

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

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя

инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
в Сочинском филиале

Н. С. Комарова



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 4179/30 «28» 12 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы
основных (организованных) меню для организации питания обучающихся 12 лет и старше
в муниципальных общеобразовательных организациях города Сочи Краснодарского края:
- меню горячих завтраков для питания детей в возрасте 12 лет и старше в том числе с ОВЗ
и детей инвалидов 10-ти дневное с 21.11.2022г. (сезон-зима),
- меню горячих обедов для питания детей в возрасте 12 лет и старше в том числе с ОВЗ и
детей инвалидов 10-ти дневное с 21.11.2022г. (сезон-зима).

Производство экспертизы начато: 20.12.2022г. в 10-00
Производство экспертизы окончено: 27.12.2022г. в 10-00

1. **Основание:** заявление директора Автономной некоммерческой организацией «Стандарты социального питания» Д. В. Уральского от 30.11.2022г. (вх. № 4670/959/ОИ от 01.12.2022г.).

2. **Заявитель:** Автономная некоммерческая организация «Стандарты социального питания».

Юридический адрес: 354071, Краснодарский край, г. Сочи, ул. Цветной бульвар (Центральный р-н), д. 40.

ИНН 2320980345.

ОГРН 1122300000217.

фактический адрес: 354000, Краснодарский край, г. Сочи, ул. Советская, 42.

3. **Разработчик:** Автономная некоммерческая организация «Стандарты социального питания».

Юридический адрес: 354071, Краснодарский край, г. Сочи, ул. Цветной бульвар (Центральный р-н), д.40.

Фактический адрес: 354000, Краснодарский край, г. Сочи, ул. Советская, 42.

4. **Цель экспертизы:** на соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (раздел II п.2.8; раздел V п.5.2., раздел VIII п.8.1.2, п.8.1.3, п.8.1.4, п.8.1.6, п.8.1.9.).

5. **Перечень представленной документации:**

- основное (организованное) меню горячих завтраков для питания детей в возрасте 12 лет и старше в том числе с ОВЗ и детей-инвалидов 10-ти дневное с 21.11.2022г. (сезон-зима), разработанное Автономной некоммерческой организацией «Стандарты социального питания»;
- основное (организованное) меню горячих обедов для питания детей в возрасте 12 лет и старше в том числе с ОВЗ и детей-инвалидов 10-ти дневное с 21.11.2022г. (сезон-зима), разработанное Автономной некоммерческой организацией «Стандарты социального питания»;

Сочинский

филиал

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Подпись: 2-5
Страницы №

163352

- таблица выполнения норм питания детей в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, завтрак 12 лет и старше 2022-2023 учебный год (зима);
- таблица выполнения норм питания детей в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, 12 лет и старше обеда 2022-2023 учебный год (зима);
- пояснительная записка к меню школьного питания для учащихся 12 лет и старше на период зима 2022-2023г. №171 от 30.11.2022г.;
- технико-технологические карты кулинарных изделий (блюд) с указанием рецептов и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий на бумажном носителе.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленные основные (организованные) меню горячих завтраков и горячих обедов для организации питания детей в возрасте 12 лет и старше с ОВЗ и детей-инвалидов с 21.11.2022г. (сезон зима) разработаны Автономной некоммерческой организацией «Стандарты социального питания» (далее - АНО «ССП») на основе следующих документов:

- Пособие. 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). Разработано ФБУН «Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены» Роспотребнадзора (И.И. Новикова, С.П. Романенко, М.В. Семенихина, П.А. Вейних, Г.П. Ивлева, А.В. Сорокина, М.А. Лобкис, С.М. Гавриш, И.Ю. Ерофеев), ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств» (М.Г. Балыхин, М.П. Щетинин, И.У. Кусова). Новосибирск, 2022г.;
- Сборник технических нормативов. Сборник рецептов и блюд кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Разработан Министерством экономического развития и торговли Российской Федерации, под редакцией В.Т. Лапшиной, издательство «Хлебпродинформ», 2004г.-639с.;
- Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под редакцией М. П. Могильного и В. А. Тутельяна, издательство «ДеЛи плюс», 2015г.-544с.;
- Таблицы химического состава и калорийности Российских продуктов питания, под редакцией И. М. Скурихина и В. А. Тутельяна, издательство «ДеЛи принт», 2008г.-275с.

