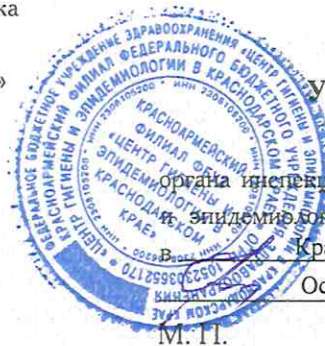


Аттестат аккредитации органа инспекции
№ RA.RU.710012 от 22.04.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
Красноармейском филиале
Осмоловская Т.П.

М.П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1920/25 «01» сентября 2023 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного меню организованного питания (завтрак, обед, полдник) детей 12 лет и старше на осенний период в общеобразовательных учреждениях Красноармейского района (разработчик Общество с ограниченной ответственностью "Глобус")

Производство экспертизы начато: 10.08.2023 в 15-00.

Производство экспертизы окончено: 31.08.2023 в 16-00.

1. Основание: заявление № 2431/345/ОИ от 24.07.2023 г.

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

Юридический адрес: 353800, Краснодарский край, Красноармейский район, станица Полтавская, ул. Красная, д. 132, офис 15.

ИНН: 2349014305

ОГРН: 1022304651599

Фактический адрес: 353800, Краснодарский край, Красноармейский район, станица Полтавская, ул. Красная, д. 132, офис 15.

3. Разработчик: Общество с ограниченной ответственностью "Глобус" (ООО "Глобус")

Юридический адрес: 353800, Краснодарский край, Красноармейский район, станица Полтавская, ул. Красная, д. 132, офис 15.

Фактический адрес: 353800, Краснодарский край, Красноармейский район, станица Полтавская, ул. Красная, д. 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:

- примерное меню приготовляемых блюд школьных завтраков, обедов и полдников для учащихся в общеобразовательном учреждении на осенний период для возрастной категории 12 лет и старше, с меню-раскладкой и накопительной ведомостью расхода продуктов по планируемым

Продолжение: л. 4
Страницы № 1-4

105 622

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

приемам пищи;

- приложение в виде таблиц потребления витаминов и минеральных веществ к примерному меню приготовляемых блюд школьных завтраков, обедов и полдников для учащихся в общеобразовательном учреждении на осенний период для возрастной категории 12 лет и старше, с выведенными средними значениями потребления по планируемым приемам пищи;
- приложение к примерному меню приготовляемых блюд школьных завтраков, обедов и полдников для учащихся в общеобразовательном учреждении на осенний период для возрастной категории 12 лет и старше при работе по шестидневной неделе (субботы) с меню раскладкой;
- технологические и технико-технологические карты на отдельные кулинарные изделия и блюда школьных завтраков, обедов и полдников для учащихся в общеобразовательном учреждении на осенний период.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Рассматриваемое примерное меню приготовляемых блюд школьных завтраков, обедов и полдников в общеобразовательных учреждениях Красноармейского района разработано для учащихся возрастной категории 12 лет и старше на осенний сезон, с учетом организации образовательного процесса (пятидневная/шестидневная учебная неделя, первая или вторая смена).

Меню предусматривается однократное питание большинства обучающихся, 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:

- 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). Пособие, разработано ФБУН "Новосибирский НИИ гигиены" Роспотребнадзора (И.И. Новикова, С.П. Романенко, М.В. Семенихина и др.), Новосибирск, 2022 г.;
- Химический состав российских пищевых продуктов. Справочник /под. ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна/, М: ДеЛи принт 2008 г.;
- Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий (Перевалов А.Я., Тапешкина Н.В., издание 4-е доп. И испр., - Пермь, 2021 г.).

Примерное меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, хлебобулочных изделий и др. пищевой продукции по запланированным приемам пищи, оформлено согласно рекомендуемому образцу (приложение № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), содержит следующие сведения:

- наименования кулинарных изделий с номером рецептуры (по сборнику рецептов) (брутто/нетто), массу порции.
- энергетическую и пищевую ценность (белки, жиры, углеводы), в виде отдельного приложения содержание витаминов (С, В1, А), минеральных веществ (Са, Р, Mg, Fe) по каждому блюду, запланированным приемам пищи и в среднем за неделю, двухнедельный период в виде отдельных таблиц.

