

Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц
№ RA.RU.710012 от 22.04.2015г

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
в Новороссийском филиале
А.Б. Чернышев
М.П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 3394/28 «14» 08 2024 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

десятидневного меню приготовляемых блюд школьных завтраков, обедов и полдников
для учащихся в общеобразовательном учреждении, возрастная категория 7-11 лет, период
осень, разработанного ООО «Торговый дом «Кубань»

Производство экспертизы начато: в 09:00ч. 14.08.2024г.

Производство экспертизы окончено: в 11:00ч. 14.08.2024г.

1. Основание: заявление №3772/488/ОИ от 24.07.2024г.

2. Заявитель: ООО «Торговый дом «Кубань» в лице директора Жвакова А.Л.

Юридический адрес: 350063, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Кубанская Набережная, д. 37, офис 8.

ИНН 2312208880.

ОГРН 1132312012040.

Фактический адрес: 350063, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Кубанская Набережная, д. 37, офис 8.

3. Разработчик: ООО «Торговый дом «Кубань».

Юридический адрес: 350063, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Кубанская Набережная, д. 37, офис 8.

Фактический адрес: 350063, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Кубанская Набережная, д. 37, офис 8.

4. Цель экспертизы: соответствие требованиям:

- 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, возрастная категория 7-11 лет, период осень, разработанное ООО «Торговый дом «Кубань» (копия);
- технологические и технико-технологические карты блюд (копия);
- ведомость контроля за рационом питания (копия).

Новороссийский филиал

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

140680

353902, г. Новороссийск, ул. Сухумское шоссе, 5

тел./факс (8617)60-27-05, e-mail: bses-nvrsk@mail.ru

Продолжение: 2 - 3
Страницы №

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

При разработке меню использовалась литература: Скурихин И.М., Тутельян В.А. Российских продуктов питания: Справочник. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 276 с.: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могольного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций сборник технических нормативов. ФГАУ НИЦЗД Минздрава России. ФГБУН ФИЦ Питания, биотехнологии и безопасности пищи, Отраслевой союз развития социального питания, НП СРО «АПСПОЗ» - М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2022. - 698 с.: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления (от 7 до 18 лет) ФБУН "НИИ" Роспотребнадзора И.И. Новикова разработчик (протокол №3 от 19.05.2022 г.): Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий / сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина - Изд-е 4-е доп. и испр. - Пермь, 2021.-410с.

Меню утверждено руководителем предприятия общественного питания. Меню разработано на период 2 недели (с учетом режима организации - 10 дней, выходные: суббота, воскресенье) для отдельной возрастной группы детей (7-11 лет), в соответствии с рекомендуемым образцом, приведенным в прил.№8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических документах. Основное (организованное) меню, включает горячее питание. Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак: обед: полдник: завтрак и обед: обед и полдник: завтрак, обед и полдник).

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами (соки фруктовые, соль йодированная). Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не выявлена.

Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей, приведенная в прил. №6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 не выявлена.

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей (в нетто г. мл. на 1 ребенка в сутки) с учетом распределения в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи (завтрак - 25%; обед - 35%; полдник - 10%; завтрак и обед - 60%; обед и полдник - 45%; завтрак, обед и полдник - 70%) соответствуют требованиям прил.№7, таб.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Масса порций (в граммах), суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) соответствуют требованиям прил.№9, таб.1 и 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах с учетом распределения в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи (завтрак - 25%; обед - 35%; полдник - 10%; завтрак и обед - 60%; обед и полдник - 45%; завтрак, обед и полдник - 70%) соответствуют требованиям прил. №10, таб.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Количество обязательных приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения (один прием пищи - завтрак или обед; либо два приема пищи - завтрак и обед, обед и полдник; либо три приема пищи - завтрак, обед и полдник) предусмотрено в соответствии с требованиями прил.№12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Ведомость контроля за рационом питания составлена в соответствии с требованиями прил.№13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Отступление от норм калорийности по отдельным приемам

пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю соответствует нормам (фактическое – 100%), соответствует требованиям п.8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. **Вывод:** десятидневное меню приготовляемых блюд школьных завтраков, обедов и полдников для учащихся в общеобразовательном учреждении, возрастная категория 7-11 лет, период осень, разработанное ООО «Торговый дом «Кубань», соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Заместитель главного врача филиала
по санитарно-эпидемиологическим вопросам



А.В. Натарин

Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц
№ RA.RU.710012 от 22.04.2015г

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
в _____ Новороссийском _____ филиале
_____ А.Б. Чернышев
М. П. _____

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 3395/28 «14» 08 2024 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

десятидневного меню приготовляемых блюд школьных завтраков, обедов и полдников
для учащихся в общеобразовательном учреждении, возрастная категория 12 лет и старше,
период осень, разработанного ООО «Торговый дом «Кубань»

Производство экспертизы начато: в 09:00ч. 14.08.2024г.

