

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

УТВЕРЖДАЮ



Краснодарский врач
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»
И.И.О.

М.П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 4026/25 от «27» ноября 2024 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного (десятидневного) меню обеда для категории детей 7-11 лет и для категории детей 12-18 лет для сезона: зима-весна, разработанного Обществом с ограниченной ответственностью «Комбинат питания «КК», расположенного по адресу: 350000, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Длинная, д.98, помещение 3/2.

Производство экспертизы начато: 18.11.2024 в 14 час. 00 мин.

Производство экспертизы окончено: 27.11.2024 в 11 час. 00 мин.

1. **Основание:** Заявление генерального директора общества с ограниченной ответственностью «Комбинат питания «КК» Чепига Виталия Ивановича, входящий № 25/3725 от 18.11.2024.

2. **Заявитель:** Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат питания «КК» (далее ООО «Комбинат питания КК»)

Юридический адрес: 350000, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Длинная, д.98, помещение 3/2
ИНН: 2308269022

ОГРН: 1192375069864

фактический адрес: 353500, Краснодарский край, Темрюкский район, г. Темрюк, ул. Промышленная, д. 3А.

3. **Разработчик:** Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат питания КК»

юридический адрес: 350000, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Длинная, д.98, помещение 3/2.

фактический адрес: 353500, Краснодарский край, Темрюкский район, г. Темрюк, ул. Промышленная, д. 3А.

4. **Цель экспертизы:** соответствие гигиеническим требованиям:

разделов II, VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

раздела II СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (далее СП 2.4.3648-20).

5. **Перечень рассмотренных материалов:**

- примерное десятидневное меню обеда для категории детей 7-11 лет, сезон: зима-весна;
- примерное десятидневное меню обеда для категории детей 12-18 лет, сезон: зима-весна;
- накопительная ведомость продуктов обед для детей 7-11 лет 30-35% от суточной нормы продуктов;
- накопительная ведомость продуктов обед для детей 12-18 лет 30-35% от суточной нормы продуктов;
- сборники рецептур блюд
- технологические карты

Продолжение:

Страницы № 2-5

Краснодарский филиал
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

г.к. Юмолы, ул. Трудовская, 1а

- технико-технологические карты.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка материалов:

Представлено примерное десятидневное меню обедов для организации питания детей в общеобразовательных учреждениях на зимне-весенний период. Меню составлено для двух возрастных категорий детей 7-11 лет и 12-18 лет. Меню составлено с использованием литературы: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школьных интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений». Под общей редакцией профессора А.Я. Первалова, Пермь, 2013. Пермь 2021; «Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях». Пособие. Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора. Разработано Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека; ФБУН «Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены», 2022.

Меню обедов разработаны на период двух учебных недель (10-ти дневное) для каждой возрастной группы детей, содержит информацию о биологической ценности, калорийности, указано содержание белков, углеводов и жиров за прием пищи, в соответствии с рекомендуемой формой в соответствии с Приложением № 8, п. 8.1.4. раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Обед включает закуску (салат или свежие овощи), горячее первое блюдо, второе мясное или рыбное блюдо с гарниром и др., в соответствии с п.2.4. раздела II МР 2.4.0179-20 «Гигиена питания детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций». Меню разработано с учетом сезонности - на зимне-весенний период года, в соответствии с п.2.5. раздела II МР 2.4.0179-20. Повторяемость блюд в меню в течение дня и двух смежных дней отсутствует. Пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (приведенная в Приложении № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), в представленных меню не отмечено.

На все блюда, по рассматриваемому меню, представлены технологические и технико-технологические карты, что соответствует требованиям п. 2.8. раздела II СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.3.3. раздела II СП 2.4.3648-20. Наименование блюд и кулинарных изделий в меню соответствует их наименованию, указанным в технологических документах.

Технологические карты на заявленные блюда составлены с указанием сборника рецептур, технико-технологические карты разработаны; все карты содержат информацию о технологии приготовления блюд, калорийности, содержанию белков, жиров и углеводов, витаминов, микроэлементов, имеется информация о температуре подачи горячих блюд. Технология приготовления блюд, в представленном меню обедов, согласно представленных технологических и технико-технологических карт, предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки (тушение, варка, запекание и пр.). Сборники рецептур блюд, которые использовались для составления меню обедов представлены; технологические карты соответствуют сборникам рецептур блюд по вложению пищевых продуктов, содержанию пищевых веществ и энергетической ценности.