В виде отдельных листов приложены меню-раскладки запланированных кулинарных изделий по приемам пищи за двенадцатидневный период. Суммарная информация расхода продуктов (нетто на 1 ребенка в день) представлена в накопительных ведомостях по приемам пищи.

Красноармейский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

Завтрак состоит из основного горячего блюда (каша, творожное, яичное, каша или комбинация кулинарных изделий) и напитка, в отдельные дни дополнительно предлагаются овощи, свежие фрукты, сливочное масло /сыр (порционно), печенье.

Обед включает закуску, первое, второе, третье блюдо, в отдельные дни дополнительно запланированы свежие фрукты, сыр, кондитерское изделие.

На полдник предлагается напиток + бутербродная продукция или кулинарное изделие (творожное, овощное).

Меню не содержит пищевой продукции, изготовление и реализация которой в детских организациях не допускается (приложение № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

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 последующие два дня, нет пищевой продукции, изготовление и реализация которой в детских организациях не допускается (приложение № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

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

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	1 суббота	6	7	8	9	10	2 суббота	норматив
основное блюдо завтрака	240	220	300	200	280	220	200	280	300	210	210	280	200-250
закуска	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	100-150
первое блюдо	255	250	250	250	300	250	250	250	250	250	250	300	250-300
второе блюдо (мясо, котлета, другое блюдо)	100	230	100	200	230	200	100	100	200	100	110	100	100-120
гарнир	200		180				180	180		180	180	180	180-230
напиток/третье блюдо	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	180-200
фрукты	140	110	110	100	105	105	100	120	110	110	100	115	100

Масса порции основных блюд и суммарный объем пищи на прием удовлетворяет возрастную норму. Принятая в меню масса порции закуски согласуется с гигиеническими рекомендациями (МР 2.4.0179-20), обусловлена наличием в рационе, кроме салатов, других овощных кулинарных изделий и блюд, выполнением рекомендуемых норм потребления по овощам согласно таблице 3 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

День меню	1	2	3	4	5	1 суббота	6	7	8	9	10	2 суббота	норматив
Завтрак	690	580	660	550	620	615	640	620	660	615	580	675	не менее 550
Обед	935	940	1020	840	995	830	910	1030	940	940	940	990	не менее 800
Полдник	350	350	355	380	360		380	350	350	350	400		не менее 350

Суммарный объем пищи на прием соответствует гигиеническим нормативам (таблица 3 приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Суточная потребность детей данного возраста в основных пищевых веществах составляет: белки - 90 г, жиры - 92 г, углеводы - 383 г; в энергии - 2720 Ккал (таблица 1 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

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

При однократном питании по двухнедельному 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	15,1	18,8	110,1	677,0/25	37,6	34,7	112,4	914,2/34
2 день	26,4	22,1	95,0	685,6/25	33,6	37,8	96,3	942,3/34
3 день	22,1	12,3	102,6	635,5/23	26,4	31,9	122,3	904,3/33
4 день	27,9	23,1	80,2	679,9/25	36,0	46,8	100,2	965,3/35
5 день	25,2	19,6	95,1	642,3/24	37,5	24,2	132,4	1007,5/37
1 суббота	19,6	21,0	95,8	640,8/24				
6 день	22,9	28,2	71,4	681,4/25	27,0	36,9	121,1	960,7/35
7 день	23,7	19,3	88,0	629,3/23	24,3	27,1	131,4	899,5/33
8 день	22,6	18,1	84,6	600,8/22	27,4	25,0	145,4	916,4/33
9 день	20,8	29,6	85,8	692,4/25	28,4	23,1	147,2	925,0/34
10 день	20,1	36,7	66,1	677,4/25	32,2	23,1	153,0	952,6/35
2 суббота	28,2	20,1	90,7	655,1/24	25,9	39,5	122,5	951,9/35
среднее за 10 дн % СП	22,7/25	22,8/25	87,9/23	660,2/24				
Среднее за 12 дн % СП	22,8/25	22,3/24	88,7/23	658,0/24	31,6/35	31,7/34	123,7/32	933,4/34

*СП-суточная потребность

В представленном двухнедельном меню пищевая и энергетическая ценность рационов при однократном питании детей удовлетворяет нормативным требованиям.

