

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

Ф 1 ДП ОИ 03.11

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



Исполнитель: Руководитель
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
Осмоловская Т.П. — филиал

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 2417/25 «16» сентября 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного меню организованного двухразового питания (завтрак и обед) на осенний период для детей с ограниченными возможностями здоровья возрастной категории 12 лет и старше, обучающимися в первую смену в общеобразовательных учреждениях Славянского района, разработчик ООО "Здоровое питание"

Производство экспертизы начато: 15.09.2022 в 14-00.
Производство экспертизы окончено: 16.09.2022 в 11-30.

1. Основание: заявление № 2787/304/ОИ от 14.09.2022 г.

2. Заявитель: ООО «Здоровое питание», в лице заместителя директора Кунаевой Т.В.
Юридический адрес: 353560, Россия, Краснодарский край, г. Славянск-на-Кубани, ул. Троицкая, 246, офис 1.
ИНН: 2370005688
ОГРН: 1162370050380
Фактический адрес: 353560, Россия, Краснодарский край, г. Славянск-на-Кубани, ул. Победы, 251.

3. Разработчик: Общество с ограниченной ответственностью «Здоровое питание».
Юридический адрес: 353560, Россия, Краснодарский край, г. Славянск-на-Кубани, ул. Троицкая, 246, офис 1.
Фактический адрес: 353560, Россия, Краснодарский край, г. Славянск-на-Кубани, ул. Победы, 251.

4. Цель экспертизы:
соответствие государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и гигиеническим нормативам:
- п. 2.8, п. 5.2, раздел VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

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 polsesss@mail.ru

Продолжение:
Страницы № 2-5

105 190

5. Перечень рассмотренных материалов:

- примерное десятидневное цикличное меню горячих завтраков и обедов для учащихся с ОВЗ 5-11 классов (12 лет и старше) общеобразовательных учреждений Славянского района (осень), с компоновочной таблицей, накопительной ведомостью расхода продуктов, меню - раскладкой, таблицей потребления основных витаминов (В₁, С, А) и минеральных веществ (Са, Р, Mg, Fe) по дням меню;
- технологические карты на отдельные кулинарные изделия и блюда, заявленные в меню;
- письмо Управления образования администрации муниципального образования Славянский район № 3288/22-21-10 от 15.09.2022 г.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Согласно информации Управления образования администрации муниципального образования Славянский район (письмо № 3288/22-21-10 от 15.09.2022 г.), в общеобразовательных организациях Славянского района дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) по субботам не учатся.

Представленное десятидневное цикличное меню горячих завтраков и обедов предназначено для организованного двухразового питания школьников с ОВЗ возрастной категории 12 лет и старше на осенний период, обучающихся в первую смену в общеобразовательных учреждениях Славянского района.

Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, хлебобулочных изделий и др. пищевой продукции по запланированным приемам пищи, составлено по форме приложения № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, содержит следующие сведения:

- наименования кулинарных изделий с номером рецептуры (по сборнику рецептов), массу порций;
- пищевую ценность (белки, жиры, углеводы) и энергетическую ценность по каждому блюду, приему пищи, в целом за день и двухнедельный период.

В примечании к меню обозначено, что при его разработке использованы:

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/под ред. В.Т. Лапшиной/, 2004 г.;
- Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений /под ред. А.Я. Перевалова/, 2013 г.
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технологических нормативов. /под ред. В.Р. Кучмы/, М., 2016 г.
- Химический состав российских пищевых продуктов. Справочник /под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна/, 2008 г.

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).

Завтрак состоит из горячего блюда (творожное, яичное, каша или комбинация кулинарных изделий), напитка, в отдельные дни предлагается закуска из овощей, свежие фрукты, сыр, булочка или печенье.

Обед включает закуску (салат или овощи), первое, второе блюдо, напиток, в отдельные дни предлагаются свежие фрукты.

Красноармейский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

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	6	7	8	9	10	норматив
Основное блюдо завтрака	200	250	280	200	280	200	290	200	205	215	200-250
Закуска	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	100-150
Первое блюдо	275	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250-300
Второе блюдо (мясо, комбинированное блюдо)	130	100	100		100	100		110		130	100-120
Гарнир	150	150	150		180	180		180		150	180-230
Напиток/третье блюдо	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	180-200
Фрукты	100	100		140	100	100	100	140	100	100	100

Принятая в меню масса порции закуски согласуется с гигиеническими рекомендациями (МР 2.4.0179-20), обусловлена наличием в рационе, кроме нее, овощных кулинарных изделий и блюд, выполнением рекомендуемых норм потребления по овощам согласно таблице 3 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Запланированная масса гарнира в отдельные дни меню меньше нормативных значений. В этих случаях в качестве второго блюда предлагается комбинация кулинарных изделий (тефтели рыбные с соусом + картофель отварной; рыба в омлете + картофельное пюре; рыба тушеная в томате с овощами + картофель отварной), при этом суммарный объем порции основного блюда находится пределах возрастной нормы (200-250 г).

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

День меню	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	норматив
Завтрак	570	605	550	670	642	587	550	600	554	585	не менее 550
Обед	926	871	871	825	901	901	941	911	921	901	не менее 800

Суммарный объем пищи на завтраки и обеды соответствует гигиеническим нормативам.

Согласно таблице 1 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, суточная потребность у детей данного возраста в основных пищевых веществах составляет: белки - **90** г, жиры - **92** г, углеводы - **383** г; в энергии - **2720** Ккал.

