

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»
УСТЬ-ЛАБИНСКОМ
Филиале
З. Ю. Нагороков

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1209 «29» 09 2019 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного 10-ти дневного меню завтраков для общеобразовательных учреждений
Динского района возрастной категории с 11 лет и старше.

1. Основание: заявление директора ООО «Кубанская степь» Попова С. Н. вх. № 816-ОИ от 20.08.2019г.

2. Заявитель: ООО «Кубанская степь».

Юридический адрес: 353200, Краснодарский край, ст. Динская, ул. Центральная, 23 А, офис 1.
ИНН 2373011150, ОГРН 1162373051037.

Фактический адрес: 353200, Краснодарский край, ст. Динская, ул. Центральная, 23 А, офис 1.

3. Разработчик: ООО «Кубанская степь».

Юридический адрес: 353200, Краснодарский край, ст. Динская, ул. Центральная, 23 А, офис 1.

Фактический адрес: 353200, Краснодарский край, ст. Динская, ул. Центральная, 23 А, офис 1.

4. Цель экспертизы: соответствие требованиям раздела VI СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

5. Перечень рассмотренных материалов:

- Примерное 10-дневное меню завтраков для общеобразовательных учреждений Динского района, возрастная категория от 11 лет и старше.
- Технологические карты на блюда, представленные в меню.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Меню разработано для организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях Динского района. Приготовление пищи будет осуществляться на базе пищеблоков общеобразовательных учреждений Динского района.

Представленное примерное меню составлено на период 10 дней, для возрастной категории от 11 лет и старше, рекомендуемая форма выдержана. Меню содержит информацию о массе порций, содержанию в них белков, жиров, углеводов, минеральных веществ (кальция, магния, фосфора, железа), витаминов А, Е, В₁, С, указана энергетическая ценность каждого блюда и рациона, а так же номер рецептуры блюд по сборнику рецептур.

Представленное меню предусматривает однократный прием пищи – завтрак, который состоит из закуски (салаты, овощи, фрукты и т. п.), горячего блюда (молочные, творожные блюда, мясные и рыбные кулинарные изделия с гарниром) и напитка (компот из смеси

Продолжение:
Страницы № 2

254889

Филиал
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

352330, г. Усть-Лабинск, ул. Островского, 14
Тел. факс 8 (86135) 5-02-36 ustlabguz@mail.ru

сухофруктов с вит. С, компот из яблок с вит. С, чай с сахаром и лимоном, чай с сахаром и вит. С).

В представленном меню рекомендуемый ассортимент используемого продуктового сырья включает: молочные продукты, мясо, птицу, рыбу, яйцо, овощи, фрукты, крупы, картофель, хлеб и т. д. согласно приложению № 8 к СанПиН 2.4.5.2409-08.

В течение 10 дней использование мяса 4 раза, птицы 2 раза, рыбы 1 раза, творога 1 раза, фрукты 2 раза. Не повторяются одни и те же блюда и кулинарные изделия в течение одного дня и последующих 2-х дней. Рекомендуемая масса порций блюд (в граммах) выдерживается.

Нормы потребления при одноразовом питании выдержаны, распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи - в данном случае завтрак составляет 20-25% от суточной потребности.

По проведенным расчётам средняя энергетическая ценность завтрака за 10 дней составляет 641,39 ккал. при норме от 524,6 ккал. до 678,25 ккал. Энергетическая ценность завтраков соблюдена и составляет от 596,06 ккал. до 685,50 ккал.

Среднее содержание белка в представленном примерном меню составило 22,81 г. при норме 18,0-22,5 г., жира - 21,76 г. при норме 18,4-23,0 г., углеводов - 87,29 г. при норме 76,6-95,8 г.

В большинстве суточных рационах питания оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов - 1:1:4 не выдерживается.

Пищевая ценность рациона меню просчитана по витаминам В1, С, А, Е и минеральным веществам: кальций, фосфор, магний, железо.

На все блюда представлены технологические карты, которые разработаны на основе сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. В технологических картах на блюда указаны наименования продуктов входящих в блюда, нормы вложения продуктов весом брутто, нормы вложения продуктов весом нетто, указан выход (вес, объём) блюда, технология приготовления, химический состав, содержание витаминов и микроэлементов.

Технологические процессы, применяемые для приготовления блюд щадящие, ограничивающие образование экстрактивных веществ: варка, тушение, запекание. В меню отсутствуют запрещенные продукты и блюда.

7. Выводы: представленное примерное 10-дневное меню завтраков для общеобразовательных учреждений Динского района возрастной категории от 11 лет и старше **соответствует** требованиям раздела VI СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»»

Врач по общей гигиене

Думан С.И.