ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Красноярскому краю

ОЦЕНКА № 62

на соответствие санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам проекта «Примерное цикличное меню» для организации питания детей в муниципальном казенном общеобразовательном учреждении «Миндерлинская средняя школа» с филиалом «Борская основная общеобразовательная школа».

07 августа 2020 г. г. Красноярск

Оценка на соответствие государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам проектов «Примерное цикличное меню» для организации питания детей в муниципальном казенном общеобразовательном учреждении «Миндерлинская средняя школа» с филиалом «Борская основная общеобразовательная школа» проведена главным специалистом-экспертом отдела надзора за качеством и безопасностью питания, условиями воспитания и обучения Бабенко Анастасией Викторовной, на основании заявления индивидуального предпринимателя Н.В. Косогоровой (вх. от 03 августа 2020 г. № 24-32895-2020).

Оценка проекта меню на соответствие требованиям государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов проводилась по следующим направлениям.

1. Оценка проекта меню на соответствие государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам режима питания, массы порций готовых блюд, распределения энергетической ценности по отдельным приемам пищи.

2. Оценка проекта меню на соответствие государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам набора основных пищевых продуктов, набора блюд по каждому приему пищи.

3. Оценка проекта меню на соответствие государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам калорийности каждого приема пищи в течение дня, суточных рационов по содержанию основных веществ, витаминов, микроэлементов.

4. Оценка проекта меню на соответствие государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам условий соблюдения технологических процессов, применяемых для приготовления блюд, обеспечивающих безопасность готовой продукции для детей.

В ходе оценки на соответствие санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам использовались следующие нормативные документы:

1. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее – СанПиН 2.4.5.2409-08).

2. Химический состав пищевых продуктов: Справочник /Под ред. Член-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна, 2002 г.

3. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/ Под ред. М.П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005 г.

4. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 [3].

5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, II часть, изд-во «Хлебпродинформ», г. Москва, 1996, под ред. В.Т. Лапшиной.

6. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под об. ред. Перевалова А.Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2012.

В ходе оценки рассмотрены следующие документы:

1. Проект меню для детей от 7-11 лет и 12-18 лет.

2. Технологические карты готовых блюд, указанных в проекте меню.

В процессе оценки установлено:

Представленный проект меню предназначен для организации питания детей в муниципальном казенном общеобразовательном учреждении «Миндерлинская средняя школа» с филиалом «Борская основная общеобразовательная школа».

Проект меню фактически рассчитан для питания детей от 7-11 лет и 12-18 лет, что не противоречит требованиям п. 6.6. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Согласно представленных технологических карт обеспечено приготовление готовых блюд для детей данной возрастной группы, что соответствует требованиям п. 6.11. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Представленный проект меню составлен на 10 дней в соответствии с рекомендуемой СанПиН 2.4.5.2409-08 (приложение 2) формой составления примерного меню, что соответствует п. 6.4 СанПиН 2.4.5.2409-08.

1. Оценка проекта меню на соответствие государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам режима питания, массы порций готовых блюд, распределения энергетической ценности по отдельным приемам пищи.

В представленном проекте меню предусматривается 2-кратный прием пищи для детей от 7-11 лет и 12-18 лет, что соответствует п. 6.8. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В проекте меню учтено рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи для детей: завтрак – 25 %, обед- 35 %, что соответствует требованиям п. 6.14. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие 2-3 дня, что соответствует требованиям п. 6.13. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В проект меню в ежедневный рацион включены мясо, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи), 1 раз в 2-3 дня включены рыба, яйца, сыр, что соответствует п. 6.17. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В рационе питания присутствует творог, кисломолочные продукты, что соответствует п. 6.17. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Обеспечено ежедневное включение на завтрак горячего блюда, горячего напитка, закуски, на обед закуски или салата, что соответствует требованиям п. 6.18, п. 6.19., п. 6.20, п. 6.21. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В проекте меню учтены требования санитарных правил по массе порции блюд в соответствии с п. 6.9 СанПиН 2.4.5.2409-08 (приложение 3).

Масса порций первых блюд составляет 260-275 граммов, при рекомендуемой массе 250-300 граммов; вторых мясных и рыбных блюд 80-120 граммов, при рекомендуемой массе 80-120 граммов; салатов 60-100 граммов, при рекомендуемой массе 60-150 граммов; каш, овощных блюд 150-200 граммов, при рекомендуемой массе 150-250 граммов; гарниров 150-230 граммов, при рекомендуемой массе 150-230 граммов; напитков 200 мл, при рекомендуемой массе 200 мл; фруктов 200 граммов, при рекомендуемой массе 100 граммов, что не противоречит требованиям п. 6.9. СанПиН 2.4.5.2409-08.

2. Оценка проекта меню на соответствие государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам набора основных пищевых продуктов, набора блюд по каждому приему пищи.

В продуктовом наборе присутствуют необходимые группы продуктов питания в соответствии с нормами питания обучающихся в образовательном учреждении: мясо говядины, мясо птицы, хлеб, картофель, овощи, соки.

