

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

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

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском
крае»
Осмоловская Т.П. филиале



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1023/25 «02» мая 2023 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного пятнадцатидневного меню для питания детей 7-11 лет в лагерях дневного пребывания в общеобразовательных учреждениях Красноармейского района. Организатор питания ООО "Глобус".

Производство экспертизы начато: 24.04.2023 в 14-00.
Производство экспертизы окончено: 28.04.2023 в 16-00.

- 1. Основание:** заявление № 1010/161/ОИ от 20.03.2023г.
- 2. Заявитель:** ООО «Глобус». Директор Браташенко Л.П.
Юридический адрес: 353800, Краснодарский край, Красноармейский район, ст. Полтавская, ул. Красная, 132 офис15.
ИНН: 2349014305
ОГРН: 1022304651599
Фактический адрес: 353800, Краснодарский край, Красноармейский район, ст. Полтавская, ул. Красная, 132 офис15.
- 3. Разработчик:** ООО "Глобус"
Юридический адрес: 353800, Краснодарский край, Красноармейский район, ст. Полтавская, ул. Красная, 132 офис15.
Фактический адрес: 353800, Краснодарский край, Красноармейский район, ст. Полтавская, ул. Красная, 132 офис15.
- 4. Цель экспертизы:** на соответствие требованиям государственных санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов:
- п. 2.8, п. 5.2, раздел VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".
- 5. Перечень рассмотренных материалов:**
- примерное пятнадцатидневное меню для питания детей возрастной категории 7 - 11 лет, с меню раскладкой и накопительной ведомостью расхода продуктов за рационом питания,

Продолжение:
Страницы № 2-6

105 442

Красноармейский филиал
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».
353800 ст. Полтавская, ул. Карла Маркса, 133.
тел./факс (861-65) 4-09-83, e-mail polsess@mail.ru

утвержденное директором ООО "Глобус" Браташенко Л.П.;
- технологические карты, технико - технологические карты на кулинарные изделия и блюда, заявленные в меню.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

При рассмотрении представленного примерного 15-дневного меню для питания детей 7-11 лет в летний период 2023 г. с меню - раскладкой, накопительной ведомостью расхода продуктов и представленных технологических карт и технико-технологических карт на кулинарные изделия и блюда, установлено следующее:

Примерное меню предназначено для организации питания учащихся 7-11 лет в лагерях дневного пребывания общеобразовательных учреждений в период летних каникул. Продолжительность смены 21 календарный день (15 рабочих дней).

С учетом режима работы оздоровительной организации, меню предусматривает выдачу горячего завтрака и обеда.

Предлагаемое меню не содержит "запрещенных" кулинарных изделий, изготовление и реализация которых в детских организациях не допускается.

Примерное меню оформлено согласно *приложению № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20*, содержит следующие сведения:

- наименования кулинарных изделий с номером рецептуры (по сборнику рецептур и № технологической карты или технико-технологической карты), массу порций;
- энергетическую и пищевую ценность (белки, жиры, углеводы, витаминов и минеральных веществ) по каждому блюду, приему пищи и трехнедельный период.

В пояснении к меню отмечено, что при его составлении использованы:

- Таблицы химического состава и калорийности Российских продуктов питания: Справочник Скурихин И.М., Тутельян В.А.-М- Де Ли принт, 2008г.;
- Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна., М.: Де Ли плюс, 2017 г.;
- Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий (составлен А.Я. Перевалов. Н.В. Тапешкина. Изд-е 4, дополненное и исправленное Пермь, 2021 г).
- Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления (от 7-до18 лет) ФБУ «НИИ» Роспотребнадзора. Разработчик И.И. Новикова.

Завтрак включает горячее блюдо (мясное, творожное, яичное, крупяное), горячий напиток, бутерброд.; обед - закуску, первое, второе, третье блюдо. Фрукты на завтрак или обед.

