

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.71001 от 22.04.2015.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
в филиале
Анапском
Юркин В.Ж.



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 220/21 «18» января 24²⁰ года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

Примерного перспективного (10-ти дневное) меню завтраков для категории детей с 12 лет и старше для зимне-весеннего сезона, примерного перспективного (10-ти дневное) меню завтраков для категории детей с 12 лет и старше для летне-осеннего сезона разработанного ООО «Комбинат питания КК», расположенного по адресу: 350000, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Длинная, д.98, пом., 1, 2, 5.

Производство экспертизы начато: 16.01.2024 в 16-00

Производство экспертизы окончено: 18.01.2024 в 15-00

- 1. Основание:** Заявление генерального директора ООО «Комбинат питания КК», входящий № 81/19/ОИ от 16.01.2024, Царенко Максима Сергеевича.
- 2. Заявитель:** Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат питания КК»
Юридический адрес: 350000, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Длинная, д.98, пом., 1, 2, 5;
ИНН: 2308269022/230801001
ОГРН: 1192379069864
фактический адрес: 353500, Краснодарский край, Темрюкский район, г. Темрюк, ул. Промышленная, д. 3А.
- 3. Разработчик:** Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат питания КК»
юридический адрес: 350000, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Длинная, д.98, пом., 1, 2, 5;
фактический адрес: 353500, Краснодарский край, Темрюкский район, г. Темрюк, ул. Промышленная, д. 3А.
- 4. Цель экспертизы:** соответствие гигиеническим требованиям:
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" раздел VIII.

Анапский

_____ филиал
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
027495

Продолжение: 8
Страницы № _____

5. Перечень рассмотренных материалов:

- Примерное перспективное (10-ти дневное) меню завтраков для категории детей с 12 лет и старше для зимне-весеннего сезона, примерное перспективное (10-ти дневное) меню завтраков для категории детей с 12 лет и старше для летне-осеннего сезона;
- ведомости выполнения норм продуктового набора;
- технологические карты;
- 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, под редакцией Перевалова А.Я., Тапешкина Н.В., изд. Пермь 2021г.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представлены десятидневные меню завтраков для питания детей в общеобразовательных учреждениях Темрюкского района на зимне-весенний и летне-осенний периоды сезона года, составлено для возрастной категории детей 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, под редакцией Перевалова А.Я., Тапешкина Н.В., изд. Пермь 2021г.

Меню завтраков разработаны на период двух недель (10 дневное), содержит информацию о биологической ценности, калорийности, указано содержание белков, углеводов и жиров за прием пищи, в соответствии с Приложением № 8, что соответствует требованиям п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В представленном меню имеется информация о содержании витаминов и микроэлементов в среднем за сутки на прием пищи по каждому блюду, а также информация об использовании в меню обогащенных витаминами и минеральными веществами продуктов питания.

Пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (приведенная в Приложении № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), в представленном меню не отмечено.

Завтрак состоит из горячего блюда и напитка, включает крупяные, творожные, мясные или рыбные блюда, молочные и кисломолочные продукты, крупяные и макаронные изделия, в соответствии с п.2.3. МР 2.4.0179-20 МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций».

Повторяемость блюд в меню, в течение дня и двух смежных дней отсутствует. Пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (приведенная в Приложении № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), в представленном меню не отмечено.

На все блюда, по рассматриваемому меню, представлены технологические карты, что соответствует требованиям п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Наименование блюд и кулинарных изделий в меню соответствует их наименованию, указанным в технологических документах (Едином сборнике технологических документов).

Технологические карты на заявленные блюда составлены с указанием сборника рецептур, 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 завтраков, согласно представленных технологических карт, предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки (тушение, варка, запекание и пр.). Представленные технологические карты составлены в соответствии с Единым сборником технологических документов, рецептур блюд, в соответствии с которым они разработаны.