При подсчете норм продуктов питания на одного ребенка в день следует отметить соблюдение среднесуточной нормы основных продуктов, что соответствует требованиям п. 2.10.17. приложение 10 СанПиН 2.4.1.1249-03, п. 6.30, приложения 8 таблицы 1 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Представлена информация о проведении витаминизации третьих блюд и об использовании йодированной поваренной соли для приготовления кулинарных блюд, что соответствует требованиям п.п. 9.3, 9.4. СанПиН 2.4.5.2409-08.

3. Оценка проекта меню на соответствие государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам калорийности каждого приема пищи в течение дня, суточных рационов по содержанию основных веществ, витаминов, микроэлементов.

Проект меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде.

Средняя энергетическая ценность суточного рациона питания учащихся **7-11 лет** составляет 1649 ккал при норме 1410,0 ккал с учетом 60 % суточной потребности в веществах и энергии, указанных в приложении 4, таблица 2 СанПиН 2.4.5.2409-08, что соответствует требованиям п. 6.9. СанПиН 2.4.5.2409-08, МР 2.3.1.2432-08.

Количество основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) в суточном рационе детей составляет: белков – 56,9 г при норме 46 г; жиров – 54,0 при норме 47,0 г; углеводов – 219,5 г при норме – 201,0 г с учетом 60 % суточной потребности.

Соотношение Б:Ж:У (при норме 1:1:4) составляет: 1:1:4,0, что соответствует требованиям п. 6.15 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Содержание витаминов и минеральных веществ в суточном рационе детей, с учетом 2-х кратного приема пищи составляет: витамина С – 122,8 мг при норме 36,0 мг; витамина Е – 7,7 мг при норме 6,0 мг; витамина А – 2,0 мг при норме 0,42 мг; кальция – 724,7 мг при норме 660,0 мг; фосфора – 964,5 мг при норме 990,0 мг; магния – 265,8 мг при норме 150,0 мг; железа – 11,6 мг при норме 7,2 мг.

Средняя энергетическая ценность суточного рациона питания учащихся **12-18 лет** составляет 1950 ккал при норме 1627,0 ккал с учетом 60 % суточной потребности в веществах и энергии, указанных в приложении 4, таблица 2 СанПиН 2.4.5.2409-08, что соответствует требованиям п. 6.9. СанПиН 2.4.5.2409-08, МР 2.3.1.2432-08.

Соотношение Б:Ж:У (при норме 1:1:4) составляет: 1:1:4,0, что соответствует требованиям п. 6.15 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Количество основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) в суточном рационе детей составляет: белков – 68 г при норме 54 г; жиров – 63 при норме 55 г; углеводов – 256 г при норме – 230 г, с учетом 75 % суточной потребности.

Содержание витаминов и минеральных веществ в суточном рационе детей, с учетом 2-х кратного приема пищи составляет: витамина С – 129 мг при норме 42,0 мг; витамина Е – 9,2 мг при норме 7,2 мг; витамина А – 2,1 мг при норме 0,54 мг; кальция – 814,10 мг при норме 720,0 мг; фосфора – 1162,0

мг при норме 1080,0 мг; магния – 320 мг при норме 180 мг; железа – 14,4 мг при норме 10,2 мг.

4. Оценка проекта меню на соответствие государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам условий соблюдения технологических процессов, применяемых для приготовления блюд, обеспечивающих безопасность готовой продукции для детей.

К проекту примерного цикличного меню представлен перечень необходимого оборудования пищеблоков образовательных учреждений, что позволяет оценить соблюдение требований к технологическим процессам приготовления блюд в представленном проекте, безопасность изготавливаемых готовых блюд в соответствии с требованиями п. 6.11., п. 8.4., п. 8.6., п. п. 8.22., п. 8.25. СанПиН 2.4.5.2409-08.

К проекту меню представлены технологические карты.

В технологических картах проекта меню предусмотрено использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, исключены продукты с раздражающими свойствами, что соответствует п. 6.16 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Все применяемые технологические процессы для приготовления блюд в представленном проекте обеспечивают безопасность готовых блюд по микробиологическим показателям, что соответствует п. 6.11. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Представленный проект «Примерное цикличное меню» разработано с учетом сезонности, что соответствует требованиям п. 6.6. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Выводы:

1. Масса порций готовых блюд соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08.
2. Набор основных пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд соответствует требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.
3. Калорийность, содержание основных веществ, витаминов, микроэлементов соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08.
4. Проект примерного цикличного меню разработан без учета сезонности, что не соответствует требованиям п. 6.6. СанПиН 2.4.5.2409-08.
5. Все технологические процессы, используемые для приготовления блюд соответствуют требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08.

Заключение.

На основании результатов проведённой оценки установлено, что представленный проект «Примерное цикличное меню» для организации питания детей в муниципальном казенном общеобразовательном учреждении «Миндерлинская средняя школа» с филиалом «Борская основная

общеобразовательная школа» **соответствует** требованиям государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов и может быть согласован.

Исполнитель
Главный специалист-эксперт отдела
надзора за качеством и безопасностью питания,
условиями воспитания и обучения А.В. Бабенко
07 августа 2020 г.