

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 Усть-Лабинском филиале
З.Ю. Пагороков

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№

152/34

от 04.04.2023 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного 10-ти дневного меню завтраков, обедов и полдников для организации
питания учащихся общеобразовательных учреждений муниципального образования
Усть-Лабинский район, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья
возрастной категории 12 лет и старше.

Производство экспертизы начато: 24.03.2023 г. 11-00 ч.

Производство экспертизы окончено: 04.04.2023 г. 13-00 ч.

1. Основание: заявление ИП Маковецкая Т.Г., вх. № 534/126/ОИ от 23.03.2023 г.

2. Заявитель: ИП Маковецкая Т.Г.

Юридический адрес: 350000, РФ, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Рашпилевская, 100.

ИНН: 2308105360;

ОГРН: 1052303653269

Фактический адрес: 353100, РФ, Краснодарский край, Выселковский район, ст. Выселки, ул.
Северная, 5.

3. Разработчик: ИП Маковецкая Т.Г.

Юридический адрес: Краснодарский край, Усть-Лабинский район, г. Усть-Лабинск, ул.
Кавказская, 31.

Фактический адрес: Краснодарский край, Усть-Лабинский район, г. Усть-Лабинск, ул.
Кавказская, 31.

4. Цель экспертизы: соответствие требованиям раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания
населения».

5. Перечень рассмотренных материалов:

- примерное 10-дневное меню завтраков, обедов и полдников для организации питания
учащихся возрастной категории от 12 лет и старше, в том числе детей с ОВЗ;
- технологические карты на блюда, представленные в меню;
- сводная таблица распределения калорийности по приемам пищи;
- таблица по выполнению потребления продуктов питания;

Усть-Лабинский



352330, г. Усть-Лабинск, ул. Островахского,
115.

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
тел./факс (86135) 5-02-36 ulabfguz@mail.ru

Присвоение
Усть-Лабинск №

2-3

205488

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /В.Т. Лапшина 2004г.;

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания
Москва Экономика 1983г. А.С. Ратушный А.И Здобнов:
2000 "..." - Екатеринбург 2011, Гращенко Д.В.

- Москва, Изд-во «Дели плюс», 2012 год.

образовательных учреждений. Меню предусматривает 3-х разовый прием пищи: завтрак, обед, полдник.

2, раза (3, 7 дни).

меню- + завтрак 20-25% от суточной потребности в энергии. Категория от 12 лет и старше энергетическая ценность рациона:

Нормируемые значения	
1	2
3	4
5	6
7	8
9	10
11	12
13	14
15	16
17	18
19	20
21	22
23	24
25	26
27	28
29	30
31	32
33	34
35	36
37	38
39	40
41	42
43	44
45	46
47	48
49	50
51	52
53	54
55	56
57	58
59	60
61	62
63	64
65	66
67	68
69	70
71	72
73	74
75	76
77	78
79	80
81	82
83	84
85	86
87	88
89	90
91	92
93	94
95	96
97	98
99	100

Фактическое выделение

физическая ДБСЗ - Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае

Прием пищи	энергетической ценности (в к/кал)	энергетической ценности (середн. значение в к/кал)
Завтрак	544-680	689 (25%)
Обед	816-952	897 (33%)
полдник	272-408	329 (15%)
Итого за день (60-75%)	1632-2040	1982.1 (73%)

В течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи не превышает 5%. В представленном меню-

для детей возрастной категории от 12 лет и старше потребность в пищевых веществах:

Пищевые вещества	Нормируемые значения пищевых веществ (60-75% в г)	Фактическое выполнение пищевых веществ (г)
Белки	54-68	68
Жиры	55-69	69
углеводы	230-287	245

Выходы порций соответствуют предъявляемым требованиям (таблица 1 приложение № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) и составляют: каши, яичные, мясные и творожные блюда - 180-250 грамм, первые блюда - 250 грамм, овощи - 100 грамм, фрукты 100 грамм, гарниры - 180 грамм, мясные, рыбные блюда и блюда из мяса птицы - 100, 140, 150 грамм.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям п.8.1.2 приложение № 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

Название блюд	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах)	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Завтрак	550-695	550
Обед	855-1080	800
полдник	350-440	350

В меню предусмотрено потребление продуктов согласно среднесуточным наборам пищевой продукции, что соответствует требованиям п.8.1.2 приложение № 7 таблица 2 СанПиН 2.3/2.4.3590. Согласно накопительной ведомости потребления основных продуктов питания составило 60-75%, как и калорийность представленного 3-х разового меню. Отмечается незначительное превышение потребления круп и макаронных изделий, сметаны, овощей, низкое потребление молока и кисломолочных продуктов, что допустимо т.к их потребление рекомендуется в ужин и сонник.

На все блюда представлены технологические карты, которые разработаны на основе использованного сборника рецептов. В технологических картах на блюда указаны наименования продуктов входящих в блюда, нормы вложения продуктов весом в брутто и нетто, указан выход (вес, объем) блюда, пищевая ценность, технология приготовления, а также температура блюд при раздаче, что соответствует требованиям п.5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. Выводы: представленное примерное 10-ти дневное меню завтраков, обедов и полдников для организации питания учащихся общеобразовательных школ, в том числе учащихся с ограниченными возможностями здоровья возрастной категории от 12 лет и старше, в общеобразовательных учреждениях МО Усть-Лабинский район соответствует требованиям раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене

Усть-Лабинский

Финанс. РЕНТ