Масса порций основных блюд в граммах в сравнении с возрастной нормой
(таблица 1 приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Название блюд	масса порций блюд в граммах 7- 11 лет	
	фактическая	нормируемая
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150-200	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п)	60	60-100
Первое блюдо	200	200-250
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-160	90-120
Гарнир	150-200	150-200

Красноармейский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

Название блюд	масса порций блюд в граммах 7- 11 лет	
	фактическая	нормируемая
Третье блюдо (компот, чай, напиток кофейный, какао, кисель)	200	180-200
Фрукты	110	100

Масса порций основных блюд в представленном меню соответствует требованиям таблицы 1 приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Суммарный объем пищи на прием в граммах по 15-дневному меню, в сравнении с возрастной нормой (таблица 3 приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

день питания	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
завтрак	620	525	600	585	585	580	525	560	630	560	510	530	515	515	570
обед	800	830	780	740	810	740	840	800	800	820	855	930	750	845	820

Суммарный объем пищи по приемам на завтраки, обеды соответствует требованиям таблицы 3 приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Согласно таблице 1 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, суточная потребность у детей данного возраста в основных пищевых веществах составляет: белки - 77 г, жиры - 79 г, углеводы - 335 г; в энергии - 2350 Ккал.

Режим пребывания в лагере дневного пребывания должно обеспечивать возмещение суточной потребности учащихся в пищевых веществах и энергии при получении завтрака - 25 %; обеда - 35% , (завтрак + обед) в пределах 60%. (таблица 3 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

При двухразовом питании детей по пятнадцатидневному меню пищевая и энергетическая ценность рационов составляет:

День меню	Завтрак + обед			
	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийн-ть ккал/% СП
1 день	46,1	46,3	201,2	1408,6/60%
2 день	46,8	48,5	202,1	1409,8/60%
3 день	47,2	48,1	200,9	1414,9/60%
4 день	45,1	47,3	199,7	1407,6/60%
5 день	45,6	46,6	200,8	1409,0/60%
1 неделя среднее % СП	46,2	46,4	201,0	1410,0/60%
6 день	45,4	47,5	200,1	1408,7/60%
7 день	46,2	48,1	197,5	1411,1/60%
8 день	46,5	46,9	199,5	1405,74/60%
9 день	46,5	45,0	206,1	1414,9/60%
10 день	46,2	49,4	201,6	1409,4/60%
2 неделя среднее % СП	46,2	47,4	201,1	1410,0/60%
11 день	48,7	42,8	204,1	1412,93/60%
12 день	45,8	47,3	200,5	141,26/60%
13 день	43,2	51,3	199,6	1411,4/60%
14 день	46,2	47,2	200,7	1407,69/60%
15 день	46,9	48,2	199,9	1407,7/60%
3 неделя среднее % СП	46,2	47,4	201,0	1410,0/60%
среднее % СП	46,2	47,4	201,0	1410,0/60%

*СП-суточная потребность

Красноармейский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Представленное меню обеспечивает соответствие нормам среднего процента потребления белков, жиров, углеводов и энергии в первую, вторую и третью неделю, что удовлетворяет требованиям таблицы 3 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Средние значения потребления основных витаминов и минеральных веществ по пятнадцатидневному меню, в сравнении с возрастной нормой (таблица 1 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Потребление		Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
		С	В1	В2	А(РЭ)*	Са	Р	Mg	Fe
Суточная норма		60	1,2	1,4	700	1100	1100	250	12
Завтрак +обед	среднее 15 дн.	36,0	0,72	0,84	420,0	660,0	660,0	150,0	7,2
	%	60	60	60	60	60	60	60	60

Содержание основных витаминов и минеральных веществ в представленном меню при двухразовом питании детей соответствует требованиям таблицы 1 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Распределение калорийности рационов по приемам пищи выглядит следующим образом:

день по меню	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	среднее
завтрак Ккал	587,9	587,3	590,9	588,2	583,0	588,3	592,2	583,7	590,3	582,8	592,5	583,4	587,4	584,5	589,7	587,7
% СП*	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25
обед Ккал	820,6	822,4	824,0	819,4	822,5	820,4	818,8	822,0	824,5	826,5	820,4	826,8	823,9	823,8	818,0	822,3
% СП*	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35

