

Федеральная служба по надзору

в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц RA.RU.710012

Дата внесения в реестр сведений об
аккредитованном лице 22.04.2015

Ф 1 ДП ОИ 03.11

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя

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

В _____ филиале

Красноармейском



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 2593/25 «30» августа 2024 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного меню (десятидневного) обеда 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» Лопухова С.Н., входящий № 2770/350/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;

3. **Цель экспертизы:** соответствие гигиеническим требованиям:

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

Красноармейский

филиал

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

г-к Анапа, ул. Трудящихся 1А.

Продолжение: 2-5
Страницы № _____

4. Перечень рассмотренных материалов:

- десятидневное меню обедов для категории детей 7-11 лет, сезон: лето-осень;
- десятидневное меню обедов для категории детей с 12 лет и старше, сезон: лето-осень;
- накопительная ведомость продуктов обедов для детей 7-11 лет 30-35% от суточной нормы продуктов;
- накопительная ведомость продуктов для детей 12 лет и старше 30-35% от суточной нормы продуктов;
- технологические карты;
- пояснительная записка ООО «Комбинат школьного питания».

5. Санитарно-эпидемиологическая оценка материалов:

Представлено десятидневное меню обедов 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 обедов разработаны на период двух недель (10ти 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 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.

Обед включает закуску (салат или свежие овощи), горячее первое блюдо, второе мясное или рыбное блюдо с гарниром и др., в соответствии с п.2.5. МР 2.4.0179-20.; меню разработано с учетом сезонности - на летне-осенний период времени, в соответствии с п.2.5. МР 2.4.0179-20. Повторяемость блюд в меню, в течение дня и двух смежных дней отсутствует.

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 – разработанные технико-технологические 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 обедов 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 обедов, 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 – обед, 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 обедов для детей 12 лет и старше	Доля калорийности от суточной потребности 30-35%	Нормативное значение калорийности и пищевой ценности доли суточной потребности для обеда	Суммарная масса блюд обеда	Нормативное значение суммарной массы блюд обеда, не менее
1 неделя					
1 день	816,7	30%	816-952	960	800
2 день	817,5	30%		945	
3 день	853,5	31,4%		910	
4 день	821,8	30,2%		845	
5 день	879,5	32,3%		1060	
Среднее значение энергетической ценности за 1 неделю	837,8	30,8%	30-35%		
Среднее значение доли содержания белков	30,4	33,8%	30-35% 27-31,5		
Среднее содержание доли жиров	27,4	30%	30-35% 27,6-32,2		
Среднее содержание доли углеводов	124,62	32,5%	30-35% 114,9-134,05		
2 неделя					
1 день	1026,6	37%	816-952	1000	800
2 день	843	30,9%		950	
3 день	816,4	30%		890	
4 день	908,6	33,4%		940	
5 день	897,2	33%		1090	
Среднее значение энергетической ценности за 1 неделю	898,41	33%	30-35%		
Среднее значение доли содержания белков	31,35	34,8%	30-35% 27-31,5		
Среднее содержание доли жиров	28	30,2%	30-35% 27,6-32,2		
Среднее содержание доли углеводов	130,8	34,2%	30-35% 114,9-134,05		
Среднее выполнение норм пищевой и энергетической ценности за 10 дней рациона обеда					
Среднее значение энергетической ценности за 1 неделю	868	31,9%			
Среднее значение доли содержания белков	30,9	34,3%			
Среднее содержание доли жиров	27,7	30,2%			
Среднее содержание доли углеводов	127,7	33,5%			

День недели по меню	Фактическое значение калорийности по меню обедов для детей 7-11 лет	Доля калорийности от суточной потребности 30-35%	Нормативное значение калорийности и пищевой ценности доли суточной потребности для обеда 30-35%	Суммарная масса блюд обеда	Нормативное значение суммарной массы блюд обеда, не менее
1 неделя					
1 день	717,69	30,5%	705-822,5	860	700
2 день	708,5	30%		860	
3 день	716,4	30,5%		830	
4 день	732,4	31,2%		800	
5 день	715,5	30,4%		880	
Среднее значение энергетической ценности за 1 неделю	718,1	30,6%	30-35%		
Среднее значение доли содержания белков	25,3	32,9%	30-35% 23,1-26,95		
Среднее содержание доли жиров	23,9	30,4%	30-35% 23,7-27,65		
Среднее содержание доли углеводов	106,9	31,9%	30-35% 100,5-117,25		
2 неделя					
1 день	753,7	32%	705-822,5	920	700
2 день	705	30%		800	
3 день	723,8	30,8%		810	
4 день	874,32	37%		890	
5 день	732,61	31,2%		940	
Среднее значение энергетической ценности за 1 неделю	757,89	32,25%	30-35%		
Среднее значение доли содержания белков	27,2	35%	30-35% 23,1-26,95		
Среднее содержание доли жиров в полдниках	23,7	30%	30-35% 23,7-27,65		
Среднее содержание доли углеводов	109,74	32,8	30-35% 100,5-117,25		
Среднее выполнение норм пищевой и энергетической ценности за 10 дней рациона обеда					
Среднее значение энергетической ценности за 1 неделю	758	32,25%			
Среднее значение доли содержания белков	26,28	34,2%			
Среднее содержание доли жиров	23,79	30,2%			
Среднее содержание доли углеводов	108,83	31,4%			

Предусмотренная потребность в пищевых веществах и энергетической ценности обедов (30-35% 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 обедов 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.

Наименование блюда	Норма массы порций по СанПиН	Меню обедов для детей 12 лет и старше									
		День недели по меню									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Закуска	100-150		100		100	100		100	100		100
Первое блюдо	250-300	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250
Второе мясное/рыбное блюдо	100-120		100	120		100	100	100			120
гарнир	180-230		180	180		180	180	180			180
Второе основное блюдо	200-250	230			210				210	250	
Третье блюдо, напиток	180-200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200
Фрукты	100	150				100	150			150	100

Наименование блюда	Норма массы порций по СанПиН	Меню обедов для детей 7-11 лет									
		День недели по меню									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Закуска	60-100		60		60	60		60	60		60
Первое блюдо	200-250	200	250	250	250	200	250	200	250	250	200
Второе мясное/рыбное блюдо	90-120		90	90		90	90	100			110
гарнир	150-200		180	150		160	150	160			150
Второе основное блюдо	150-200	200			180				200	220	
Третье блюдо, напиток	180-200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200
Фрукты	100	150				100	150			100	110

7. Вывод:

Представленное и разработанное меню обедов 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 п. 8.1.2, 8.1.6, табл. 1 приложение № 9; СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" раздел II.

Врач по общей гигиене



Довбань О.В.