

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



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя
ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
Полтавская Т.П. филиале

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1024/25 от 02 мая 2023 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного пятнадцатидневного меню для питания детей 12 лет и старше в лагерях
дневного пребывания в общеобразовательных учреждениях Красноармейского района,
организатор питания ООО «Глобус».

Производство экспертизы начато: 24.04.2023 в 15-00.
Производство экспертизы окончено: 28.04.2023 в 17-00.

1. Основание: заявление № 1011/162/ОИ от 20.03.2023г.

2. Заявитель: ООО «Глобус». Директор Браташенко Л.П.

Юридический адрес: 353800, Краснодарский край, Красноармейский район, ст.
Полтавская, ул. Красная, 132 офис15.

ИНН: 2349014305

ОГРН: 1022304651599

Фактический адрес: 353800, Краснодарский край, Красноармейский район, ст.
Полтавская, ул. Красная, 132 офис15.

3. Разработчик: ООО «Глобус»

Юридический адрес: 353800, Краснодарский край, Красноармейский район, ст.
Полтавская, ул. Красная, 132 офис15.

Фактический адрес: 353800, Краснодарский край, Красноармейский район, ст. Полтавская, ул.
Красная, 132 офис15.

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:

- примерное пятнадцатидневное меню для питания детей возрастной категории с 12 лет и
старше, с меню раскладкой и накопительной ведомостью расхода продуктов за рационом

питания, утвержденное директором ООО "Глобус" Браташенко Л.П.;

- технологические карты, технико-технологические карты на кулинарные изделия и блюда, заявленные в меню.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

При рассмотрении представленного примерного 15-дневного меню для питания детей 12 лет и старше в летний период 2023 г., с меню - раскладкой, накопительной ведомостью расхода продуктов и представленных технологических карт и технико-технологических карт на кулинарные изделия и блюда, установлено следующее:

Примерное меню предназначено для организации питания учащихся 12 лет и старше в лагерях дневного пребывания общеобразовательных учреждений в период летних каникул.

Продолжительность смены 21 календарный день (15 рабочих дней).

С учетом режима работы оздоровительной организации, меню предусматривает выдачу горячего завтрака и обеда.

Предлагаемое меню не содержит "запрещенных" кулинарных изделий, изготовление и реализация которых в детских организациях не допускается.

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 и № технологической карты или технико-технологической карты), массу порций;
- энергетическую и пищевую ценность (белки, жиры, углеводы, витаминов и минеральных веществ) по каждому блюду, приему пищи и трехнедельный период.

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

- Таблицы химического состава и калорийности Российских продуктов питания: Справочник Скурихин И.М., Тютельян В.А.-М- Де Ли принт, 2008г.;
- Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна., М.: Де Ли плюс, 2017 г.;
- Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий (составлен А.Я. Перевалов. Н.В. Тапешкина. Изд-е 4 дополненное и исправленное Пермь, 2021 г).

Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления (от 7 до 18 лет) ФБУ «НИИ» Роспотребнадзора. Разработчик И.И. Новикова.

Завтрак включает горячее блюдо (мясное/из птицы, творожное, яичное, крупяное), горячей напиток, бутерброд; обед - закуску, первое, второе, третье блюдо. Фрукты на завтрак или обед.

Масса порций основных блюд в граммах в сравнении с возрастной нормой
(таблица 1 приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Название блюд	масса порций блюд в граммах 12 лет и старше	
	фактическая	нормируемая
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	180-250	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п)	60-80	100-150
Первое блюдо	250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	110-130	100-120
Гарнир	180-210	180-230
Третье блюдо (компот, чай, напиток кофейный,	200	180-200

Красноармейский

Копия
Зам. директора по В.
Федина Ф.Б.УЗ Центр гигиены и эпидемиологии
Согласно [подпись]

Название блюд	масса порций блюд в граммах 12 лет и старше	
	фактическая	нормируемая
какао, кисель)		
Фрукты	110	100

Масса порций основных блюд в представленном меню соответствует требованиям таблицы 1 приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Принятая в меню масса порции закуски не противоречит гигиеническим рекомендациями (МР 2.4.0179-20 по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, таблица № 2), так как в рационе присутствуют овощные кулинарные изделия и блюда.

