сметана	10	5	5
20	Масло сливочное	30	15	14,92
21	Масло растительное	15	7,5	7,57
22	Яйцо, шт.	1	0,5	0,53
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)	30	15	17,2
24	Кондитерские изделия	10	5	6

25	Чай	1	0,5	0,8
26	Какао-порошок	1	0,5	0,6
27	Соль	3	1,5	1,76

7.Вывод: представленное на экспертизу цикличное 10-ти дневного меню для детей в возрасте от 7 до 11 лет включительно в профильных лагерях, организованных муниципальными образовательными организациями Новопокровского района, разработанное ПК «Новопокровское селпо», **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.