Ф 1 ДП ОИ 03.11

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

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

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель руководителя
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
в Красноармейском филиале
Осмоловская Т.Н.
М.П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 2451/25 «23» сентября 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы
примерного десятидневного меню организованного питания обучающихся первой смены (завтрак, завтрак и обед) и обучающихся второй смены (обед, обед и полдник) на осенний период для детей 7-11 лет, в том числе с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), в общеобразовательных учреждениях Красноармейского района. Организатор питания ООО "Глобус".

Производство экспертизы начато: 20.09.2022 в 10-00.
Производство экспертизы окончено: 23.09.2022 в 9-00.

1. Основание: заявление №2802/305/ОИ от 19.09.2022 г.
2. Заявитель: ООО «Глобус», в лице директора Браташенко Л.П.
Юридический адрес: 353800, Россия, Краснодарский край, Красноармейский район, ст Полтавская, ул. Красная, 132, офис 15.
ИНН: 2349014305
ОГРН: 1022304651599
Фактический адрес: 353800, Россия, Краснодарский край, Красноармейский район, ст. Полтавская, ул. Красная, 132, офис 15.
3. Разработчик: ООО "Глобус"
Юридический адрес: 353800, Россия, Краснодарский край, Красноармейский район, ст. Полтавская, улица Красная, 132, офис 15
Фактический адрес: 353800, Россия, Краснодарский край, Красноармейский район, ст. Полтавская, улица Красная, 132, офис 15

4. Цель экспертизы: на соответствие требованиям государственных санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов:
- п. 2.8, п. 5.2, раздел VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

5. Перечень рассмотренных материалов:
- десятидневное меню организованного питания обучающихся первой смены (завтрак, завтрак и обед) и обучающихся второй смены (обед, обед и полдник) на осенний период для детей 7-11 лет, в том числе с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), с меню раскладкой и ведомостью контроля за рационом питания, содержанием витаминов и минералов, пояснительной запиской;
- технологические карты на кулинарные изделия и блюда, технико - технологические карты, заявленные в меню.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:
Примерное меню приготовляемых блюд предназначено для обучающихся первой смены

105 194

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

ЗАО "КБИ", г. Краснодар, ИНН 2308059160, а4, зак. 703/2, 04.19 г., т. 10000

(завтрак, завтрак и обед) и обучающихся второй смены (обед, обед и полдник) на осенний период для детей 7-11 лет, в том числе с ограниченными возможностями здоровья в общеобразовательных учреждениях Красноармейского района.

Меню составлено на десятидневный период, предусматривает распределение блюд, кулинарных, хлебобулочных изделий и др. пищевой продукции по запланированным приемам пищи.

Примерное меню оформлено согласно *приложению № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20*, содержит следующие сведения:

- наименования кулинарных изделий с номером рецептуры (по сборнику рецептур), массу порций;
- энергетическую и пищевую ценность (белки, жиры, углеводы, витамины: В1, С, А, Е, минеральные вещества: Са, Р, Mg, Fe) по каждому блюду, приему пищи. Энергетическая и пищевая ценность при двукратном питании в целом за день и двухнедельный период представлена в виде отдельных накопительных таблиц.

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), не отмечается повторение 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).*

В пояснении к меню отмечено, что при его составлении использованы:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/под ред. В.Т. Лапшиной/, 2004 г.;
- Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных организациях М.: ДеЛи принт, 2011 г.;
- Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания. Справочник - М.: ДеЛи принт, 2008 г.

Представленные в меню кулинарные изделия и блюда изготовлены с преобладанием щадящих методов тепловой обработки (варка, запекание, тушение), отсутствует пищевая продукция, изготовление и реализация которой в детских организациях не допускается *(приложение № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).*

Завтрак состоит из горячего блюда (творожное, каша, или комбинация кулинарных изделий), напитка, в отдельных случаях предлагаются сливочное масло и/или сыр (порционно), свежие фрукты, овощи, кондитерское изделие (печенье).

