

Федеральная служба по надзору  
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека  
Федеральное бюджетное учреждение «Служба по защите  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

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



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя  
Федерального бюджетного учреждения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в  
Краснодарском крае»  
Новороссийском филиале  
А.Б. Чернышев

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 30/28 30.12 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

десятидневного меню приготовляемых блюд школьных завтраков, обедов и полдников для учащихся в общеобразовательном учреждении, возрастная категория 12-18 лет, период зима-весна, разработанного ООО «Торговый дом «Кубань»

Производство экспертизы начато: в 09:00ч. 30.12.2022г.

Производство экспертизы окончено: в 12:00ч. 30.12.2022г.

**1. Основание:** заявление №27/1 ОИ от 29.12.2022г.

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

**Юридический адрес:** 353320, Краснодарский край, г. Абинск, ул. Интернациональная, дом №41, оф. 1.

**ИНН** 2312208880.

**ОГРН** 1132312012040.

**фактический адрес:** 353320, Краснодарский край, г. Абинск, ул. Интернациональная, дом №41, оф. 1.

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

**Юридический адрес:** 353320, Краснодарский край, г. Абинск, ул. Интернациональная, дом №41, оф. 1.

**Фактический адрес:** 353320, Краснодарский край, г. Абинск, ул. Интернациональная, дом №41, оф. 1.

**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 12-18 лет, период зима-весна;

- технологические и технико-технологические карты блюд;

- ведомость контроля за рационом питания.

Новороссийский

### 6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

При разработке меню использовалась литература: Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания, Скурихин И.М., Тутельян В.А.: Справочник - М.: ДеЛи принт, 2008 - 276 с.; Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под ред. М.Н. Могильного и В.А. Тутельяна, рекомендовано НИИ питания РАМН изд. «Москва» ДеЛи принт 2011 - 544 с.; Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, Лапшина В.Т. 2004; Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей, ФБУИ «НИИ» Роспотребнадзора И.И. Новикова, 2022 г.

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 (12-18 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 не используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами (соки фруктовые). Витаминные напитки (компот из сухофруктов, кисель) готовятся в соответствии с технологической картой непосредственно перед раздачей. 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 12-18 лет, период зима-весна, разработанное ООО «Торговый дом «Кубань», соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене

Новоросенский

А.В. Нагарин