

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 22.04.2015г



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя  
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены  
и эпидемиологии в Краснодарском крае»  
в \_\_\_\_\_ Новороссийском \_\_\_\_\_ филиале  
\_\_\_\_\_ А.Б. Чернышев  
М. П.

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 4841/28 «15» 11 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

десятидневного меню приготовляемых блюд школьных завтраков, обедов и полдников для учащихся в общеобразовательном учреждении, возрастная категория 12-18 лет, период осень, разработанного ООО «Торговый дом «Кубань»

Производство экспертизы начато: в 16:00ч. 09.11.2022г.

Производство экспертизы окончено: в 11:00ч. 15.11.2022г.

**1. Основание:** заявление №4829/1027/ОИ от 08.11.2022г.

**2. Заявитель:** ООО «Торговый дом «Кубань» в лице директора Жвакова А.Л.

**Юридический адрес:** 353320, Краснодарский край, г. Абинск, ул. Интернациональная, дом №41, оф. 1.

**ИНН** 2312208880.

**ОГРН** 1132312012040.

**фактический адрес:** 353320, Краснодарский край, г. Абинск, ул. Интернациональная, дом №41, оф. 1.

**3. Разработчик:** ООО «Торговый дом «Кубань».

**Юридический адрес:** 353320, Краснодарский край, г. Абинск, ул. Интернациональная, дом №41, оф. 1.

**Фактический адрес:** 353320, Краснодарский край, г. Абинск, ул. Интернациональная, дом №41, оф. 1.

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

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

**5. Перечень рассмотренных материалов:**

- десятидневное меню приготовляемых блюд школьных завтраков, обедов и полдников для учащихся в общеобразовательном учреждении, возрастная категория 12-18 лет, период осень;

- технологические и технико-технологические карты блюд;

- ведомость контроля за рационом питания.

\_\_\_\_\_ Новороссийский \_\_\_\_\_ филиал  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

353902, г. Новороссийск, ул. Сухумское шоссе, 5  
тел./факс (8617)60-27-05, e-mail: bses-nvrsk@mail.ru

Продолжение: 2 - 2  
Страницы № \_\_\_\_\_

139042



## 6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

При разработке меню использовалась литература: Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания, Скурихин И.М., Тутельян В.А.: Справочник - М.: ДеЛи принт, 2008 - 276 с.; Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, рекомендовано НИИ питания РАМН изд. «Москва» ДеЛи принт 2011 - 544 с; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, Лапшина В.Т. 2004; Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей, ФБУН «НИИ» Роспотребнадзора И.И. Новикова. 2022 г.

Меню утверждено руководителем предприятия общественного питания. Меню разработано на период 2 недели (с учетом режима организации – 10 дней, выходные: суббота, воскресенье) для отдельной возрастной группы детей (12-18 лет), в соответствии с рекомендуемым образцом, приведенным в прил.№8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических документах. Основное (организованное) меню, включает горячее питание. Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак; обед; полдник; завтрак и обед; обед и полдник; завтрак, обед и полдник). Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами (соки фруктовые). Витаминные напитки (компот из сухофруктов, кисель) готовятся в соответствии с технологической картой непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не выявлена. Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей, приведенная в прил. №6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 не выявлена. Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей (в нетто г, мл. на 1 ребенка в сутки) с учетом распределения в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи (завтрак – 25%; обед – 35%; полдник – 10%; завтрак и обед – 60%; обед и полдник – 45%; завтрак, обед и полдник – 70%) соответствуют требованиям прил.№7, таб.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Масса порций (в граммах), суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) соответствуют требованиям прил.№9, таб.1 и 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах с учетом распределения в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи (завтрак – 25%; обед – 35%; полдник – 10%; завтрак и обед – 60%; обед и полдник – 45%; завтрак, обед и полдник – 70%) соответствуют требованиям прил. №10, таб.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Количество обязательных приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения (один прием пищи – завтрак или обед; либо два приема пищи – завтрак и обед, обед и полдник; либо три приема пищи – завтрак, обед и полдник) предусмотрено в соответствии с требованиями прил.№12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Ведомость контроля за рационом питания составлена в соответствии с требованиями прил.№13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю соответствует нормам (фактическое – 100%), соответствует требованиям п.8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

**7. Вывод:** десятидневное меню приготовляемых блюд школьных завтраков, обедов и полдников для учащихся в общеобразовательном учреждении, возрастная категория 12-18 лет, период осень, разработанное ООО «Торговый дом «Кубань», соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене



А.В. Натарин

Новороссийский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Краснодарском крае»