

Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

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



Заместитель руководителя
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
филиале

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 130/205 «31» января 2023 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы
примерного меню организованного питания учащихся возрастной категории 7-11 лет (завтрак, обед, полдник) в общеобразовательных учреждениях Красноармейского района на зимне - весенний сезон
(разработчик Общество с ограниченной ответственностью "Глобус")

Производство экспертизы начато: 14.01.2023 в 14-00.
Производство экспертизы окончено: 31.01.2023 в 9-00.



1. Основание: заявление № 3481/362/ОИ от 13.12.2022 г.

2. Заявитель: ООО «Глобус», в лице директора Браташенко Л.П.

Юридический адрес: 353800, Россия, Краснодарский край, Красноармейский район, ст.

Полтавская, ул. Красная, 132, офис 15.

ИНН: 2349014305

ОГРН: 1022304651599

Фактический адрес: 353800, Россия, Краснодарский край, Красноармейский район, ст.

Полтавская, ул. Красная, 132, офис 15.

3. Разработчик: ООО "Глобус"

Юридический адрес: 353800, Россия, Краснодарский край, Красноармейский район, ст.

Полтавская, ул. Красная, 132, офис 15.

Фактический адрес: 353800, Россия, Краснодарский край, Красноармейский район, ст.

Полтавская, ул. Красная, 132, офис 15.

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:

- десятидневное меню приготавливаемых блюд школьных завтраков, обедов и полдников для учащихся общеобразовательного учреждения на зимне - весенний сезон для возрастной категории 7-11 лет, с меню-раскладкой и накопительной ведомостью расхода продуктового ассортимента на планируемый прием пищи;

- приложение к меню в виде таблиц потребления витаминов и минеральных веществ к десятидневному меню приготавливаемых блюд школьных завтраков, обедов и полдников с указанием суточных значений потребления по планируемым приемам пищи;

- технологические карты на кулинарные изделия и блюда, указанные в примерном меню;

- технологические карты на кулинарные изделия и блюда, указанные в примерном меню;

- технологические карты на кулинарные изделия и блюда, указанные в примерном меню;

- технологические карты на кулинарные изделия и блюда, указанные в примерном меню;

- технологические карты на кулинарные изделия и блюда, указанные в примерном меню;

- технологические карты на кулинарные изделия и блюда, указанные в примерном меню;

- технологические карты на кулинарные изделия и блюда, указанные в примерном меню;

- технологические карты на кулинарные изделия и блюда, указанные в примерном меню;

- технологические карты на кулинарные изделия и блюда, указанные в примерном меню;

- технологические карты на кулинарные изделия и блюда, указанные в примерном меню;

- технологические карты на кулинарные изделия и блюда, указанные в примерном меню;

Продолжение:
Страницы № 8-6.

Л. П.
105 247

Красноармейский
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

- пояснительная записка к примерному меню.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Рассматриваемое примерное меню приготовляемых блюд школьных завтраков, обедов и полдников в общеобразовательных учреждениях Красноармейского района разработано для детей возрастной категории 7-11 лет на зимне - весенний сезон, обучающихся по пятидневной учебной неделе, в первую или вторую смену.

Меню предусматривается однократное питание большинства учащихся, с предоставлением завтрака (первая смена) или обеда (вторая смена).

Для детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) запланировано двухразовое питание (завтрак + обед) или (обед + полдник) соответственно.

Согласно приложенному перечню использованной технической документации и сведениям из технологических/технико-технологических карт, при разработке примерного меню использовались:

- Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания, под редакцией Скурихина И.М., Тутельяна В.А. Справочник - М.: ДеЛипринт, 2008 г.;
- Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2017 г.;
- Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления (от 7 до 18 лет), разработчик ФБУН «НИИ» Роспотребнадзора И.И. Новикова (протокол № 3 от 19.05.2022 г);
- Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина. - Издание 4-е доп. и испр. - Пермь, 2021

Меню составлено на десятидневный период, предусматривает распределение блюд, кулинарных, хлебобулочных изделий и др. пищевой продукции по запланированным приемам пищи.

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

- наименования кулинарных изделий с указанием номера рецептуры (по сборнику рецептов), массу порций;
- энергетическую и пищевую ценность (белки, жиры, углеводы) с приложением таблицы потребления витаминов и минеральных веществ (витамины: С, В1, В2, А, минеральные вещества: Са, Р, Мg, Fe, К, I, Se, F) по каждому блюду, приему пищи, за день в целом и за десятидневный период в виде отдельных таблиц по приемам пищи.