*СП - суточная потребность

Распределение калорийности по отдельным приемам пищи в течение дня удовлетворяет требованиям и соответствует таблице 3 приложения № 10, п. 8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Выполнение среднесуточного набора продуктов (таблица 2 приложения № 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) по ведомости расхода продуктов пятнадцатидневного меню выглядит следующим образом, (нетто г, мл/1 ребенка в день):

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Среднесуточная норма	Завтрак + обед	
		г	%
Хлеб ржаной	80	48	60
Хлеб пшеничный	150	90	60
Мука пшеничная	15	9,0	60
Крупы, бобовые	45	27,0	60
Макаронные изделия	15	9	60
Картофель	187	112,2	60
Овощи, в т.ч. соленые/консервированные	280	168,0	60
		6,5	4
Фрукты свежие	185	111	60
Сухофрукты	15	9	60
Соки плодовоовощные	200	120	60
Мясо	70	42	60
Субпродукты (печень)	30	18	60
Птица	35	21	60
Рыба	58	34,8	60
Молоко	300	180	60
Кисломолочная продукция	150	0	-

Красноармейский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Среднесуточная норма	Завтрак + обед	
		г	%
Творог	50	30	60
Сыр	10	6	60
Сметана	10	6	60
Масло сливочное	30	18	60
Масло растительное	15	9	60
Яйцо (шт)	1	0,6	60
Сахар	30	18	60
Кондитерские изделия	10	6	60
Чай	1	0,6	60
Какао-порошок	1	0,6	60
Кофейный напиток	2	1,2	60
Соль пищевая поваренная йодированная	3	1,8	60
Крахмал	3	1,8	60
Специи	2	1,2	60

По основным продуктам выполнение минимального среднесуточного набора удовлетворяет нормативным требованиям, предусмотрено 60% потребление, что соответствует режиму пребывания в учреждении и организации двухразового питания (завтрак - 25%, обед - 35%), за исключением кисломолочных напитков (как правило, выдаются на полдник и 2-й ужин). Доля соленых, консервированных овощей составляет 4%, при нормативе $\leq 10\%$ от общего количества овощей, что соответствует таблице 2 (п/п 7) приложения № 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

В примерное меню, согласно п. 8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, включены пищевые продукты промышленного выпуска, обогащенные витаминами: какао-напиток витаминизированный. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей, при приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль пищевая поваренная йодированная.

В представленных технологических картах отражены следующие сведения:

- наименование изделия, номер рецептуры и рецептурный сборник с указанием автора;
- расход и характеристика сырья (брутто/нетто) на одну и 100 порций, выход блюда; - пищевая (белки, жиры, углеводы, витамины: В₁, С, А, Е, минеральные вещества – Са, Р, Mg, Fe) и энергетическая ценность на 1 порцию;
- технология приготовления кулинарного изделия/блюда;
- требования к оформлению, реализации и хранению с указанием температуры блюда на раздаче (п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- характеристика изделия по органолептическим показателям;

В представленных технико – технологических картах, разработанных инженером технологом ООО «Глобус» Ткаченко А.Н. отражены следующие сведения:

- наименование изделия;
- расход и характеристика сырья (брутто/нетто) на одну и 100 порций, выход блюда; - пищевая (белки, жиры, углеводы, витамины: В₁, С, А, Е, минеральные вещества – Са, Р, Mg, Fe) и энергетическая ценность на 1 порцию;
- технология приготовления кулинарного изделия/блюда;
- требования к оформлению, реализации и хранению с указанием температуры блюда на раздаче (п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- характеристика изделия по органолептическим показателям.

Красноармейский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Технико-технологические карты утверждены директором ООО «Глобус» Браташенко Л.П.
Технологические карты и технико-технологические карты заверены ответственным за оформление инженером технологом Ткаченко А.Н.

7. Вывод: примерное пятнадцатидневное меню для питания детей 7-11 лет в лагерях дневного пребывания в общеобразовательных учреждениях Красноармейского района, организатор питания ООО "Глобус" **соответствует** требованиям п. 2.8, п. 5.2, раздела VIII "СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене (стажер)

Врач по общей гигиене

Забара

Е.А. Забара

Поспелова

З.С. Поспелова

Красноармейский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»