Обед состоит из закуски, первого, второго блюда и напитка, в отдельные дни дополнительно включены свежие фрукты.

Полдник состоит из кулинарных изделий, бутербродной продукции, напитков, кондитерских изделий, свежих фруктов.

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	190	200	150	250	150	240	260	200	180	150-200
Закуска	60	60	65	60	60	60	60	60	60	70	60-100
Первое блюдо	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200-250
Второе блюдо (мясо, комбинированное блюдо	100	160	100	195	90	90	200	180	90	100	90-120
Гарнир	150		150		175	150			175	150	150-200
Напиток/третье блюдо	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	180-200

АО «КБИ», г. Краснодар, ИНН 2308059160, а4, 1188, 04.22, т. 15000

Фрукты	100	110	110	150	105	105	105	105	110	100

Масса порций по приемам пищи соответствует требованиям *таблицы 1 приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)*

Суммарный объем пищи на прием в граммах по 10-дневному меню, 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	575	520	575	540	550	575	550	570	593	520	не менее 500
Обед	780	780	890	735	900	770	835	815	810	882	не менее 700
Полдник	330	310	315	330	300	350	300	340	310	380	не менее 300

Суммарный объем массы порций по приемам пищи на завтраки, обеды и полдники соответствует гигиеническим нормативам *таблица 3 приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.*

Согласно *таблице 1 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20,* суточная потребность детей данного возраста в основных пищевых веществах составляет: белки - **77** г, жиры - **79** г, углеводы – **335** г; в энергии - **2350** Ккал.

Школьное питание должно обеспечивать возмещение суточной потребности учащихся в пищевых веществах и энергии при получении завтрака в пределах **20 - 25 %**; обеда в пределах **30-35%**, при двукратном питании, обучающихся в 1 смену (завтрак + обед для детей с ОВЗ) в пределах **50- 60%**, обучающихся во 2 смену (обед + полдник для детей с ОВЗ) – **40-45 %** (*таблица 3 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).*

Пищевая и энергетическая ценность завтраков обучающихся в первую смену при однократном питании составляет:

День меню	*Белки (г)*	*Жиры (г)*	*Углеводы (г)*	*Энергетическая ценность Ккал*	*% от СП**
1 день	13,3	14,7	75,9	489,5	21
2 день	19,4	19,4	83,9	587,9	25
3 день	18,7	19,7	83,6	587,2	25
4 день	19,3	19,7	83,7	589,3	25
5 день	17,3	20,9	81,6	583,3	25
*1 неделя среднее/ % СП**	*17,6/23%*	*18,9/24%*	*81,7/24%*	*567,4*	*24*
6 день	19,6	19,5	83,1	586,0	25
7 день	17,0	19,8	85,4	587,2	25
8 день	19,2	19,4	83,9	587,2	25
9 день	18,5	21,9	80,9	591,9	25
10 день	19,6	19,4	83,1	585,2	25
*2 неделя среднее/ % СП**	*18,8/24%*	*19,9/25%*	*83,3/25%*	*587,5*	*25*
за 10 дней среднее/ % СП*	18,2/24%	19,4/25%	82,5/25%	577,4	25

*СП-суточная потребность

Меню завтраков обеспечивает соответствие нормам (20-25%) среднего процента калорийности и пищевой ценности (белки, жиры, углеводы) в первую и вторую неделю, что соответствует *п. 8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.*

Средние значения потребления основных витаминов и минеральных веществ при однократном питании (завтрак), в сравнении с возрастной нормой

АО «КБИ», г. Краснодар, ИНН 2308059160, а4, 1188, 04.22, т. 15000

(таблица 1 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Потребление	Витамины			Минеральные вещества			
	B_1, мг	С, мг	А, рет. экв	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг
Суточная норма	1,2	60	700	1100	1100	250	12
Среднее за 10 дней	0,31	13,8	172,4	267,6	274,9	62,2	3,0
%	25	23	24	24	25	25	25