Наименования блюд и кулинарных изделий в меню соответствуют их наименованиям, указанным в технологических документах (п. 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Предлагаемый ассортимент кулинарных изделий и блюд предусматривает использование преимущественно щадящих способов тепловой обработки (варка, запекание, тушение), нет пищевой продукции, изготовление и реализация которой в детских организациях не допускается (*приложение № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20*).

Завтрак состоит из горячего блюда (творожное, крупяное или комбинация кулинарных изделий), напиток, в отдельных случаях предлагаются сливочное масло и/или сыр (порционно), свежие фрукты, овощи, кондитерское изделие (печенье).

Обед состоит из ~~первого~~ первого, второго блюда и напитка, в отдельные дни дополнительно включены свежие фрукты, сыр в нарезке.

Полдник состоит из кулинарных изделий, бутербродной продукции, напитков, кондитерских изделий, ~~овощных~~ фруктов.



БРАТАШЕНКО Л. П.

Красноармейский



филиал ФБУН «НИИ» Роспотребнадзора в Краснодарском крае

*СП-суточная потребность

При двухразовом питании детей с ОВЗ по десятидневному меню пищевая и энергетическая ценность рационов составляет:

День меню	Завтрак + обед				Обед + полдник			
	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийн-ть ккал/% СП	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийн-ть ккал/% СП
1 день	36,04	41,25	220,18	1406,0/60%	30,26	33,37	166,98	1059,0/45%
2 день	55,71	47,24	190,12	1407,76/60%	35,76	35,19	149,32	1058,49/45%
3 день	45,59	47,43	197,63	1409,87/60%	36,58	39,20	145,77	1059,9/45%
4 день	40,34	50,06	202,11	1413,88/60%	29,28	31,67	156,08	1056,98/45%
5 день	53,31	51,03	194,96	1412,68/60%	41,37	38,33	135,61	1052,8/45%
1 неделя среднее % СП	46,2/60%	47,4/60%	201,0/60%	1410,0/60%	34,65/45%	35,55/45%	150,75/45%	1057,5/45%
6 день	48,94	47,10	202,21	1409,19/60%	31,55	35,39	158,94	1054,56/45%
7 день	47,79	43,37	206,62	1408,38/60%	35,80	31,39	158,88	1059,19/45%
8 день	42,67	44,19	210,61	1410,61/60%	35,36	34,43	151,39	1056,65/45%
9 день	41,90	55,56	189,56	1412,83/60%	31,74	39,75	142,44	1057,97/45%
10 день	49,71	46,78	196,02	1408,99/60%	38,81	36,80	142,09	1059,14/45%
2 неделя среднее % СП	46,2/60%	47,4/60%	201,0/60%	1410,0/60%	34,65/45%	35,55/45%	150,75/45%	1057,5/45%
ИТОГО среднее % СП	46,2/60%	47,4/60%	201,0/60%	1410,0/60%	34,65/45%	35,55/45%	150,75/45%	1057,5/45%

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

Средние значения потребления основных витаминов и минеральных веществ по десятидневному 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	Мg	Fe
Суточная норма		60	1,2	1,4	700	1100	1100	250	12
Завтрак	среднее 10 дн.	14,32	0,26	0,31	187,45	259,0	178,7	40,28	2,7
	%	24	22	22	27	24	17	17	23
Обед	среднее 10 дн.	23,10	0,42	0,50	230,92	330,0	396,4	97,6	4,57
	%	38	35	36	33	30	36	39	38
Завтрак +обед	среднее 10 дн.	37,42	0,68	0,81	418,37	589,0	575,2	137,9	7,26
	%	62	57	58	60	54	52	55	60
обед + полдник	среднее 10 дн.	27,0	0,54	0,63	315,0	495	495	113	5,40
	%	45	45	45	45	45	45	45	45

Содержание основных витаминов и минеральных веществ в представленном меню при однократном (завтрак/обед) и двухразовом питании детей с ОВЗ (завтрак + обед/обед + полдник) 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	среднее
Завтрак, Ккал	586,2	588,95	585,5	586,91	590,0	586,0	587,0	588,94	590,60	588,94	587,5
% СП*	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25
Обед, Ккал	819,67	818,8	824,38	826,97	822,68	823,2	821,4	821,67	822,23	824,1	822,3
% СП	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35
Полдник, Ккал	239,66	239,68	235,52	230,01	230,1	231,4	237,8	234,98	235,74	235,7	235,5
% СП	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10

Красноармейский

Директор
А. И. ЖВАСОВ
филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

БРАТАШЕНКО Л. П.