По результатам экспертизы циклических 10-и дневных меню горячих завтраков и горячих обедов для организации питания детей в возрасте 12 лет и старше в т.ч. с ОВЗ и детей-инвалидов с 21.11.2022г. (сезон-зима) установлено:

1. Основные (организованные) меню для учащихся 5-11 классов в т.ч. с ОВЗ и детей-инвалидов разработаны на основании сформированного рациона питания, включающего распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед) (раздел VIII п.8.1.2, п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
2. Представленные меню разработаны с учетом сезонности (зимний период), на период двух недель (10 дней, с понедельника по пятницу), дифференцированных по возрасту обучающихся 12-17 лет (раздел VIII п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
3. Представленные меню разработаны по рекомендуемому образцу, и содержат информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии с используемыми сборниками рецептов (раздел VIII п.8.1.4 (приложение №8) СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
4. Примерные меню утверждены директором Автономной некоммерческой организации «Стандарты социального питания» Уральским Д. В. в соответствии с требованиями раздела VIII п. 8.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
5. В меню предусмотрено двухразовое питание учащихся (завтрак и обед), с учетом обучения детей в 1-ю смену (раздел VIII п.8.1.2 (приложение № 12) СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

6. Приготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологической документацией, представлены технико-технологические карты, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Технологические и технико-технологические карты утверждены директором АНО «ССП» Д. В. Уральским. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических документах (раздел II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

7. В технико-технологических картах указана температура блюд при раздаче, что соответствует требованиям раздела V п. 5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

8. Согласно пояснительной записке, для выполнения норм питания по витамину С в меню завтраков и обедов для детей 5-11 классов включены свежие фрукты, соки, компоты из свежесзамороженных ягод, сухофруктов, напиток из шиповника, благодаря чему в зимний период увеличена норма витамина С. Профилактика йод-дефицитных состояний у детей осуществляется путем введения в рацион йодированной соли производства ООО «Руссоль» (г. Оренбург). Также в меню ежедневно включен хлеб ржано-пшеничный, обогащенный йодом, вырабатываемый АО «Сочинский хлебокомбинат» (раздел VIII п. 8.1.6 (приложение 10) СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

9. В целях предотвращения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений), в представленных меню не используется пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей (раздел VIII п.8.1.9 (Приложение №6) СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

10. В представленных меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для учащихся 12 лет и старше (п.8.1.2 (приложение № 9 таблица 1) СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Название блюд	масса порций блюд в граммах (7- 11 лет)	
	фактическая	нормируемая
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака).	100-205	200-250
Первое блюдо.	250-280	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы).	100-150	100-120
Гарнир.	180	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок).	180-200	180-200
Фрукты.	116	100

Завтраки по составу пищевых продуктов и готовых блюд состоят из горячих блюд и напитков, так же предусмотрена ежедневная выдача овощей или фруктов (свежие яблоки, консервированные огурцы и помидоры, салат из отварной свеклы).

В состав ассортимента пищевой и готовой продукции, реализуемой в обед, включены консервированные овощи, свежие фрукты, первые (супы, борщи) и вторые блюда, напитки (чай, сок фруктовый промышленного производства, напиток из шиповника, компот из сухофруктов, кофейный напиток, какао).

