

УТВЕРЖДАЮ

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

Руководитель органа инспекции
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в
Краснодарском крае»

Цельх Н.А.

Ф.И.О.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 4246/03-2 «20» 04



по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы
*основного организованного меню для учащихся общеобразовательных учреждений с
7ми до 11ти лет (горячие обеды) на осенне-зимний период для буфетов,
разработанного Обществом с ограниченной ответственностью Комбинатом
школьного питания «Русь»,
по адресу: 350065, Краснодарский край, г.Краснодар, ул.Трудовой славы, д.36*

Производство экспертизы начато: 05.07.2022г. в 10.00ч.

Производство экспертизы окончено: 20.07.2022г. в 10.30ч.

1. Основание: заявление генерального директора ООО Комбината школьного питания «Русь» Качура Г.Ю., зарегистрированное в ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае" от 01.07.2022г. № 5828/1460/ОИ

2. Заявитель: Общество с ограниченной ответственностью Комбинат школьного питания «Русь»

Юридический адрес: 350065, Краснодарский край, г.Краснодар, ул.Трудовой славы, д.36

ИНН: 2312001275;

ОГРН: 1032307162007

фактический адрес: 350065, Краснодарский край, г.Краснодар, ул.Трудовой славы, д.36

3.Разработчик: Общество с ограниченной ответственностью Комбинат школьного питания «Русь»

Юридический адрес: 350065, Краснодарский край, г.Краснодар, ул.Трудовой славы, д.36

Фактический адрес: 350065, Краснодарский край, г.Краснодар, ул.Трудовой славы, д.36

4.Цель экспертизы: на соответствие требованиям раздела II, п.2.8; раздела V, п.5.2, раздела VIII, п.8.1, п.8.1.2, п.8.1.3; п.8.1.4; п.8.1.6; п.8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

5. Перечень рассмотренных материалов:

- основное организованное меню для учащихся общеобразовательных учреждений с 7ми до 11ти лет: горячие обеды на осенне-зимний период для буфетов.
- технико-технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- сведения о выполнении натуральных норм питания обучающихся;
- пояснительная записка, заверенная генеральным директором ООО Комбината школьного питания «Русь» Качура Г.Ю.

Продолжение:

Страницы № 2/3

182772

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае». 350000 г. Краснодар,
ул. Гоголя/Рашилевская, 56/1/ /61/1. тел. (861) 267-34-02, факс 267-33-98, e-mail: gorses@mail.kuban.ru

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленное основное организованное меню для учащихся общеобразовательных учреждений с 7ми до 11ти лет (горячие обеды) на осенне-зимний период для буфетов, разработано Обществом с ограниченной ответственностью Комбинатом школьного питания «Русь» на основе следующих документов:

- «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» под общей редакцией В. Т. Лапшиной, издательство «Хлебпродинформ», Москва, 2004 г.
- «Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции», Москва, 2003г.
- «Сборник рецептуры блюд для питания учащихся общеобразовательных учреждений города Москвы», Москва, 2003 г.
- «Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания», Справочник-М.: Дели-принт, 2008 г., Скурихин И. М., Гутельян В. А.,
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденные Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А. Ю. Поповой.

По результатам экспертизы меню установлено:

- 1) Основное организованное меню для учащихся 7ми до 11ти лет, разработано на основании сформированного рациона питания, включающего распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (п.8.1.2, п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 2) Представленное меню разработано на период двух недель (12 дней) (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 3) В меню предусмотрено распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (п.8.1.2 приложение № 12);
- 4) Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептов (п.8.1.4 приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 5) Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в основном меню, соответствуют наименованиям в использованном сборнике рецептов (технологических картах) (раздел II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 6) В технологических картах указана температура блюд при раздаче, что соответствует требованиям п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- 7) Согласно примечанию к меню, профилактика йод - дефицитных заболеваний осуществляется путем введения в рацион йодированной соли, йодированного хлеба, йодированного куриного яйца, что соответствует требованиям п.8.1.6 приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

- 8) Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания, в представленном меню отсутствует (п.8.1.9 приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
 9) В меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для учащихся с 7 до 11 лет (п.8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Название блюд	масса порций блюд в граммах (7- 12 лет)	
	фактическая	нормируемая
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п)	60	60-100
Первое блюдо	200	200-250
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-120	90-120
Гарнир	150	150-200
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	180-200	180-200
Фрукты	100	100

10) Суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям п.8.1.2 приложение № 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

Для учащихся с 7 до 11 лет

Название блюд	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Обед	824	700

11) По результатам анализа накопительной ведомости выполнения норм питания возрастной категории 7-11 лет, учащиеся обеспечены среднесуточными наборами пищевой продукции (на 1 учащегося в сутки), что соответствует требованиям п.8.1.2 приложение № 7 таблица 2, СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

12) В меню соблюдены требования по среднему % калорийности за неделю для учащихся 7-11 лет, что соответствует требованиям п.8.1.2, приложение № 10 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Горячие обеды для детей с 7ми до 11ти лет

1 неделя

Прием пищи	1	N %	2	3	4	5	6	итого	Средний % пищевой ценности за неделю
обед	758	30-35	821	801	822	822	780	800	34
Суточная калорийность – 2350 ккал. -100%, 705,0-822,5 ккал. - 30-35%									

2 неделя

Прием пищи	1	N %	2	3	4	5	6	итого	Средний % пищевой ценности за неделю
обед	822	30-35	820	821	764	784	769	796	33,9
Суточная калорийность – 2350 ккал. -100%; 705,0-822,5 ккал. - 30-35%									

7. Вывод: основное организованное меню для учащихся общеобразовательных учреждений с 7ми до 11ти лет (горячие обеды) на осенне-зимний период для буфетов, разработанное Обществом с ограниченной ответственностью Комбинатом школьного питания «Русь», по адресу: 350065, Краснодарский край, г.Краснодар, ул.Трудовой славы, д.36, соответствует требованиям раздела II, п.2.8; раздела V, п.5.2, раздела VIII, п.8.1, п.8.1.2, п.8.1.3; п.8.1.4; п.8.1.6; п.8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене
 тел. 204-77-24 (доб.331,332)

Е.Ю.Маменко

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае». 350000, г.Краснодар, ул. Гоголя/Рашилевская, 56/1/ /61/1. тел. (861) 267-34-02, факс 267-33-98, e-mail: gorses@mail.kuban.ru