

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

№ 2595/25 « 30 » августа 20 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного десятидневного меню (обеда и полдника) двухразового питания детей с ОВЗ (с ограниченными возможностями здоровья) 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 10-00

Производство экспертизы окончено: 30.08.2024 в 16-00

1. **Основание:** Заявление генерального директора общества с ограниченной ответственностью «Комбинат школьного питания» Лопухова С.Н., входящий № 2772/352/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 санитарно-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.

4. **Перечень рассмотренных материалов:**

- десятидневное меню обедов и полдников для детей с ОВЗ категории 7-11 лет, сезон: лето-осень;

Красноармейский

филиал

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

028417

Продолжение:

Страницы № 2-6

г-к Анапа, ул. Трудящихся 1А

- десятидневное меню обедов и полдников для детей с ОВЗ категории с 12 лет и старше, сезон: лето-осень;
- накопительная ведомость продуктов обед, полдник для детей 7-11 лет;
- накопительная ведомость продуктов для детей с 12 лет и старше;
- технологические карты;
- пояснительная записка генерального директора ООО «Комбинат школьного питания».

5. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представлено десятидневное меню двухразового питания (обед и полдник) для детей с ОВЗ (ограниченными возможностями здоровья) и организацией образовательного процесса во вторую смену 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 питания детей в общеобразовательных учреждениях на летне-осенний период сезона, 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 технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений, под редакцией профессора Перевалова А.Я., доцента Коровка Л.С., доцента Тапешкина Н.В., изд. Пермь 2013; 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 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 Приложению № 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. Повторяемость блюд в меню, в течение дня и двух смежных дней отсутствует.

Обед включает закуску (салат или свежие овощи), горячее первое блюдо, второе мясное или рыбное блюдо с гарниром и др., полдник включает основное блюдо и напиток; меню разработано с учетом сезонности - на летне-осенний период времени, в соответствии с п.2.5. МР 2.4.0179-20.

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-технологических 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 шалящих методов кулинарной обработки (тушение, варка, запекание и пр.). Сборники рецептур блюд, которые использовались для составления меню

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 представленных накопительных ведомостей и технологических карт, 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 и полдников, от суточной потребности, в представленных меню соответствует требованиям Таблицы №3 Приложения №10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Предусмотренная потребность в пищевых веществах и энергетической ценности обедов и полдников 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.

День недели по меню	Фактическое значение калорийности по меню обеда для детей 12 лет и старше	Доля калорийности обеда от суточной потребности 30-35%	Нормативное значение калорийности и пищевой ценности доли суточной потребности для обеда	Фактическое значение калорийности по меню полдника для детей 12 лет и старше	Доля калорийности полдника от суточной потребности 10-15%	Нормативное значение калорийности и пищевой ценности доли суточной потребности для полдника 10-15%
1 неделя						
1 день	816,7	30%	816-952	275,6	10,1	272-408
2 день	817,5	30%		529,2	19,4	
3 день	853,5	31,4%		279	10,3	
4 день	821,8	30,2%		312	11,5	
5 день	879,5	32,3%		408,56	15	
Среднее значение энергетической ценности за 1 неделю	837,8	30,8%	30-35%	361,1	13,1%	10-15% 272-408
Среднее значение доли содержания белков в	30,4	33,8%	30-35% 27-31,5	11,9	13,2%	10-15% 9-13,5
Среднее содержание доли жиров	27,4	30%	30-35% 27,6-32,2	11,6	12,6%	10-15% 9,2-13,8
Среднее содержание доли углеводов	124,62	32,5%	30-35% 114,9-134,05	54,50	14,2	10-15% 38,3-58
2 неделя						
1 день	1026,6	37%	816-952	442,4	16,2	272-408
2 день	843	30,9%		329,1	12,1	
3 день	816,4	30%		335,1	12,3	
4 день	908,6	33,4%		305,2	11,2	
5 день	897,2	33%		412,0	15,1	
Среднее значение энергетической ценности за 1 неделю	898,41	33%	30-35%	341,9	12,5	10-15%
Среднее значение доли содержания белков	31,35	34,8%	30-35% 27-31,5	14,3	15	10-15% 9-13,5
Среднее содержание доли жиров	28	30,2%	30-35% 27,6-32,2	9,8	10,6	10-15% 9,2-13,8
Среднее содержание	130,8	34,2%	30-35%	49,8	13,0	10-15%

доли углеводов		114,9-134,05		38,3-58
Среднее выполнение норм пищевой и энергетической ценности за 10 дней рациона обеда и полдника				
Среднее значение энергетической ценности за 1 неделю	868	31,9%	354,9	12,9%
Среднее значение доли содержания белков	30,9	34,3%	13	14,5%
Среднее содержание доли жиров	27,7	30,2%	10,7	11,7%
Среднее содержание доли углеводов	127,7	33,5%	52,65	13,7%