В представленном меню, для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами, в частности, в целях профилактики йододефицитных состояний у детей, при приготовлении блюд и кулинарных изделий предусмотрено использование поваренной пищевой йодированной соли, в соответствии с требованиями раздела VIII п. 8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Распределение в процентном отношении пищевых веществ и энергии для завтраков, от суточной потребности, в представленных меню соответствует требованиям Таблицы №3 Приложения №10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Суммарные объемы блюд по приему пищи – завтрак, предусмотрены не менее установленных в таблице 3 Приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

День недели по меню	Фактическое значение калорийности по меню детей с 12 лет и старше	Доля калорийности завтрака от суточной потребности 20-25%	Нормативное значение калорийности и пищевой ценности доли суточной 20-25% потребности для завтрака
1 неделя			
1 день	609,7	22,4	544-680
2 день	730,7	26,8	
3 день	602,5	22,1	
4 день	557,4	20,5	
5 день	670,5	24,6	
Среднее значение энергетической ценности за 1 неделю	634,16	23,3	20-25%
Среднее значение доли содержания белков в завтраках	28,2	31	18-22,5
Среднее содержание доли жиров в завтраках	21,4	23	18,4-23
Среднее содержание доли углеводов в завтраках	79,2	21	76,6-95,7
2 неделя			
1 день	682,3	25	544-680
2 день	716,1	26	
3 день	660	24,2	
4 день	604,8	22,2	
5 день	549,6	20,2	
Среднее значение энергетической ценности за 1 неделю	627,72	23,2	20-25%
Среднее значение доли содержания белков в завтраках	27,1	30	18-22,5
Среднее содержание доли жиров в завтраках	19,6	21	18,4-23
Среднее содержание доли углеводов в завтраках	84,52	22	76,6-95,7
Среднее значение энергетической ценности за 10 дней рациона	630,94	23,2	544-680
Среднее значение доли содержания белков в завтраках за 10 дней рациона	27,62	30,7	18-22,5
Среднее содержание доли жиров в завтраках за 10 дней рациона	20,49	22,3	18,4-23
Среднее содержание доли углеводов в завтраках за 10 дней рациона	81,82	21,5	76,6-95,7

Предусмотренная потребность в пищевых веществах и энергетической ценности завтраков (20-25% от суточной потребности за неделю рациона) предусмотрена не менее установленной

гигиеническими нормативами (табл №1 приложения №10, п. 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20) средняя калорийность рациона, за 10 дней рациона, составляет 23,2% от суточной нормы. Массы порций блюд, в представленном меню завтраков для детей с 12 лет и старше, предусмотрены не менее требуемых в табл.1 Приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, общая масса блюд завтрака предусмотрена не менее установленной в табл.3 приложения №9 и соответствует п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

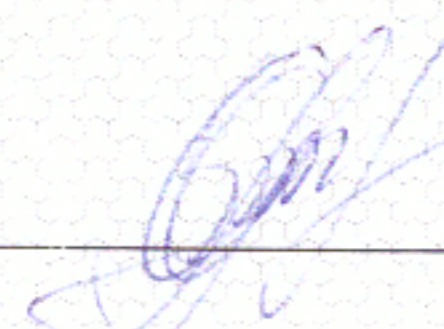
Наименование блюд	Норма массы порций по СанПиН	Меню завтраков для детей 12 лет и старше										
		День недели по меню										
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо	200-250	200		200				230	250			200
гарнир	180-230				180	180				180	180	
Мясное/рыбное блюдо	100-120		100		110	100				100	120	
Третье блюдо, напиток	180-200	180	180	200	200	200	200	180	200	200	200	200
Фрукты	100	100		100					100	100	100	100
Суммарный объем завтраков	550	550	550	550	580	550	550	610	660	580	595	

Представлены ведомости выполнения норм продуктового набора по меню для детей 12 и старше. По результатам анализа таблиц выполнения норм питания детей возрастной категории 12 лет и старше установлено, что в целом учащиеся обеспечены среднесуточными наборами основной пищевой продукции (по приему пищи 20-25%) не менее предусмотренных гигиеническими требованиями: фрукты – 25%, птица 23%, молоко 24%, творог 25%, сыр 23%, масло сливочное 22%, мясо 24%, рыба 22% , макароны 26%, картофель 25%, субпродукты 26% (раздел VIII 8.1.2 (приложение № 7 таблица 2) СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

7.Выводы:

Представленные и разработанные примерное перспективное (10-ти дневное) меню завтраков для категории детей с 12 лет и старше для зимне-весеннего сезона, примерное перспективное (10-ти дневное) меню завтраков для категории детей с 12 лет и старше для летне-осеннего сезона разработанные ООО «Комбинат питания КК», расположенное 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» раздел VIII.

Врач по общей гигиене


 _____ Довбань О.В.