

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



Исполнитель: _____
руководителя
«Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
Красноармейском филиале
Осмоявская Т.П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 2372/25 «07» сентября 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного меню организованного двухразового питания (завтрак и обед) на осенний период для детей с ограниченными возможностями здоровья 7-11 лет, обучающимися в первую смену в общеобразовательных учреждениях Славянского района, организатор питания ООО "Здоровое питание"

Производство экспертизы начато: 07.08.2022 в 10-00.

Производство экспертизы окончено: 07.08.2022 в 15-00.

1. Основание: заявление № 2701/300/ОИ от 06.09.2022 г.

2. Заявитель: ООО "Здоровое питание", в лице заместителя директора Кунаевой Т.В.

Юридический адрес: 353560, Россия, Краснодарский край, г. Славянск-на-Кубани, ул. Троицкая, 246, офис 1.

ИНН: 2370005688

ОГРН: 11623770050380

Фактический адрес: 353560, Россия, Краснодарский край, г. Славянск-на-Кубани, ул. Победы, 251.

3. Разработчик: Общество с ограниченной ответственностью "Здоровое питание".

Юридический адрес: 353560, Россия, Краснодарский край, г. Славянск-на-Кубани, ул. Троицкая, 246, офис 1.

Фактический адрес: 353560, Россия, Краснодарский край, г. Славянск-на-Кубани, ул. Победы, 251.

4. Цель экспертизы:

соответствие государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и гигиеническим нормативам:

- п. 2.8, п. 5.2, раздел VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Красноармейский

филиал

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

Продолжение:
Страницы № 2-5

105 187

5. Перечень рассмотренных материалов:

- примерное десятидневное цикличное меню горячих завтраков и обедов для учащихся с ОВЗ 1-4 классов (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Славянского района (осень), с компоновочной таблицей, накопительной ведомостью расхода продуктов, меню - раскладкой, таблицей потребления основных витаминов (В₁, С, А) и минеральных веществ (Са, Mg, P, Fe) по дням меню;
- технологические карты на кулинарные изделия и блюда, заявленные в меню (3 и 7 день).

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленное десятидневное цикличное меню горячих завтраков и обедов предназначено для организованного двухразового питания детей 7-11 лет с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) на осенний период, обучающимися в первую смену в общеобразовательных учреждениях Славянского района

Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, хлебобулочных изделий и др. пищевой продукции по запланированным приемам пищи, составлено по форме приложения № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, содержит следующие сведения:

- наименования кулинарных изделий с номером рецептуры (по сборнику рецептур), массу порций;
- пищевую ценность (белки, жиры, углеводы) и энергетическую ценность по каждому блюду, приему пищи, в целом за день и двухнедельный период.

В примечании к меню обозначено, что при его разработке использованы:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/под ред. В.Т. Лапшиной/, 2004 г.;
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений... /под ред. А.Я. Перевалова/, 2013 г.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технологических нормативов. /под ред. В.Р. Кучмы/, М., 2016 г.
- Химический состав российских пищевых продуктов. Справочник /под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна/, 2008 г.

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).

В меню не отмечается повторения одноименных кулинарных изделий и блюд в течение дня и смежные два дня, 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, яичное, каша или комбинация кулинарных изделий), напиток, в отдельные дни предлагаются свежие фрукты, сыр, булочка или печенье.

Обед включает закуску, первое, второе блюдо, напиток, в отдельные дни предлагаются свежие фрукты.

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	160	240	240	160	240	185	260	160	205	175	150-200
Закуска	60	60	60	70	60	60	60	60	60	60	60-100
Первое блюдо	225	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200-250
Второе блюдо (мясо, комбинированное блюдо)	90	90	90		100	90		90		100	90-120
				160			220		150		

Красноармейский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

День по меню	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	норматив
Гарнир	150	150	150		150	150		150		150	150-200
Напиток/третье блюдо	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	180-200
Фрукты	100	100		140	100	100	100	140	100	100	100

В отдельные дни отмечается *завышенная* масса порции *основного* блюда завтрака, в сравнении с *возрастной нормой*.

Суммарный объем пищи на прием в граммах 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	522	580	500	600	587	547	500	540	504	520	не менее 500
Обед	805	760	760	700	770	760	840	760	780	770	не менее 700

Суммарный объем пищи на завтраки и обеды соответствует гигиеническим нормативам.

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**.

Двукратное школьное питание (завтрак и обед) должно обеспечивать возмещение суточной потребности учащихся в пищевых веществах и энергии в пределах **50 - 60%** (*таблица 3 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20*).