11. В представленных меню суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям раздела VIII п.8.1.2 (приложение № 9 таблица 3) СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Название блюд	Фактические суммарные объемы блюд по приемам	Нормируемые суммарные объемы
---------------	--	------------------------------

Сочинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

	пищи (в граммах) в среднем за 10 дней	блюد по приемам пищи (в граммах, не менее)
Завтрак	619,7	550
Обед	963,6	800

12. В представленных меню соблюдены требования по потребности в пищевых веществах и энергии по отдельным приемам пищи (раздел VIII п. 8.1.2. (приложение №10 таблица 1) СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

показатели	суточная потребнос ть (г/сут)	потребность на завтраки (20%-25%) гр.	Фактическое выполнение на завтраки	потребность на обеды (30%-35%) гр.	Фактическое выполнение на обеды
белки (г/сут)	90	18,0-22,5	26,47	27,0-31,5	36,36
жиры (г/сут)	92	18,4-23,0	22,11	27,6-32,2	27,4
углеводы (г/сут)	383	76,6-95,75	87,71	114,9-134,05	126,59
энергетическая ценность (ккал/сут)	2720	544-680	679,01	816-952	925,13

Согласно пояснительной записке, расчет пищевых веществ, энергии, витаминов и минеральных веществ в меню произведен в соответствии с потерями при термической обработке продуктов, входящих в состав блюд меню (Таблицы химического состава и калорийности Российских продуктов питания под редакцией И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна, 2008г.).

13. В представленных меню соблюдены требования по среднему % калорийности за неделю для учащихся 12 лет и старше (раздел VIII п.8.1.2 (приложение № 10 таблица 3) СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Прием пищи	День					Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю	Норма
	1	2	3	4	5			
1 неделя								
завтрак	671,3	554,4	649,19	679,42	775,74	666,01	24,49%	20-25%
обед	1071,9	955,28	880,47	1088,05	857,19	970,58	35,68%	30-35%
2 неделя								
завтрак	643,76	729,83	649,04	855,53	581,87	692,01	25,44%	20-25%
обед	766,99	850,62	984,14	867,38	929,3	879,69	32,34%	30-35%
Суточная потребность – 2720кКал						Допустимое отклонение +/- 5%		

14. По результатам анализа таблиц выполнения норм питания детей возрастной категории 12 лет и старше установлено, что в целом учащиеся обеспечены среднесуточными наборами пищевой продукции (на 1 учащегося в сутки), с учетом замены продуктов по таблице взаимозаменяемости (раздел VIII 8.1.2 (приложение № 7 таблица 2) СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В соответствии с Приложением №11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 произведена замена:

- в меню завтраков:
 - 16,67гр свежих яблок на 2гр сухофруктов (яблок)
- в меню обедов:
 - 4,7гр мяса на 5,9гр рыбы;
 - 6,2гр молока на 0,8гр сыра

В период окончания сезона свежих овощей произведена замена сезонных овощей на тушеные, запечённые, отварные, припущенные, консервированные с соблюдением натуральных норм по овощам в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В соответствии с пояснительной запиской при создании цикличного меню исключены из рационов завтрака и обеда кисломолочные продукты и не учитываются при расчете норм, т.к. кисломолочные продукты необходимо включать в рацион полдника или позднего ужина.

Согласно пояснительной записке, для выполнения норм среднесуточного набора пищевой продукции по молоку в девятый день на завтрак и во второй, четвертый, девятый дни в обед предусмотрена выдача детям ультрапастеризованного молока 3,2%, объемом 200 мл в индивидуальной мелкоштучной потребительской упаковке (тетрапак) с индивидуальной трубочкой промышленного производства (производитель ООО «Калория»).

7. Вывод:

Основные (организованные) меню для организации питания обучающихся 12 лет и старше в муниципальных общеобразовательных организациях города Сочи Краснодарского края (меню горячих завтраков для питания детей в возрасте 12 лет и старше в том числе с ОВЗ и детей инвалидов 10-ти дневное с 21.11.2022г. (сезон-зима), меню горячих обедов для питания детей в возрасте 12 лет и старше в том числе с ОВЗ и детей инвалидов 10-ти дневное с 21.11.2022г. (сезон-зима)), разработанные Автономной некоммерческой организацией «Стандарты социального питания» (юридический адрес: 354071, Краснодарский край, г. Сочи, ул. Цветной бульвар (Центральный р-н), д.40) соответствуют требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (раздел II п.2.8; раздел V п.5.2., раздел VIII п.8.1.2, п.8.1.3, п.8.1.4, п.8.1.6, п.8.1.9.).

Врач по общей гигиене

Тахмазян Г. К.