Содержание основных витаминов и минеральных веществ в школьных завтраках при однократном питании соответствует возрастной норме, требованиям *таблицы 1 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.*

При двухразовом питании детей обучающихся в первую смену (завтрак + обед), в том числе с ОВЗ, пищевая и энергетическая ценность предлагаемого рациона составляет:

Дни меню	*Белки (г)*	*Жиры (г)*	*Углеводы (г)*	*Энергетическая ценность Ккал*	*% от СП**
1 день	40,3	42,8	192,1	1315,8	56
2 день	46,3	47,0	200,2	1409,5	60
3 день	44,9	46,7	201,3	1405,9	60
4 день	45,8	46,6	201,9	1411,4	60
5 день	44,5	48,8	197,5	1407,4	60
*1 неделя среднее/ % СП**	*44,4/58%*	*46,4/59%*	*198,4/59%*	*1390,0*	*59*
6 день	46,2	47,2	200,2	1410,9	60
7 день	44,1	47,2	202,5	1411,1	60
8 день	45,3	47,0	201,1	1408,6	60
9 день	47,9	48,6	195,8	1412,7	60
10 день	48,6	46,1	199,3	1406,6	60
*2 неделя среднее/ % СП**	*46,4/60%*	*47,2/60%*	*199,7/59%*	*1410,0*	*60*
За 10 дней среднее/ % СП*	45,4/59%	46,8/59%	199,1/59%	1400,0/57	60

*СП-суточная потребность

При двухразовом питании детей, обучающихся в первую смену (завтрак + обед), в том числе с ОВЗ, меню обеспечивает соответствие нормам *(50-60%)* среднего процента потребления белков, жиров и углеводов в первую и вторую неделю, что удовлетворяет требованиям *таблицы 3 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.*

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

Потребление	Витамины			Минеральные вещества			
	B_1, мг	С, мг	А, рет. экв	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг
Суточная норма	1,2	60	700	1100	1100	250	12
Среднее за 10 дней по меню	0,73	34,8	417,4	652,6	659,9	149,0	7,23
%	60	58	60	59	60	60	60

Содержание основных витаминов и минеральных веществ при двухразовом питании детей с ОВЗ (завтрак + обед) соответствует возрастной норме, требованиям *таблицы 1 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.*

Пищевая и энергетическая ценность обедов школьников, обучающихся во вторую смену,- при однократном питании составляет:

АО «КБИ», г. Краснодар. ИНН 2308059160, а4. 1188. 04.22. т. 15000

День меню	*Белки (г)*	*Жиры (г)*	*Углеводы (г)*	*Энергетическая ценность Ккал*	*% от СП**
1 день	27,0	28,1	116,2	826,3	35
2 день	26,8	27,7	116,3	821,6	35
3 день	26,2	27,0	117,7	818,8	35
4 день	26,5	26,9	118,3	821,9	35
5 день	27,3	28,0	116,0	824,0	35
*1 неделя среднее/ % СП**	*26,8/35%*	*27,5/35%*	*116,9/35%*	*822,5*	*35*
6 день	26,9	27,7	117,3	822,5	35
7 день	27,1	27,4	117,1	823,9	35
8 день	26,1	27,6	117,2	821,4	35
9 день	29,4	27,1	115,0	820,8	35
10 день	29,0	26,7	116,2	821,4	35
*2 неделя среднее/ % СП**	*27,6/35%*	*27,3/35%*	*116,5/35%*	*822,5*	*35*
за 10 дней среднее/ % СП*	27,2/35%	27,4/35%	116,7/35%	822,5	35

*СП-суточная потребность

При однократном питании детей обучающихся во вторую смену (обед), меню обеспечивает соответствие нормам *(35%)* среднего процента потребления белков, жиров и углеводов в первую и вторую неделю, что удовлетворяет требованиям *таблицы 3 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.*