Обеспечено выполнение рекомендуемых норм потребления по овощам согласно таблице 3 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Суммарный объем пищи на прием в граммах по 15-дневному меню, в сравнении с возрастной нормой (таблица 3 приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

день питания	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
завтрак	680	570	645	620	670	640	575	590	665	645	600	620	565	605	600
обед	910	930	910	840	920	850	930	930	910	940	960	1050	840	940	930

Суммарный объем пищи по приемам на завтраки, обеды соответствует требованиям таблицы 3 приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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.

Режим пребывания в лагере дневного пребывания должно обеспечивать возмещение суточной потребности учащихся в пищевых веществах и энергии при получении завтрака - 25 %; обеда - 35%, (завтрак + обед) в пределах 60%. (таблица 3 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

При двухразовом питании детей по пятнадцатидневному меню пищевая и энергетическая ценность рационов составляет:

День меню	Завтрак + обед				
	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийность	ккал/% СП
1 день	55,6	55,6	227,9	1628,9	60%
2 день	53,8	58,0	221,5	1627,7	60%
3 день	54,1	52,7	236,3	1636,9	60%
4 день	52,4	54,7	229,5	1635,5	60%
5 день	54,0	54,8	233,6	1630,9	60%
1 неделя среднее % СП	54,0	55,2	229,8	1632	60%
6 день	50,8	53,3	225,7	1627	60%
7 день	52,5	54,1	230,1	1627,8	60%
8 день	55,6	56,3	218,6	1636,3	60%
9 день	52,8	49,2	237,8	1632,1	60%
10 день	58,1	62,9	236,7	1636,7	60%
2 неделя среднее % СП	54,0	55,2	229,8	1632,0	60%
11 день	58,3	50,6	232,6	1633,2	60%
12 день	53,1	52,6	235,6	1636,7	60%
13 день	49,2	59,2	220,9	1629,3	60%
14 день	53,6	55,7	234,8	1632,9	60%
15 день	55,6	57,7	224,9	1627,9	60%
3 неделя среднее % СП	54,0	55,2	229,8	1632,0	60%
среднее % СП	54,0	55,2	229,8	1632	60%

*СП-суточная потребность

Красноармейский

Зам. директора по ВР
 филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Ододенко Е.А.

Представленное меню обеспечивает соответствие нормам среднего процента потребления белков, жиров, углеводов и энергии в первую, вторую и третью неделю, что удовлетворяет требованиям таблицы 3 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Средние значения потребления основных витаминов и минеральных веществ по пятнадцатидневному меню, в сравнении с возрастной нормой

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

Потребление		Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
		C	B1	B2	A(РЭ)*	Ca	P	Mg	Fe
Суточная норма		70	1,4	1,6	900	1200	1200	300	18
Завтрак +обед	среднее 15 дн.	42	0,84	0,95	540	720	720	180	10,8
	%	60	60	60	60	60	60	60	60

Содержание основных витаминов и минеральных веществ в представленном меню при двухразовом питании детей соответствует 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	11	12	13	14	15	сред-мес
завтрак Ккал	675,2	680,1	681,3	683,3	680,0	678,8	676,2	682,7	677,5	684,8	678,3	682,2	680,9	677,7	680,7	679,9
% СП*	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25
обед Ккал	953,6	947,7	955,7	952,2	950,9	948,2	951,6	953,6	954,6	951,9	954,8	954,5	948,4	955,2	947,1	952
% СП*	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35

*СП - суточная потребность

Распределение калорийности по отдельным приемам пищи в течение дня удовлетворяет требованиям и соответствует таблице 3 приложения № 10, 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) по ведомости расхода продуктов пятнадцатидневного меню выглядит следующим образом, (нетто г, мл/1 ребенка в день):