Производство экспертизы окончено: в 11:00ч. 14.08.2024г.

1. Основание: заявление №3772/488/ОИ от 24.07.2024г.

2. Заявитель: ООО «Торговый дом «Кубань» в лице директора Жвакова А.Л.

Юридический адрес: 350063, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Кубанская Набережная, д. 37, офис 8.

ИНН 2312208880.

ОГРН 1132312012040.

Фактический адрес: 350063, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Кубанская Набережная, д. 37, офис 8.

3. Разработчик: ООО «Торговый дом «Кубань».

Юридический адрес: 350063, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Кубанская Набережная, д. 37, офис 8.

Фактический адрес: 350063, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Кубанская Набережная, д. 37, офис 8.

4. Цель экспертизы: соответствие требованиям:

- 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, возрастная категория 12 лет и старше, период осень, разработанное ООО «Торговый дом «Кубань» (копия);
- технологические и технико-технологические карты блюд (копия);
- ведомость контроля за рационом питания (копия).

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

При разработке меню использовалась литература: Скурихин И.М., Тутельян В.А. Российских продуктов питания: Справочник. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 276 с.; Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могольного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс. 2017. - 544 с.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций сборник технических нормативов. ФГАУ НЦЗД Минздрава России. ФГБУН ФИЦ Питания, биотехнологии и безопасности пищи, Отраслевой союз развития социального питания, НП СРО «АПСПОЗ» - М.: Издатель Научный центр здоровья детей. 2022. - 698 с.; Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления (от 7 до 18 лет) ФБУН "НИИ" Роспотребнадзора И.И. Новикова разработчик (протокол №3 от 19.05.2022 г.); Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий / сост. А.Я. Персвалов, Н.В. Тапешкина - Изд-е 4-е доп. и испр. - Пермь, 2021.-410с.

Меню утверждено руководителем предприятия общественного питания. Меню разработано на период 2 недели (с учетом режима организации – 10 дней, выходные: суббота, воскресенье) для отдельной возрастной группы детей (12 лет и старше), в соответствии с рекомендуемым образцом, приведенным в прил.№8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических документах. Основное (организованное) меню, включает горячее питание. Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак; обед; полдник; завтрак и обед; обед и полдник; завтрак, обед и полдник).

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами (соки фруктовые, соль йодированная). Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не выявлена.

Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей, приведенная в прил. №6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 не выявлена.

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей (в нетто г. мл. на 1 ребенка в сутки) с учетом распределения в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи (завтрак – 25%; обед – 35%; полдник – 10%; завтрак и обед – 60%; обед и полдник – 45%; завтрак, обед и полдник – 70%) соответствуют требованиям прил.№7, таб.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Масса порций (в граммах), суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) соответствуют требованиям прил.№9, таб.1 и 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах с учетом распределения в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи (завтрак – 25%; обед – 35%; полдник – 10%; завтрак и обед – 60%; обед и полдник – 45%; завтрак, обед и полдник – 70%) соответствуют требованиям прил. №10, таб.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Количество обязательных приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения (один прием пищи – завтрак или обед; либо два приема пищи – завтрак и обед, обед и полдник; либо три приема пищи – завтрак, обед и полдник) предусмотрено в соответствии с требованиями прил.№12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Ведомость контроля за рационом питания составлена в соответствии с требованиями прил.№13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Отступление от норм калорийности по отдельным приемам

пищи в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний % пищевой ценности за неделю соответствует нормам (фактическое – 100%), соответствует требованиям п.8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. **Вывод:** десятидневное меню приготовляемых блюд школьных завтраков, обедов и полдников для учащихся в общеобразовательном учреждении, возрастная категория 12 лет и старше, период осень, разработанное ООО «Торговый дом «Кубань», соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Заместитель главного врача филиала
по санитарно-эпидемиологическим вопросам



А.В. Натарин