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

Потребление	Витамины			Минеральные вещества			
	B_1, мг	С, мг	А, рет. экв	Ca, мг	P, мг	Mg, мг	Fe, мг
Суточная норма	1,2	60	700	1100	1100	250	12
Среднее за 10 дней	0,4	21,1	245,0	385,0	385,0	87,5	4,2
%	33	35	35	35	35	35	35

Содержание основных витаминов и минеральных веществ в школьных обедах при однократном питании для учащихся второй смены соответствует возрастной норме, требованиям *таблицы 1 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.*

Пищевая и энергетическая ценность при двухразовом питании обучающихся во вторую смену (обед + полдник) составляет:

День меню	*Белки (г)*	*Жиры (г)*	*Углеводы (г)*	*Энергетическая ценность Ккал*	*% от СП**
1 день	34,7	35,7	149,5	1058,2	45
2 день	35,4	35,1	149,9	1056,8	44
3 день	34,3	34,9	151,5	1057,7	45
4 день	34,2	34,8	151,5	1055,9	45
5 день	34,9	35,9	149,4	1059,0	45
*1 неделя среднее/ % СП**	*34,7/45%*	*35,3/45%*	*150,4/45%*	*1057,5*	*45*
6 день	33,6	35,9	149,7	1056,6	45
7 день	35,8	35,1	150,6	1062,0	45
8 день	33,4	35,2	150,9	1053,9	45
9 день	37,9	34,4	148,6	1055,6	45
10 день	35,2	34,4	152,3	1059,5	45
*2 неделя среднее/ % СП**	*35,2/45%*	*35,0/44%*	*150,4/45%*	*1057,5*	*45*
за 10 дней среднее/ % СП*	34,9/45%	35,1/44%	150,4/45%	1057,5	45

АО «КБИ», г. Краснодар, ИНН 2308059160, а4, 1188, 04.22, т 15000

*СП-суточная потребность

При двухразовом питании детей обучающихся во вторую смену (обед + полдник), в том числе с ОВЗ, меню обеспечивает соответствие нормам *(40-45%)* среднего процента потребления белков, жиров и углеводов в первую и вторую неделю, что удовлетворяет требованиям *таблицы 3 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.*

Средние значения потребления основных витаминов и минеральных веществ при двухразовом питании детей, обучающихся во вторую смену (обед + полдник), в сравнении с возрастной нормой

(таблица 1 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Потребление	Витамины			Минеральные вещества			
	B_1, мг	С, мг	А, рет. экв	Ca, мг	P, мг	Mg, мг	Fe, мг
Суточная норма	1,2	60	700	1100	1100	250	12
Среднее за 10 дней	0,54	26,9	315	495	485,0	112,5	5,4
%	45	45	45	45	45	45	45

Содержание основных витаминов и минеральных веществ в школьных обедах и полдниках при двухразовом питании для учащихся второй смены, соответствует возрастной норме, требованиям *таблицы 1 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.*

Распределение калорийности рационов по приемам пищи выглядит следующим образом:

День по меню	*1*	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*среднее*
Завтрак, Ккал	489,5	587,9	587,1	589,3	583,3	586,0	587,2	587,2	591,8	585,2	577,4
% СП*	21	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25
Обед, Ккал	826,3	821,5	818,8	821,9	824,0	824,9	823,8	821,4	820,8	821,4	822,5
% СП	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35
Полдник, Ккал	231,8	235,2	238,8	234,0	235,0	231,6	238,1	232,4	234,8	238,0	235,0
% СП	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10

*СП - суточная потребность

Распределение калорийности по отдельным приемам пищи в течение дня удовлетворяет требованиям и соответствует *п. 8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.*

Выполнение среднесуточного набора продуктов *(таблица 2 приложения № 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)* для учащихся первой смены при однократном питании (завтрак) и двукратном питании (завтрак + обед) и для учащихся второй смены при однократном питании (обед) и двухразовом питании (обед + полдник) по примерному меню выглядит следующим образом, (нетто г, мл/1 ребенка в день):

