

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

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц RA.RU.710012
Дата внесения в реестр сведений об
аккредитованном лице 22.04.2015

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя

органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»

в _____ филиале

Красноармейском



М. П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 2592/25 «30» августа 20 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного меню (десятидневного) завтрака для категории детей 7-11 лет и для категории детей с 12 лет и старше, для сезона: лето-осень, разработанного обществом с ограниченной ответственностью «Комбинат школьного питания», расположенного по адресу: 350000, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Длинная, д.98, помещение 3/3.

Производство экспертизы начато: 29.08.2024 в 09-00

Производство экспертизы окончено: 30.08.2024 в 15-00

1. **Основание:** Заявление генерального директора общества с ограниченной ответственностью «Комбинат школьного питания», входящий № 2769/349/ОИ от 29.08.2024.

2. **Заявитель:** Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат школьного питания» (далее ООО «Комбинат школьного питания»).

Юридический адрес: 350000, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Длинная, д.98, помещение 3/3;

ИНН: 2308277270

ОГРН: 1212300002111

фактический адрес: 350000, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Длинная, д.98, помещение 3/3;

Разработчик: ООО «Комбинат школьного питания»

юридический адрес: 350000, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Длинная, д.98, помещение 3/3;

фактический адрес: 350000, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Длинная, д.98, помещение 3/3;

Цель экспертизы: соответствие гигиеническим требованиям:

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" раздел VIII; СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" раздел II.

3. **Перечень рассмотренных материалов:**

- десятидневное меню завтраков для категории детей 7-11 лет, сезон: лето-осень;
- десятидневное меню завтраков для категории детей с 12 лет и старше, сезон: лето-осень;

Красноармейский

филиал

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

028415

г-к Анапа, ул. Грудящихся, 1А

Продолжение: _____
Страницы № 2-5

- накопительная ведомость продуктов завтрак для детей 12 лет и старше 20-25% от суточной нормы продуктов;
- технологические карты;
- пояснительная записка ООО «Комбинат школьного питания».

4. Санитарно-эпидемиологическая оценка материалов:

Представлено десятидневное меню завтраков для организации питания детей в общеобразовательных учреждениях Анапского и Темрюкского районов Краснодарского края на летне-осенний период, согласно представленной пояснительной записке генерального директора Лопухова С.Н. Меню составлено для двух возрастных категорий детей 7-11 лет и 12 лет и старше, меню составлено с использованием литературы: единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений, издание 4-е, Уральский центр питания ФГБОУ ВО «Пермский государственный медицинский университет им. академика Е.А. Вагнера» Минздрава России 2021, под редакцией А.Я. Перевалова, Н.В. Тапешникова; Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях, пособие разработано ФБУН «Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены» Роспотребнадзора, 2022г.

Меню завтраков разработаны на период двух учебных недель (10 дневное) для каждой возрастной группы, содержит информацию о биологической ценности, калорийности, указано содержание белков, углеводов и жиров за прием пищи, в соответствии с рекомендуемой формой согласно Приложения № 8, что соответствует требованиям п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (приведенная в Приложении № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), в представленных меню не отмечено.

Завтрак состоит из горячего блюда (крупное, творожное, мясное, рыбные блюда, блюда из яиц) и напитка, также в меню завтрака включены фрукты свежие и овощи, в соответствии с методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 п.2.3. Повторяемость блюд в меню, в течение дня и двух смежных дней отсутствует. Пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (приведенная в Приложении № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), в представленном меню завтраков не отмечено.

На все блюда, по рассматриваемому меню, представлены технологические карты, что соответствует требованиям п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.3.3. СП 2.4.3648-20. Наименование блюд и кулинарных изделий в меню соответствует их наименованию, указанным в технологических документах.

Технологические карты на заявленные блюда составлены с указанием сборника рецептур, часть технико-технологические карт разработаны; все карты содержат информацию о технологии приготовления блюд, калорийности, содержанию белков, жиров и углеводов, витаминов, микроэлементов, имеется информация о температуре подачи горячих блюд. Технология приготовления блюд, в представленном меню обедов, согласно представленных технологических карт, предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки (тушение, варка, запекание и пр.). Сборники рецептур блюд, которые использовались для составления меню полдников представлены; технологические карты соответствуют сборникам рецептур блюд, по вложению пищевых продуктов, содержанию пищевых веществ и энергетической ценности.