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

День меню	Завтрак + обед				Обед + полдник			
	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийность ккал/% СП	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийность ккал/% СП
1 день	52,7	53,6	222,4	1591,3/58	46,0	44,7	154,2	1189,0/44
2 день	60,1	60,1	191,4	1627,9/60	44,7	45,9	142,1	1234,6/45
3 день	48,5	44,3	225,0	1539,8/56	40,8	37,6	162,0	1186,3/43
4 день	63,9	69,9	180,5	1645,3/60	44,2	57,9	139,8	1256,8/46
5 день	62,7	43,8	227,5	1649,9/60	48,0	36,4	169,5	1299,47/48
1 суббота	63,4	51,5	196,7	1501,6/55%	-	-	-	-
6 день	50,0	65,1	192,5	1642,6/60	37,0	49,5	160,9	1231,2/45
7 день	48,0	46,5	219,4	1528,8/56	35,7	34,4	190,8	1248,5/45
8 день	50,0	43,2	230,04	1517,2/56	33,6	31,7	191,0	1185,4/45
9 день	49,3	52,7	233,1	1617,4/59	44,0	31,2	181,9	1228,4/45
10 день	52,3	59,8	219,1	1630,0/60	40,1	30,8	194,5	1219,7/45
2 суббота	57,9	58,1	218,4	1631,5/60%	-	-	-	-
среднее за 10 дней / % СП	53,8/59	53,9/58	214,1/56	1599,0/58	41,3/46	40,0/43	168,6/44	1227,9/45
среднее за 12 дней / % СП	54,8/60	54,0/58	212,9/56	1593,6/58				

*СП - суточная потребность

Пищевая и энергетическая ценность рационов при двухразовом питании детей за двухнедельный период удовлетворяет гигиеническим нормативам (таблица 1 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Средние значения потребления основных витаминов и минеральных веществ по меню, в сравнении с возрастной нормой (таблица 1 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Потребление	Витамины			Минеральные вещества, мг				
	С, мг	В1 мг	А (мкг РЭ)*	Са	Р	Mg	Fe	
Суточная норма	70	1,4	900	1200	1200	300	18	
завтрак	среднее 10 дн.	23	0,3	173,6	293,0	299,3	91,2	4,5
	%	32	21	19	24	25	30	25
Завтрак + обед	среднее 10 дн.	55	0,84	526,8	673,6	768,9	230,9	10,7
	%	78	60	58	56	64	76	59
обед	среднее 10 дн.	32	0,5	353,2	380,5	469,67	139,7	6,61
	%	46	38	39	32	39	46	37
обед + полдник	среднее 10 дн.	37	0,67	437,7	539,9	604,9	175,4	8,5
	%	53	48	48	45	50	58	47

*РЭ – ретиноловый эквивалент

Меню обеспечивается поступление витаминов и минеральных веществ в необходимых количествах. Завышенное потребление по отдельным микронутриентам определяется реализуемым набором пищевой продукции, в т. ч. использованием витаминизированных напитков промышленного выпуска (какао, кисель).

В примерном меню распределение калорийности рационов по приемам пищи выглядит следующим образом:

Красноармейский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

День по меню	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Среднее
Завтрак, ккал	677,0	685,6	635,5	679,9	642,3	681,8	629,3	600,7	692,4	677,4	660,2
% СП*	25	25	23	25	24	25	23	22	25	25	24
Обед, ккал	914,2	942,3	904,3	965,3	1007,5	960,7	899,5	916,4	925,0	952,6	938,8
% СП	34	35	33	35	37	35	33	34	34	35	35
Полдник, ккал	274,7	292,3	282,0	291,5	291,9	270,4	349,0	268,9	274,3	267,1	286,2
% СП	10	11	10	11	11	10	13	10	10	10	10

*СП - суточная потребность

В представленном меню средний процент пищевой ценности за двухнедельный период соответствует п. 8.1.2.3, таблице 3 приложения № 10 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 выглядит следующим образом, (нетто г, мл/1 ребенка в день):

