

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.
 Заявитель: руководитель
 ФБУЗ «Центр гигиены
 и эпидемиологии в Краснодарском крае»
 Т.П. _____ фирмале

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

 № 130/2023 от 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 приготовляемых блюд школьных завтраков, обедов и полдников для учащихся в общеобразовательном учреждении на зимне - весенний сезон для возрастной категории 7-11 лет, с меню-раскладкой и накопительной ведомостью расхода продуктов по планируемыми приемам пищи;
- приложение к меню в виде таблиц потребления витаминов и минеральных веществ к десятидневному меню приготовляемых блюд школьных завтраков, обедов и полдников с указанием суммарных значений потребления по планируемыми приемам пищи;
- технологические карты на кулинарные изделия и блюда, указанные в примерном меню;

 Краснодарский край
 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

 353800 ст. Полтавская, ул. Карла Маркса, 133,
 тел./факс (861-65) 4-09-83, e-mail poltsss@mail.ru

 Продолжение
 Страница № 2 из 6

105 247

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

День по меню	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	норматив
Основное блюдо завтрака	205	160	285	200	270	200	200	205	250	200	150-200
Закуска	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60-100
Первое блюдо	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200-250
Второе блюдо (мясо, комбинированное блюдо)	90	100	100	90	270	90	190	105	90	100	90-120
Гарнир	150	150	150	150		180		150	180	150	150-200
Напиток/третье блюдо	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	180-200
Фрукты	105	100	100	120	105	100	100	100	120	100	100

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

Суммарный объем пищи на прием в граммах по 10-дневному меню, в сравнении с возрастной нормой (таблица 3 приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

День меню	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	норматив
Завтрак	610	500	600	515	580	630	520	575	567	530	не менее 500
Обед	780	780	890	900	885	810	850	795	930	890	не менее 700
Полдник	380	338	345	325	330	325	340	320	337	320	не менее 300

Суммарный объем пищи по приемам на завтраки, обеды и полдни 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 детей данного возраста в основных пищевых веществах составляет: белки - 77 г, жиры - 79 г, углеводы - 335 г; в энергии - 2350 Ккал.

Школьное питание должно обеспечивать возмещение суточной потребности учащихся в пищевых веществах и энергии при получении завтрака в пределах 20 - 25 %; обеда в пределах 30 - 35%, при двукратном питании детей с ОВЗ, обучающихся в 1 смену (завтрак + обед) в пределах 50 - 60%, обучающихся во 2 смену (обед + полдник) - 40 - 50 % (таблица 3 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

При однократном питании по десятидневному меню пищевая и энергетическая ценность рационов составляет:

День меню	Завтрак				Обед			
	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийность ккал/%СП*	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийность ккал/% СП*
1 день	15,33	16,32	95,44	586,20/25%	20,71	24,92	124,74	819,67/35%
2 день	29,44	19,64	73,67	588,95/25%	26,27	27,60	116,45	818,8/35%
3 день	17,60	15,94	85,22	585,50/25%	28,00	31,49	112,41	824,38/35%
4 день	14,13	23,77	78,91	586,91/25%	26,22	26,29	123,20	826,97/35%
5 день	19,76	23,08	85,51	590,0/25%	33,56	27,95	109,45	822,68/35%
1 неделя среднее/ % СП	19,25/25 %	19,75/25 %	83,75/25 %	587,5/25%	26,95/35 %	27,65/35 %	117,25/35 %	822,5/35%
6 день	22,16	19,38	80,12	586,01/25%	26,78	27,72	122,09	823,18/35%
7 день	19,68	19,78	82,36	587,02/25%	28,11	23,59	124,25	821,36/35%
8 день	14,62	17,17	94,00	588,94/25%	28,05	27,03	116,61	821,67/35%
9 день	18,37	23,18	81,07	590,60/25%	23,53	32,38	108,48	822,23/35%
10 день	21,42	19,25	81,20	584,92/25%	28,29	27,53	114,82	824,07/35%
2 неделя Среднее % СП	19,25/25 %	19,75/25 %	83,75/25 %	587,5/25%	26,95/35 %	27,65/35 %	117,25/35 %	822,5/35%
ИТОГО среднее % СП	19,25/25 %	19,75/25 %	83,75/25 %	587,5/25%	26,95/35 %	27,65/35 %	117,25/35 %	822,5/35%

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

Наименование продукта или группы продуктов	пищевое или пищевых	Среднесуточная 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
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 плодовоовощные		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)

Е.А. Забара

Врач по общей гигиене

З.С. Поспелова