В целях профилактики йододефицитных состояний у детей, согласно представленным накопительным ведомостям и технологическим картам, при изготовлении блюд используется соль йодированная поваренная пищевая, что соответствует требованиям п. 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Распределение в процентном отношении пищевых веществ и энергии для завтраков, от суточной потребности, в представленных меню соответствует требованиям Таблицы №3 Приложения №10

СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Суммарные объемы блюд, по приему пищи – завтрак, предусмотрены не менее установленных в таблице № 3 Приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

День недели по меню	Фактическое значение калорийности по меню завтрака для детей 12 лет и старше	Доля калорийности завтрака от суточной потребности 20-25%	Нормативное значение калорийности и пищевой ценности доли суточной потребности для завтрака	Суммарная масса блюд завтрака	Нормативное значение суммарной массы блюд завтрака, не менее
1 неделя					
1 день	597,1	22	544-680	695	550
2 день	517,2	19		600	
3 день	564,0	20,7		690	
4 день	578,7	21,3		680	
5 день	595,4	21,8		735	
Среднее значение энергетической ценности за 1 неделю	570,5	21%	20-25% 272-408		
Среднее значение доли содержания белков	22,71	25%	20-25% 18-22,5		
Среднее содержание доли жиров	18,2	20%	20-25% 18,4-23		
Среднее содержание доли углеводов	79,1	20,8	20-25% 76,6-95,75		
2 неделя					
1 день	703,4	25,8	544-680	735	550
2 день	591,96	21,8		550	
3 день	540,2	20		550	
4 день	685,7	25		575	
5 день	509,9	19		555	
Среднее значение энергетической ценности за 1 неделю	606,2	22,3	20-25% 272-408		
Среднее значение доли содержания белков	22,8	25	20-25% 18-22,5		
Среднее содержание доли жиров	19,4	21,1	20-25% 18,4-23		
Среднее содержание доли углеводов	84,36	22,2	20-25% 76,6-95,75		
Среднее выполнение норм пищевой и энергетической ценности за 10 дней рациона					
Среднее значение энергетической ценности за 1 неделю	588,4	21,6			
Среднее значение доли содержания белков	22,79	25			
Среднее содержание доли жиров	18,79	20,4			
Среднее содержание доли углеводов	81,75	21,51			

День недели по меню	Фактическое значение калорийности по меню завтрака для детей 7-11 лет	Доля калорийности завтрака от суточной 20-25% ($\pm 5\%$)	Нормативное значение калорийности и пищевой ценности доли суточной потребности для завтрака	Суммарная масса блюд завтрака	Нормативное значение суммарной массы блюд завтрака, не менее
1 неделя					
1 день	470,8	20	470-587,5	590	500
2 день	460,7	19,7		500	
3 день	484,3	20,6		520	
4 день	540,02	22,9		630	
5 день	532,4	22,6		580	
Среднее значение энергетической ценности за 1 неделю	497,6	21,18	20-25%		
Среднее значение доли содержания белков	19,14	24,8%	20-25% 15,4-19,25		
Среднее содержание доли жиров	16,03	20,3%	20-25% 15,8-19,75		
Среднее содержание доли углеводов	69,02	20,6%	20-25% 67-83,75		
2 неделя					
1 день	594,3	25,2	470-587,5	555	500
2 день	532	22,6		560	
3 день	456	19,5		500	
4 день	554	23,6		500	
5 день	587	24,9		505	
Среднее значение энергетической ценности за 1 неделю	521,02	22,17%	20-25%		
Среднее значение доли содержания белков	19,9	25,8%	20-25% 15,4-19,25		
Среднее содержание доли жиров в полдниках	16,8	21,3%	20-25% 15,8-19,75		
Среднее содержание доли углеводов	73,8	22,04%	20-25% 67-83,75		
Среднее выполнение норм пищевой и энергетической ценности за 10 дней рациона					
Среднее значение энергетической ценности за 1 неделю	509,3	22%			
Среднее значение доли содержания белков	19,5	25%			
Среднее содержание доли жиров	16,42	20,8%			
Среднее содержание доли углеводов	71,44	21,33%			

Предусмотренная потребность в пищевых веществах и энергетической ценности завтраков (20-25% от суточной потребности за неделю рациона) предусмотрена в соответствии с табл №1 приложения №10, п. 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Предусмотренные массы порций в представленном меню завтраков и представленных технологических картах для детей 7-11 лет и с 12 лет и старше, соответствуют требованиям табл.1 Приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7.Вывод:

Представленное и разработанное меню завтраков для категорий детей 7-11 лет и для категории детей с 12 лет и старше, для сезона: лето-осень, разработанного ООО «Комбинат школьного питания», расположенного по адресу: 350000, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Длинная, д.98, помещение 3/3, соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» раздел VIII, приложений №№ 6, 8, 9, 10, 12, 13, СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".

Врач по общей гигиене

 Довбань О.В.