Двукратное школьное питание (завтрак и обед) должно обеспечивать возмещение суточной потребности учащихся в пищевых веществах и энергии в пределах **50 - 60%** (таблица 3 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

По меню пищевая и энергетическая ценность завтраков и обедов для детей ОВЗ составляет:

Дни меню	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энергетическая ценность Ккал	% от СП*
1 день	50,6	46,8	218,5	1623,8	60
2 день	52,7	44,3	217,1	1495,2	55
3 день	48,5	54,8	202,5	1510,9	56
4 день	53,7	47,0	204,4	1442,4	53
5 день	49,9	59,4	203,5	1532,4	56
1 неделя среднее/ % СП*	51,1/57%	50,5/55%	209,2/55%	1520,9	56
6 день	55,6	57,6	148,0	1480,1	54
7 день	57,4	57,5	210,8	1574,0	58
8 день	52,9	51,4	217,3	1589,1	58

Красноармейский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
 в Краснодарском крае»

Дни меню	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	
	(г)	(г)	(г)	Ккал	% от СП*
9 день	45,0	50,2	211,6	1506,4	55
10 день	50,7	53,0	236,3	1615,5	59
2 неделя среднее/ % СП*	52,3/58%	53,9/59%	204,8/53%	1553,0	57
За 10 дней среднее/ % СП*	51,7/57%	52,2/57%	207,0/54%	1536,8	57

*СП-суточная потребность

Предлагаемое меню обеспечивает соответствие нормам (50-60%) среднего процента калорийности и пищевой ценности (белки, жиры, углеводы) каждую неделю и в целом за 10-дневный период.

Средние значения потребления основных витаминов и минеральных веществ при двукратном питании детей с ОВЗ (завтрак + обед), в сравнении с возрастной нормой (таблица 1 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

	Витамины			Минеральные вещества			
	В ₁ , мг	С, мг	А, рет. экв	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг
Суточная норма	1,4	70	900	1200	1200	300	18
За 10 дней среднее по меню	0,76	45,9	533	607	724	176	9,6
%	54	66	59	51	60	59	53

Средние значения потребления основных витаминов и минеральных веществ за десятидневный период соответствуют нормативным требованиям.

Распределение энергетической ценности рационов по приемам пищи составляет:

День по меню	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	среднее
Завтрак, Ккал	682,1	647,8	673,4	637,9	636,6	677,2	624,6	664,8	689,2	657,8	659,1
% от СП*	25	24	25	23	23	25	23	24	25	24	24
Обед, Ккал	941,7	847,3	837,5	802,5	895,8	802,9	949,4	924,3	817,2	957,7	877,6
% от СП*	35	31	31	30	33	30	35	34	30	35	32

*СП-суточная потребность

Распределение энергетической ценности рационов по приемам пищи соответствует таблице 3 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (завтрак - **20-25%**; обед - **30-35%**).

Выполнение среднесуточного набора продуктов (таблица 2 приложения № 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) по меню для детей ОВЗ (завтрак + обед) за 10-дневный период выглядит следующим образом, (нетто г, мл/1 ребенка в день):

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Среднесуточная норма	Среднее по меню	%
Хлеб ржаной	120	61,9	52
Хлеб пшеничный	200	103,1	52
Мука пшеничная	20	8,3	42
Крупы, бобовые	50	29,95	60
Макаронные изделия	20	10,85	54
Картофель	187	103,1	55
Овощи	320	191,6	60
в т. ч. соленые (квашеные, консервированные)		17,07	
Фрукты свежие	185	103,4	56
Сухофрукты	20	10,0	50
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные	200	120,0	60
Мясо	78	43,43	56
Субпродукты (печень)	40	21,61	54
Птица	53	29,97	57
Рыба	77	40,3	52

Красноармейский

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Среднесуточная норма	Среднее по меню	%
Молоко	350	174,98	50
Кисломолочная продукция	180	0	-
Творог	60	30,31	51
Сыр	15	7,93	53
Сметана	10	5,46	55
Масло сливочное	35	18,65	53
Масло растительное	18	9,52	53
Яйцо (шт)	1	0,55	55
Сахар	35	18,6	53
Кондитерские изделия	15	8,0	53
Чай	2	1,0	50
Какао-порошок	1,2	0,6	50
Кофейный напиток	2	1,0	50
Крахмал	4	0	-

Меню обеспечивает выполнения суточного набора продуктов в пределах 50-60 %, за исключением муки пшеничной (компенсируется крупами, хлебом пшеничным) и кисломолочной продукции, выдача которой, как правило, предусматривается на полдник и 2-й ужин.

Отсутствие потребления крахмала объясняется использованием пищевой продукции (кисель плодово-ягодный витаминизированный), содержащей данный продукт.

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

В представленных технологических картах отражены следующие сведения:

- наименование изделия, номер рецептуры и рецептурный сборник
- расход и характеристика сырья (брутто/нетто) на одну и 100 порций, выход блюда;
- пищевая (белки, жиры, углеводы) и энергетическая ценность на 1 порцию. Информация о содержании основных витаминов и минеральных веществ в технологических картах отсутствует, что не позволяет проверить достоверность представленных сведений по среднему потреблению микронутриентов.
- технология приготовления кулинарного изделия/блюда и температура подачи блюда.

7. Вывод: примерное десятидневное меню организованного двухразового питания (завтрак и обед) на осенний период для детей с ограниченными возможностями здоровья возрастной категории 12 лет и старше, обучающимися в первую смену в общеобразовательных учреждениях Славянского района, разработчик ООО "Здоровое питание", соответствует п. 2.8, п. 5.2, разделу VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Врач по общей гигиене



И.А. Поркина.

Красноармейский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»