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Среднесуточная норма	Завтрак + обед	
		г	%
Хлеб ржаной	120	72	60
Хлеб пшеничный	200	120	60
Мука пшеничная	20	12	60
Крупы, бобовые	50	30	60
Макаронные изделия	20	12	60
Картофель	187	112,2	60
Овощи, в т.ч. соленые/консервированные	320	192	60
Фрукты свежие	185	111	60
Сухофрукты	20	12	60
Соки плодоовощные	200	120	60
Мясо	78	46,8	60
Субпродукты (печень)	40	24	60
Птица	53	31,8	60
Рыба	77	46,2	60
Молоко	350	210	60

Красноармейский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Конца Верна
Зам. директора по ВР
Воденко О.А.

Наименование продукта или группы продуктов	пищевое или пищевых	Среднесу- точная норма	Завтрак + обед	
			г	%
Кисломолочная продукция		180	0	0
Творог		60	36	60
Сыр		15	9,15	60
Сметана		10	6,0	60
Масло сливочное		35	21,0	60
Масло растительное		18	10,8	60
Яйцо (шт)		1	0,6	60
Сахар		35	21	60
Кондитерские изделия		15	9,15	60
Какао-порошок		1,2	0,72	60
Кофейный напиток		2	1,2	60
чай		2	1,2	60
Соль пищевая поваренная йодированная		5	3,0	60
Крахмал		4	2,4	60
Специи		2	1,2	60

По основным продуктам выполнение минимального среднесуточного набора удовлетворяет нормативным требованиям, предусмотрено 60% потребление, что соответствует режиму пребывания в учреждении и организации двухразового питания (завтрак - 25%, обед - 35%), за исключением кисломолочных напитков (как правило, выдаются на полдник и 2-й ужин). Доля соленых, консервированных овощей составляет 6,04%, при нормативе $\leq 10\%$ от общего количества овощей, что соответствует таблице 2 (п/п 7) приложения № 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

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 целях профилактики йододефицитных состояний у детей, при приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль пищевая поваренная йодированная.

В представленных технологических картах отражены следующие сведения:

- а) наименование изделия, номер рецептуры и рецептурный сборник с указанием автора;
- б) расход и характеристика сырья (брутто/нетто) на одну и 100 порций, выход блюда; - пищевая (белки, жиры, углеводы, витамины: B₁, C, A, E, минеральные вещества – Ca, P, Mg, Fe) и энергетическая ценность на 1 порцию;
- в) технология приготовления кулинарного изделия/блюда;
- г) требования к оформлению, реализации и хранению с указанием температуры блюда на раздаче (п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- д) характеристика изделия по органолептическим показателям;

В представленных технико – технологических картах, разработанных инженером технологом ООО «Глобус» Ткаченко А.Н. отражены следующие сведения:

- а) наименование изделия;
- б) расход и характеристика сырья (брутто/нетто) на одну и 100 порций, выход блюда; - пищевая (белки, жиры, углеводы, витамины: B₁, C, A, E, минеральные вещества – Ca, P, Mg, Fe) и энергетическая ценность на 1 порцию;
- в) технология приготовления кулинарного изделия/блюда;

Красноармейский

федеральный ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

Контактная информация
Зам. директора по ВР
Ткаченко А.Н.
Директор

г) требования к оформлению, реализации и хранению с указанием температуры блюда на раздаче (п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

д) характеристика изделия по органолептическим показателям;

Технико-технологические карты утверждены директором ООО «Глобус» Браташенко Л.П.

Технологические карты и технико-технологические карты заверены ответственным за оформление инженером технологом Ткаченко А.Н.

7. Вывод: примерное пятнадцатидневное меню для питания детей 12 лет и старше в лагерях дневного пребывания 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 (стажер)

Е.А. Забара

Врач по общей гигиене

З.С. Пospelова

Красноармейский