*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 десятидневного меню выглядит следующим образом, (нетто г, мл/1 ребенка в день):

Наименование продукта или группы продуктов	пищевой пищевых	Среднесу- точная норма	Завтрак		Завтрак + обед		обед		обед+ полдник	
			г	%	г	%	г	%	г	%
Хлеб ржаной		80	20	25	48	60	28	35	36	45
Хлеб пшеничный		150	37,5	25	90	60	52,5	35	67,5	45
Мука пшеничная		15	2,2	15	7,4	50	5,21	35	8,3	55
Крупы, бобовые		45	12,1	27	27,8	60	15,8	35	19,4	43
Макаронные изделия		15	3,8	25	9	60	5,3	35	6,8	45
Картофель		187	46,8	25	112,2	60	65,5	35	84,2	45
Овощи, в т.ч. соленые/консервированные		280	68,1	24	191,1	68	123,0	44	152,6	55
			-		10,9	6	10,9	9	10,9	7
Фрукты свежие		185	46,3	25	111	60	64,8	35	83,3	45
Сухофрукты		15	3,8	25	9	60	5,3	35	6,8	45
Соки плодоовощные		200	50	25	120	60	70	35	90	45
Мясо		70	17,5	25	42	60	24,5	35	31,5	45
Субпродукты (печень)		30	7,5	25	18	60	10,4	35	13,5	45
Птица		35	8,8	25	21	60	12,3	35	15,8	45
Рыба		58	14,5	25	34,7	60	20,2	35	26,1	45
Молоко		300	75	25	177,4	59	102,4	34	135	45
Кисломолочная продукция		150	0	-	0	-	0	-	80	53
Творог		50	12,5	25	29,7	59	17,2	34	22,5	45
Сыр		10	2,5	25	6	60	3,5	35	4,5	45
Сметана		10	2,5	25	6	60	3,5	35	4,5	45
Масло сливочное		30	7,5	25	18	60	10,5	35	13,5	45
Масло растительное		15	3,8	25	9	60	5,2	35	6,8	45
Яйцо (шт)		1	0,25	25	0,6	60	0,35	35	0,45	45
Сахар		30	7,8	26	17,3	58	9,4	35	13,2	44
Кондитерские изделия		10	2,5	25	5,5	55	3,0	30	4,5	45
Чай		1	0,3	30	0,4	40	0,1	-	0,4	40
Какао-порошок		1	0,3	30	0,7	70	0,4	40	0,4	40
Кофейный напиток		2	0,5	50	1,1	55	0,6	30	0,9	45
Соль пищевая поваренная йодированная		3	0,75	25	1,8	60	1,05	35	1,35	45
Крахмал		3	1	33	2,0	67	1	33	1,1	37
Специи		2	0,5	25	1,4	70	0,9	45	0,9	45

По основным продуктам выполнение минимального среднесуточного набора удовлетворяет нормативным требованиям, за исключением кисломолочных напитков (как правило, выдаются на полдник и 2-й ужин).

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.

Красноармейский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Согласно п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, технико-технологические и технологические карты на кулинарные изделия содержат сведения о температуре блюда на раздаче.

Кроме того, в технологических картах отражены следующие сведения:

- а) наименование изделия, номер рецептуры и рецептурный сборник;
- б) расход и характеристика сырья (брутто/нетто) на одну порцию, выход блюда;
- в) энергетическая и пищевая ценность 1 порции (белки, жиры, углеводы, содержание основных витаминов: В1, С, А, Е; минеральных веществ: Са, Р, Mg, Fe);
- г) технология приготовления кулинарного изделия/блюда;
- д) требования к качеству блюда (органолептические показатели).

7. Вывод: примерное меню организованного питания учащихся возрастной категории 7-11 лет (завтрак, обед, полдник) в общеобразовательных учреждениях Красноармейского района на зимне - весенний сезон (разработчик Общество с ограниченной ответственностью "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)

Забара

Е.А. Забара

Врач по общей гигиене

Поспелова

З.С. Поспелова

КОПИЯ
ВЕРНА



Красноармейский

БРАТАШЕНКО

Л. П.

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»