

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

УТВЕРЖДАЮ

Зам. Главный врач Краснодарского
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»
Ф.И.О. И. С. Сидорова
П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 4027/25 от «27» ноября 2024 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного (десятидневного) меню полдника 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 № 25/3726 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 полдника для категории детей 7-11 лет, сезон: зима-весна;
- примерное десятидневное меню полдника для категории детей 12-18 лет, сезон: зима-весна;
- накопительная ведомость продуктов полдник для детей 7-11 лет 10-15% от суточной нормы продуктов;
- накопительная ведомость продуктов полдник для детей 12 лет и старше 10-15% от суточной нормы продуктов;
- сборники рецептур блюд;

Продолжение:

Страницы № 2-5

Краснодарский филиал
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
г.к. Анапа, ул. Трудовическая, 1а

- технологические карты;
- технико-технологические карты.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка материалов:

Представлено примерное десятидневное меню полдника 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, школ-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. Перевалова, 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 полдника 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.

Полдник включает основное блюдо и напиток. 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 полдников, 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 полдников 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 полдников, 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 – полдник, 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 полдника для детей 12-18 лет	Доля калорийности от суточной потребности 10-15%	Нормативное значение калорийности и пищевой ценности доли суточной потребности для полдника 10-15%	Суммарная масса блюда полдника, (г)	Нормативное значение суммарной массы блюда полдника, не менее, (г)
1 неделя					
1 день	275,5	10,1	272-408	390	350
2 день	479,2	17,6		400	
3 день	279,98	10,3		430	
4 день	306,0	11,3		370	
5 день	412,86	15,2		430	
Среднее значение энергетической ценности за 1 неделю	350,7	12,8%	10-15% 272-408		
Среднее значение доли содержания белков	12,1	13,5%	10-15% 9-13,5		
Среднее содержание доли жиров	11,6	12,7%	10-15% 9,2-13,8		
Среднее содержание доли углеводов	54,8	13,5	10-15% 38,3-58		
2 неделя					
1 день	449,5	16,5%	272-408	400	350
2 день	301,1	11,1%		370	
3 день	298,4	10,9%		380	
4 день	308,0	11,3%		370	
5 день	460,2	16,9%		350	
Среднее значение энергетической ценности за 1 неделю	363,4	13,2%	10-15% 272-408		
Среднее значение доли содержания белков	15,7	17,5%	10-15% 9-13,5		
Среднее содержание доли жиров	13,9	15,1%	10-15% 9,2-13,8		
Среднее содержание доли углеводов	47,1	12,3%	10-15% 38,3-58		
Среднее выполнение норм пищевой и энергетической ценности за 10 дней рациона полдника					
Среднее значение энергетической ценности за 1 неделю	357,0	13%			
Среднее значение доли содержания белков	13,9	15,4%			
Среднее содержание доли жиров	12,75	13,9%			
Среднее содержание доли углеводов	50,95	13,3%			

День недели по меню	Фактическое значение калорийности по меню полдников для детей 7-11 лет	Доля калорийности от суточной потребности 10-15%	Нормативное значение калорийности и пищевой ценности доли суточной потребности для полдника	Суммарная масса блюда полдника, (г)	Нормативное значение суммарной массы блюда полдника, не менее,

			10-15%		(г)
1 неделя					
1 день	266,7	11,3%	235,0- 352,5	370	300
2 день	432,2	18,4%		300	
3 день	232,1	9,9%		350	
4 день	306,0	13,0%		370	
5 день	371,3	15,8%		400	
Среднее значение энергетической ценности за 1 неделю	321,7	13,7%	10-15%		
Среднее значение доли содержания белков	11,38	14,8%	10-15% 7,7-11,6		
Среднее содержание доли жиров	10,9	13,9%	10-15% 7,9-11,6		
Среднее содержание доли углеводов	47,0	14,1%	10-15% 33,5-50,3		
2 неделя					
1 день	266,9	11,4%	235,0- 352,5	320	300
2 день	294,8	12,5%		350	
3 день	282,0	12,0%		370	
4 день	308,0	13,1%		370	
5 день	300,5	12,8%		300	
Среднее значение энергетической ценности за 1 неделю	290,0	12,4%	10-15%		
Среднее значение доли содержания белков	11,2	14,6%	10-15% 7,7-11,6		
Среднее содержание доли жиров	11,42	14,5%	10-15% 7,9-11,6		
Среднее содержание доли углеводов	38,6	11,5%	10-15% 33,5-50,3		
Среднее выполнение норм пищевой и энергетической ценности за 10 дней рациона полдника					
Среднее значение энергетической ценности за 1 неделю	305,8	13%			
Среднее значение доли содержания белков	11,3	14,7%			
Среднее содержание доли жиров	11,2	14,2%			
Среднее содержание доли углеводов	42,8	12,8%			

Потребность в пищевых веществах и энергетической ценности полдника (10-15% 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 полдников 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 полдника 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