В целях профилактики йододефицитных состояний у детей, согласно представленным накопительным ведомостям и технологическим картам, при изготовлении блюд используется соль йодированная поваренная пищевая, что соответствует требованиям п. 8.1.6. раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Распределение в процентном отношении пищевых веществ и энергии для обедов, от суточной потребности, в представленных меню соответствует требованиям п. 8.1.2. Таблицы №3 Приложения №10 раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Суммарные объемы блюд, по приему пищи – обед, предусмотрены не менее установленных в таблице № 3 Приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

День недели по меню	Фактическое значение калорийности по меню обеда для детей 12-18 лет	Доля калорийности обеда от суточной потребности 30-35%	Нормативное значение калорийности и пищевой ценности доли суточной потребности для обеда 30-35%	Суммарная масса блюд обеда, (г)	Нормативное значение суммарной массы блюд обеда, не менее, (г)
1 неделя					
1 день	832,55	30,6%	816-952	940	800
2 день	853,05	31,4%		950	
3 день	881,13	32,4%		870	
4 день	817,25	30,0%		885	
5 день	826,24	30,4%		1060	
Среднее значение энергетической ценности за 1 неделю	842,0	31%	30-35%		
Среднее значение доли содержания белков	30,3	33,7%	30-35% 27-31,5		
Среднее содержание доли жиров	25,1	27,2%	30-35% 27,6-32,2		
Среднее содержание доли углеводов	128,26	33,5%	30-35% 114,9-134,05		
2 неделя					
1 день	837,30	30,8%	816-952	940	800
2 день	909,56	33,4%		940	
3 день	816,45	30%		1010	
4 день	1021,6	37,6%		860	
5 день	943,3	34,7%		890	
Среднее значение энергетической ценности за 1 неделю	905,6	33,3%	30-35%		
Среднее значение доли содержания белков	33,7	37,5%	30-35% 27-31,5		
Среднее содержание доли жиров	31,2	34,0%	30-35% 27,6-32,2		
Среднее содержание доли углеводов	126,9	33,1%	30-35% 114,9-134,05		
Среднее выполнение норм пищевой и энергетической ценности за 10 дней рациона обеда					
Среднее значение энергетической ценности за 1 неделю	873,8	32,1%			
Среднее значение доли содержания белков	32,0	35,6%			
Среднее содержание доли жиров	28,1	30,6%			
Среднее содержание доли углеводов	127,58	33,3%			

День недели по меню	Фактическое значение калорийности по меню обедов для детей 7-11 лет	Доля калорийности обеда от суточной потребности 30-35%	Нормативное значение калорийности и пищевой ценности доли суточной потребности для обеда 30-	Суммарная масса блюд обеда, (г)	Нормативное значение суммарной массы блюд обеда, не менее, (г)
---------------------	---	--	--	---------------------------------	--

			35%		
1 неделя					
1 день	747,95	31,8%	705-822,5	890	700
2 день	711,35	30,3%		830	
3 день	788,8	36,6%		760	
4 день	715,4	30,4%		740	
5 день	749,64	31,9%		940	
Среднее значение энергетической ценности за 1 неделю	742,63	31,6%	30-35%		
Среднее значение доли содержания белков	25,75	33,5%	30-35% 23,1-26,95		
Среднее содержание доли жиров	23,37	29,6%	30-35% 23,7-27,65		
Среднее содержание доли углеводов	115,2	34,4%	30-35% 100,5-117,25		
2 неделя					
1 день	715,4	30,4%	705-822,5	820	700
2 день	725,56	30,9%		760	
3 день	710,3	30,2%		910	
4 день	845,0	35,9%		740	
5 день	820,5	34,9%		810	
Среднее значение энергетической ценности за 1 неделю	763,4	32,5%	30-35%		
Среднее значение доли содержания белков	28,26	36,8%	30-35% 23,1-26,95		
Среднее содержание доли жиров	25,34	32,1%	30-35% 23,7-27,65		
Среднее содержание доли углеводов	109,1	32,6%	30-35% 100,5-117,25		
Среднее выполнение норм пищевой и энергетической ценности за 10 дней рациона обеда					
Среднее значение энергетической ценности за 1 неделю	753	32%			
Среднее значение доли содержания белков	27	35,1%			
Среднее содержание доли жиров	23,57	30,9%			
Среднее содержание доли углеводов	112,15	33,5%			

Потребность в пищевых веществах и энергетической ценности обедов (30-35% от суточной потребности за неделю рациона) в соответствии с п. 8.1.2.3. табл. №1 приложения №10, раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Предусмотренные массы порций, в представленном меню обедов и представленных технологических, технико-технологических картах, а также суммарные объемы блюд для детей 7-11 лет и 12-18 лет, соответствуют требованиям п.8.1.2. табл.1, табл.3 Приложения № 9 раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7.Вывод: примерное (десятидневное) меню обеда для категории детей 7-11 лет и для категории детей 12-18 лет для сезона: зима-весна, разработанное Обществом с ограниченной ответственностью «Комбинат питания «КК», расположенное по адресу: 350000, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Длинная, д.98, помещение 3/2 **соответствует** требованиям разделов II, VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";

раздела II СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".

Врач по общей гигиене



Т.С. Бабкина