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Средне-суточная норма	завтрак		Завтрак + обед		Обед		Обед + полдник	
		г	%	г	%	г	%	г	%
Хлеб ржаной	120	28,0	23	68,0	56	40,0	33	52,0	43
Хлеб пшеничный	200	44,5	22	108,5	54	64,0	32	83,9	42
Мука пшеничная	20	4,3	21	12,0	60	7,7	38	9,6	48
Крупы, бобовые	50	12,1	24	30,0	60	17,8	35	22,8	45
Макаронные изделия	20	5,0	25	11,9	60	6,9	35	9,0	45
Картофель	187	46,7	25	120,3	64	73,6	39	84,1	45
Овощи свежие, в т.ч.	320	93,4	29	251,5	78	157,8	49	192,4	60
соленые, квашенные		8,8	9	19,8	8	10,7	7	10,9	6
Фрукты свежие	185	45,9	25	111,7	60	65,7	35	83,5	45
Сухофрукты	20	5,5	27	12,0	60	6,5	32	8,5	42
Соки плодоовощные	200	50,0	25	120,0	60	70,0	35	90,0	45
Мясо	78	27,7	35	65,4	84	37,7	48	45,5	58
Субпродукты (печень)	40	-	-	-	-	-	-	-	-
Птица	53	13,2	25	31,5	59	18,3	35	33,2	62
Рыба	77	19,2	25	46,2	60	26,9	35	34,6	45
Молоко	350	86,1	25	176,0	50	89,9	26	143,2	41
Кисломолочная продукция	180	-	-	-	-	-	-	20,0	11
Творог	60	15,0	25	36,0	60	21,1	35	27,0	45
Сыр	15	4,2	28	9,0	60	4,75	32	6,25	42
Сметана	10	2,8	28	6,2	62	3,4	34	4,1	41
Масло сливочное	35	8,5	24	21,1	60	12,6	36	16,0	46
Масло растительное	18	4,5	25	10,4	58	5,9	33	8,1	45
Яйцо (шт)	1	9,8	25	23,4	58	13,5	34	18,1	45
Сахар	35	9,7	28	18,3	52	8,65	25	14,7	42
Кондитерские изделия	15	3,0	20	9,0	60	6,0	40	7,5	50
Чай	2	0,3	15	0,3	15	-	-	0,6	30

Какао-порошок	1,2	0,2	17	0,8	66	0,56	46	0,56	46
Кофейный напиток	2	0,35	18	1,0	50	0,7	35	1,0	50
Крахмал	4	1,0	25	2,0	50	1,0	25	1,8	45

По большинству наименований (групп) пищевой продукции меню обеспечивает выполнение среднесуточного набора продуктов в соответствии с нормативными требованиями. Отсутствие в рационе субпродуктов и превышение рекомендуемых норм потребления мяса, объясняется заменой кулинарных изделий из печени на кулинарные изделия из говядины, согласно требованиям п. 8.1.4 (абзац третий), приложения № 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Кисломолочные напитки предлагаются детям с ОВЗ на полдник. В примерное меню, согласно п. 8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, включены пищевые продукты промышленного выпуска, обогащенные витаминами: какао-напиток, кисель витаминизированные, в целях профилактики йододефицитных состояний у детей, при приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль пищевая йодированная.

В представленных технологических картах и технико-технологических картах, отражены следующие сведения:

- а) наименование изделия, номер рецептуры и рецептурный сборник с указанием автора;
- б) расход и характеристика сырья (брутто/нетто) на одну и 100 порций, выход блюда; - пищевая (белки, жиры, углеводы, витамины: В₁, С, А, минеральные вещества – Са, Р, Mg, Fe) и энергетическая ценность на 1 порцию;
- в) технология приготовления кулинарного изделия/блюда;
- г) требования к оформлению, реализации и хранению с указанием температуры блюда на раздаче (п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- д) характеристика изделия по органолептическим показателям;

7. Вывод: примерное меню организованного питания (завтрак, обед, полдник) детей 12 лет и старше на осенний период в общеобразовательных учреждениях Красноармейского района (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)
 Врач по общей гигиене

Людмила

Милотина А.В.
 Поспелова А.В.