

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



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 4604/20-2 «14» 08 2020 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы
единого меню питания для обучающихся 1-4 классов общеобразовательных учреждений Краснодарского края (примерных циклических меню горячих завтраков и обедов) на летне - 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/ОИ.

2. Заявитель: Управление Роспотребнадзора по Краснодарскому краю
юридический адрес: 350000, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Раппиловская, 100
фактический адрес: 350000, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Раппиловская, 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 циклическое меню завтраков для учащихся 1-4 классов», разработанное ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет»;
- «Примерное циклическое меню обедов для учащихся 1-4 классов», разработанное ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет»;
- технологические и технико-технологические карты блюд;
- выполнение натуральных порций питания, согласно рекомендуемым наборам пищевых продуктов завтраков и обедов (накопительные ведомости);

6. Результаты гигиенической оценки:

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

Продолжение:

Страницы № 2-5

170283

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае», 350000 г. Краснодар, ул. Громова/Риминская, 56/17 / 61/1, тел. (861) 267-34-02, факс 267-33-98, e-mail: morges@mail.ko.su.ru

13. По результатам выборочного анализа меню, технологических карт, законодательной ведомости, учащиеся 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-классов (7-10 лет) (завтраки) - 25% 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)		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-классов (7-10 лет) (обеда) - 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	112,42	117,25	832,6	822,5
Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 10 дней)	1:1:4							

Таблица № 3. Выполнение рекомендуемых наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков для учащихся 1-4 классов (7-10 лет) (завтраки) - 25% от суточной нормы

Наименование продуктов	Рекомендуемая норма на одного учащегося в сутки (гр.)	Рекомендуемая норма на одного учащегося 25% завтраки (гр.)	Фактическое выполнение (гр.) (завтраки)	% отклонение от нормы (+/- 5%)
Хлеб ржаной	80,00	20,00	20	В пределах нормы
Хлеб пшеничный	150,00	37,50	37,5	
Мука пшеничная	15,00	3,75	3,75	
Крупы, бобовые	45,00	11,25	11,35	
Макаронные изделия	15,00	3,75	3,7	
Картофель	188,00	47,00	44,8	
Овощи свежие, зелень	280,00	70,00	68,9	
Фрукты (плоды) свежие	185,00	46,25	44,7	
Сухофрукты, в т.ч. шиповник	15,00	3,75	3,6	
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. instantные	200,00	50,00	50,0	
Мясо жилованное 1-й категории	70,00	17,50	17,3	
Колбасные изделия	15,00	3,75	3,75	
Цыплята 1 категории потрошенные (куры 1 кат.)	35,00	8,75	8,54	
Рыба-филе	58,00	14,50	13,85	

13. По результатам выборочного анализа меню, технологических карт, накопительной ведомости, учащиеся 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-Классов (7-10 лет) (завтраки) - 25% 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)		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-Классов (7-10 лет) (обеда) - 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	112,42	117,25	832,6	822,5
Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 10 дней)	1:1:4							

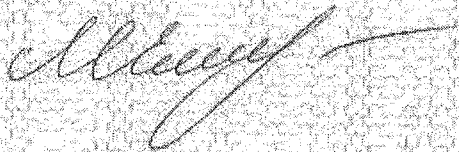
Таблица № 3. Выполнение рекомендуемых наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков для учащихся 1-Классов (7-10 лет) (завтраки) - 25% от суточной нормы

Наименование продуктов	Рекомендуемая норма на одного учащегося в сутки (гр.)	Рекомендуемая норма на одного учащегося 25% завтраки (гр.)	Фактическое выполнение (гр.) (завтраки)	% отклонение от нормы (+/- 5%)
Хлеб ржаной	80,00	20,00	20	В пределах нормы
Хлеб пшеничный	150,00	37,50	37,5	
Мука пшеничная	15,00	3,75	3,75	
Крупы, бобовые	45,00	11,25	11,35	
Макаронные изделия	15,00	3,75	3,7	
Картофель	188,00	47,00	44,8	
Овощи свежие, зелень	280,00	70,00	68,9	
Фрукты (плоды) свежие	185,00	46,25	44,7	
Сухофрукты, в т.ч. шиповник	15,00	3,75	3,6	
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. instantные	200,00	50,00	50,0	
Мясо жилованное 1-й категории	70,00	17,50	17,3	
Колбасные изделия	15,00	3,75	3,75	
Цыплята I категории потрошенные (буры I кат.)	35,00	8,75	8,54	
Рыба-филе	58,00	14,50	13,85	

Кондитерские изделия	10,00	3,50	3,5
Чай	0,40	0,14	0,14
Какао-порошок	1,20	0,42	0,42

7. **Вывод:** единое меню питания для обучающихся 1-4 классов общеобразовательных учреждений Краснодарского края (примерные циклические 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, *соответствует* 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».

Врач по общей гигиене
тел. 204-77-24



Маменко Е.Ю.