День недели по меню	Фактическое значение калорийности по меню обеда для детей 7-11 лет	Доля калорийности обеда от суточной потребности 30-35%	Нормативное значение калорийности и пищевой ценности доли суточной потребности для обеда	Фактическое значение калорийности по меню полдника для детей 7-11 лет	Доля калорийности полдника от суточной потребности 10-15% (± 5%)	Нормативное значение калорийности и пищевой ценности доли суточной потребности для полдника
1 неделя						
1 день	717,69	30,5%	705-822,5	266,5	11,3	235,0- 352,5
2 день	708,5	30%		482,2	20	
3 день	716,4	30,5%		231,9	10	
4 день	732,4	31,2%		312	13,3	
5 день	715,5	30,4%		385,7	16,4	
Среднее значение энергетической ценности за 1 неделю	718,1	30,6%	30-35%	335,66	14,3	10-15%
Среднее значение доли содержания белков в	25,3	32,9%	30-35% 23,1-26,95	11,2	14,6	10-15% 7,7-11,6
Среднее содержание доли жиров	23,9	30,4%	30-35% 23,7-27,65	10,9	13,9	10-15% 7,9-11,6
Среднее содержание доли углеводов	106,9	31,9%	30-35% 100,5-117,25	51,2	15,3	10-15% 33,5-50,3
2 неделя						
1 день	753,7	32%	705-822,5	250,5	10,6	235,0- 352,5
2 день	705	30%		300,8	12,8	
3 день	723,8	30,8%		235,0	10	
4 день	874,32	37%		305,0	12,9	
5 день	732,61	31,2%		281,8	12	
Среднее значение энергетической ценности за 1 неделю	757,89	32,25%	30-35%	274,62	11,7	10-15%
Среднее значение доли содержания белков	27,2	35%	30-35% 23,1-26,95	10,36	13,5	10-15% 7,7-11,6
Среднее содержание доли жиров	23,7	30%	30-35% 23,7-27,65	9,58	12,2	10-15% 7,9-11,6
Среднее содержание доли углеводов	109,74	32,8	30-35% 100,5-117,25	40,26	12,0	10-15% 33,5-50,3

Среднее выполнение норм пищевой и энергетической ценности за 10 дней рациона обеда и полдника				
Среднее значение энергетической ценности за 1 неделю	758	32,25%	305,14	13,0
Среднее значение доли содержания белков	26,28	34,2%	10,78	13,5
Среднее содержание доли жиров	23,79	30,2%	10,26	13,0
Среднее содержание доли углеводов	108,83	31,4%	45,75	13,7

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

Наименование блюд	Норма массы порций по СанПиН	Меню обедов и полдников для детей 12 лет и старше									
		День недели по меню									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Обед											
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
Суммарный объем блюд обеда	800	960	945	910	895	1060	1000	950	890	940	1090
полдник											
Третье блюдо, напиток	180-200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200
Фрукты	100	100	100	150	100	150	-	150		100	100
Кулинарное изделие	-	90	100	80	70	80	180/20	70	20/40/90	70	80
Суммарный объем блюд полдника	350	390	400	430	370	430	400	420	350	370	380

Наименование блюд	Норма массы порций по СанПиН	Меню обедов и полдников для детей 7-11 лет									
		День недели по меню									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Обед											
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			110/30
гарнир	150-200		180	150		160	150	160			150

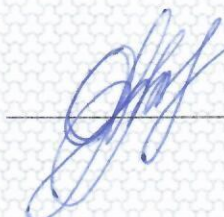
Второе основное блюдо	150-200	200			180				200	220	
Третье блюдо, напиток	180-200	200	200	200	200	180	200	200	200	200	200
Фрукты	100	150				100	150			100	110
Суммарный объем блюд обеда	700	860	860	830	800	880	920	800	810	890	940
Полдник											
Третье блюдо, напиток	180-200	180	200	180	200	200	180	180	200	200	200
Кулинарное изделие	-	90	100	70	70	70	100/20	70	90/10	70	70
Фрукты	100	100		100	100	150	-	100		100	100
Суммарный объем блюд полдника	300	370	300	350	370	420	300	350	300	370	370

Предусмотренные массы порций в представленном меню 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.Выводы:

Представленное и разработанное меню полдников для категорий детей 7-11 лет и для категории детей с 12 лет и старше, для сезона: лето-осень, разработанного ООО «Комбинат питания КК», расположенного по адресу: 350000, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Длинная, д.98, пом., 1, 2, 5, соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» раздела II п. 2.8., раздела 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" раздел II.

Врач по общей гигиене



Довбань О.В.