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	*Среднесуточная норма*	*Завтрак*		*Завтрак + обед*		*обед*		*обед+ полдник*	
		г	*%*	*г*	*%*	*г*	*%*	*г*	*%*
Хлеб ржаной	80	20	25	48	60	28	35	36	45
Хлеб пшеничный	150	37,5	25	90,0	60	52,5	35	67,5	45
Мука пшеничная	15	3,8	25	9	60	5,25	35	6,7	45
Крупы, бобовые	45	11,3	25	27	60	15,7	35	20,2	45
Макаронные изделия	15	3,8	25	9	60	5,2	35	6,7	45
Картофель	187	46,8	25	112,2	60	65,4	35	84,2	45
Овощи, в т.ч. соленые/консервированные	280	70	25	168	60	98	35	126	45
Фрукты свежие	185	46,3	25	111	60	64,7	35	83,3	45

АО «КБИ», г. Краснодар, ИНН 2308059160, эл. 1188, 04 22, т. 15000

Сухофрукты	15	3,8	25	9	60	5,2	35	6,8	45
Соки плодоовощные	200	50	25	120	60	70	35	90	45
Мясо	70	17,5	25	42	60	24,5	35	31,5	45
Субпродукты (печень)	30	7,5	25	18	60	10,5	35	13,5	45
Птица	35	8,8	25	21	60	12,2	35	15,8	45
Рыба	58	14,5	25	34,8	60	20,3	35	26,1	45
Молоко	300	75	25	180	60	105	35	135	45
Кисломолочная продукция	150	0	-	0	-	0	-	18	12
Творог	50	12,5	25	30	60	17,5	35	22,5	45
Сыр	10	2,5	25	6	60	3,5	35	4,5	45
Сметана	10	2,5	25	6	60	3,5	35	4,5	45
Масло сливочное	30	7,5	25	18	60	10,5	35	13,5	45
Масло растительное	15	3,8	25	9	60	5,2	35	6,8	45
Яйцо (шт)	1	0,25	25	0,6	60	0,35	35	0,45	45
Сахар	30	7,5	25	18	60	10,5	35	13,5	45
Кондитерские изделия	10	2,5	25	6,0	60	3,5	35	4,5	45
Кофейный напиток	2	0,5	25	1,2	60	0,7	35	0,9	45
Крахмал	3	0,75	25	1,8	60	1,05	35	1,3	43

Меню обеспечивает выполнение среднесуточного набора продуктов для детей, обучающихся в первую смену (завтрак – 20 - 25 %, завтрак и обед – 50 - 60% от среднесуточной нормы) и для детей, обучающихся во вторую смену (обед – 30 - 35% , обед и полдник 40 - 45% от среднесуточной нормы). Отмечается недостаточное потребление кисломолочных напитков, как правило, выдаются на 2-й ужин (сонник).

В примерное меню, *согласно п. 8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20,* включены пищевые продукты промышленного выпуска, обогащенные витаминами: какао - напиток витаминизированный.

В представленных технологических картах отражены согласно п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 следующие сведения:

а) наименование изделия, номер рецептуры и рецептурный сборник;

б) расход и характеристика сырья (брутто/нетто) на одну и 100 порций, выход блюда;

в) пищевая (белки, жиры, углеводы) и энергетическая ценность на 1 порцию; витамины B_1, С, А, минеральные вещества – Ca, P, Mg, Fe);

г) технология приготовления кулинарного изделия/блюда и температура подачи блюда;

д) характеристика изделия по органолептическим показателям.

7. Вывод: примерное десятидневное меню организованного питания обучающихся первой смены (завтрак, завтрак и обед) и обучающихся второй смены (обед, обед и полдник) на осенний период для детей 7-11 лет, в том числе с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), в общеобразовательных учреждениях Красноармейского района. Организатор питания ООО "Глобус" **соответствует** требованиям п. 2.8, п. 5.2, раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Врач по общей гигиене И.А. Поркина.

Красноармейский

АО «КБИ», г. Краснодар, ИНН 2308059160, а4. 1188. 04.22. т. 15000