По меню пищевая и энергетическая ценность завтраков и обедов для детей ОВЗ составляет:

Дни меню	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	
	(г)	(г)	(г)	Ккал	% от СП*
1 день	39,8	33,1	194,7	1288,8	55
2 день	46,4	40,4	194,3	1301,0	55
3 день	41,5	50,2	178,1	1287,1	55
4 день	45,1	46,2	188,4	1279,0	54
5 день	41,1	48,3	169,7	1239,5	53
1 неделя среднее/ % СП*	42,8/56%	43,6/55%	185,2/55%	1279,1	54
6 день	47,3	54,5	144,3	1317,3	56
7 день	50,1	46,9	179,3	1255,5	53
8 день	42,4	41,8	175,1	1215,7	52
9 день	39,3	42,1	175,7	1293,1	55
10 день	41,4	44,8	196,4	1354,8	58
2 неделя среднее/ % СП*	44,1/57%	46,0/58%	174,2/52%	1287,2	55
За 10 дней среднее/ % СП*	43,4/56%	44,8/57%	179,6/54%	1283,2	55

*СП-суточная потребность

Предлагаемое меню обеспечивает соответствие нормам (50-60%) среднего процента калорийности и пищевой ценности (белки, жиры, углеводы) каждую неделю и в целом за 10-дневный период.

Средние значения потребления основных витаминов и минеральных веществ при двукратном питании детей с ОВЗ (завтрак + обед), в сравнении с возрастной нормой
 (таблица 1 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

	Витамины			Минеральные вещества			
	В ₁ , мг	С, мг	А, рет. экв	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг
Суточная норма	1,2	60	700	1100	1100	250	12
За 10 дней среднее по меню	0,69	43,9	416,8	552,0	646,6	163,7	8,9
%	58	73	60	50	59	65	74

Красноармейский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Средние значения потребления основных витаминов и минеральных веществ за десятидневный период соответствуют нормативным требованиям.

Распределение энергетической ценности рационов по приемам пищи выглядит следующим образом:

День по меню	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	среднее
Завтрак, Ккал	584,5	590,1	589,5	523,9	490,7	588,8	501,5	509,4	584,2	584,8	554,7
% от СП*	25	25	25	22	21	25	21	22	25	25	24
Обед, Ккал	704,4	710,9	697,6	755,1	748,8	728,5	754,0	706,3	708,9	770,0	717,2
% от СП*	30	30	30	32	32	31	32	30	30	33	31

*СП-суточная потребность

Распределение энергетической ценности рационов по приемам пищи соответствует таблице 3 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (завтрак - **20-25%**; обед - **30-35%**).

Выполнение среднесуточного набора продуктов (таблица 2 приложения № 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) по меню для детей ОВЗ (завтрак + обед) за 10-дневный период выглядит следующим образом, (нетто г, мл/1 ребенка в день):

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Среднесуточная норма	Среднее по меню	%
Хлеб ржаной	80	40	50
Хлеб пшеничный	150	79,1	53
Мука пшеничная	15	7,3	49
Крупы, бобовые	45	25,2	56
Макаронные изделия	15	8,75	58
Картофель	187	101,9	55
Овощи	280	158,8	57
в т. ч. соленые (квашеные, консервированные)		14,68	9
Фрукты свежие	185	104,1	56
Сухофрукты	15	7,5	50
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные	200	120,0	60
Мясо	70	39,2	56
Субпродукты (печень)	30	16,4	55
Птица	35	18,8	54
Рыба	58	30,5	53
Молоко	300	150,9	50
Кисломолочная продукция	150	0	-
Творог	50	25	50
Сыр	10	5,61	56
Сметана	10	5,0	50
Масло сливочное	30	17,0	57
Масло растительное	15	8,1	54
Яйцо (шт)	1	0,5	50
Сахар	30	18,0	60
Кондитерские изделия	10	5,0	50
Чай	1	0,5	50
Какао-порошок	1	0,6	60
Кофейный напиток	2	1,0	50
Крахмал	3	-	

Меню обеспечивает выполнения суточного набора продуктов в пределах 50-60 %, за исключением муки пшеничной (компенсируется хлебом пшеничным) и кисломолочной продукции, выдача которой, как правило, предусматривается на полдник и 2-й ужин.

Красноармейский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

В примерное меню, согласно п. 8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, включены пищевые продукты промышленного выпуска, обогащенные витаминами: напиток с витаминами и пребиотиком, кисель плодово-ягодный витаминизированный; витаминизированный какао-напиток.

В представленных технологических картах отражены следующие сведения:

- а) наименование изделия, номер рецептуры и рецептурный сборник
- б) расход и характеристика сырья (брутто/нетто) на одну и 100 порций, выход блюда;
- в) пищевая (белки, жиры, углеводы) и энергетическая ценность на 1 порцию. Информация о содержании основных витаминов и минеральных веществ в технологических картах отсутствует, что не позволяет проверить достоверность представленных сведений по среднему потреблению микронутриентов.
- г) технология приготовления кулинарного изделия/блюда и температура подачи блюда.

7. Вывод: примерное десятидневное меню двухразового питания (завтрак и обед) на осенний период для детей с ограниченными возможностями здоровья 7-11 лет, обучающимися в первую смену в общеобразовательных учреждениях Славянского района, организатор питания ООО "Здоровое питание" соответствует п. 2.8, п. 5.2, разделу VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Врач по общей гигиене



И.А. Поркина.

Красноармейский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»