

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

М. П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1041/34 «25» 11 2020 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного 10-ти дневного меню завтраков для организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений возрастной категории с 7 до 11 лет, разработанного ООО «Кубанская степь», по адресу: 353200, Краснодарский край, Динской район, станица Динская, улица Центральная, дом 23а, офис 1.

**1. Основание:** заявление директора ООО «Кубанская степь» Попова С. Н., вх. № 749-ОИ от 17.11.2020г.

**2. Заявитель:** ООО «Кубанская степь».

Юридический адрес: 353200, Краснодарский край, Динской район, станица Динская, улица Центральная, дом 23а, офис 1. ИНН 2373011150, ОГРН 1162373051037.

Фактический адрес: 353200, Краснодарский край, Динской район, станица Динская, улица Центральная, дом 23а, офис 1.

**3. Разработчик:** ООО «Кубанская степь».

Юридический адрес: 353200, Краснодарский край, Динской район, станица Динская, улица Центральная, дом 23а, офис 1. ИНН 2373011150, ОГРН 1162373051037.

Фактический адрес: 353200, Краснодарский край, Динской район, станица Динская, улица Центральная, дом 23а, 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 возрастной категории с 7 до 11 лет.

– технологические карты на блюда, представленные в меню.

**6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:**

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

Представленное примерное меню составлено на период 10 дней, для возрастной категории 7-11 лет с учетом сезонности - на осенне-зимний сезон, рекомендуемая форма выдержана. Меню содержит информацию о массе порций, содержанию в них белков, жиров, углеводов,

Продолжение:  
Страницы № 2

203712

Филиал  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

352330, г. Усть-Лабинск, ул. Островского, 115  
Тел. факс 8 (86135) 5-02-36 ulabfguz@mail.ru

минеральных веществ (кальция, магния, фосфора, железа, цинк, йод), витаминов А, Е, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, 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 (напиток из сухофруктов, чай с сахаром, с лимоном, с молоком, какао с молоком, фруктовый чай и т.п.).

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 3 раза, птицы 2 раза, рыбы 2 раза, творога 1 раз, фрукты 4 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 588,57 ккал. при норме от 470 ккал. до 587,5 ккал. Энергетическая ценность завтраков соблюдена и составляет от 569,19 ккал. до 620,11 ккал. Среднее содержание белка в представленном примерном меню составило 20,08 г. при норме 15,4-19,3 г., жира – 20,99 г. при норме 15,8-19,8 г., углеводов – 79,84 г. при норме 67-83,8 г. Оптимальное соотношение пищевых веществ - белков, жиров и углеводов в среднем за 10 дней составляет 1:1:4. Пищевая ценность рациона меню просчитана по витаминам В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, С, А, Е и минеральным веществам: кальций, фосфор, магний, железо, цинк, йод.

На все блюда представлены технологические карты, которые разработаны на основе сборника рецептур 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 организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений возрастной категории с 7 до 11 лет, разработанного ООО «Кубанская степь», по адресу: 353200, Краснодарский край, Динской район, станица Динская, улица Центральная, дом 23а, офис 1 соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» раздел VI.

Врач по общей гигиене

Тарасенко Л. М.