

Ф1 ДП ОИ 03.11.18

Орган инспекции ООО «Эксперт»
350049, г. Краснодар, ул. Тургенева, 110/1, тел. 8(961)859-09-11,
E-mail: zakaz@23expert.ru, сайт www.23expert.ru
Аттестат аккредитации № RA.RU.710282 от 26.10.2018

Утверждаю
Руководитель ОИ ООО «Эксперт»
П.В. Гусева
26 февраля 20 21 г

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ ОИ - 4232 « 26 » февраля 2021г.

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы
примерного 10-ти дневного меню питания для обучающихся 5-11 классов
образовательных организаций г. Темрюка и Темрюкского района
на зимне-весенний период (завтрак и обед) ООО «Комбинат питания «КК»

- 1. Основание экспертизы:** заявление № ОИ-3639 от 25.02.2021 г.
- 2. Заявитель:** генеральный директор ООО «Комбинат питания «КК» Колесников С.И.
Юридический адрес: 350000, Россия, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Длинная, д. 98,
помещение 1,2,5.
ИНН 2308269022 ОГРН 1192375069864
Фактический адрес: 350000, Россия, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Длинная, д. 98,
помещение 1,2,5.
- 3. Разработчик:** ООО «Комбинат питания «КК».
350000, Россия, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Длинная, д. 98, помещение 1,2,5.
ИНН 2308269022 ОГРН 1192375069864
Фактический адрес: 350000, Россия, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Длинная, д. 98,
помещение 1,2,5.
- 4. Цель экспертизы:** на соответствие требованиям
Раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к
организации общественного питания населения».
- 5. Перечень представленных документов:**
 - примерное 10-ти дневное меню питания для обучающихся 5-11 классов образовательных организаций г. Темрюка и Темрюкского района на зимне-весенний период (завтрак);
 - примерное 10-ти дневное меню питания для обучающихся 5-11 классов образовательных организаций г. Темрюка и Темрюкского района на зимне-весенний период (обед);
 - технико-технологические карты блюд;
 - выполнение натуральных норм питания, согласно рекомендуемым наборам пищевых продуктов завтраков и обедов (накопительные ведомости).
- 6. В ходе экспертизы установлено:**
Примерное 10-ти дневное меню питания для обучающихся 5-11 классов образовательных организаций г. Темрюка и Темрюкского района на зимне-весенний период (завтраков и обедов)

разработано ООО «Комбинат питания «КК» по адресу: 350000, Россия, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Длинная, д. 98, помещение 1,2,5.

При проведении экспертизы меню установлено, что примерные меню составлены на основании сформированного рациона питания, включающие распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак/обед) (п. 8.1.2. раздел VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Форма меню разработана в соответствии с рекомендуемым образцом Приложения № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В представленных меню отсутствуют запрещенные продукты и не рекомендованные блюда. Меню содержат полную информацию о массе порций, количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности блюд в каждом блюде. Подсчитана их сумма за каждый день. Приведены ссылки на рецептуры блюд. Наименование блюд и кулинарных изделий, указанные в меню соответствуют их наименованиям, указанных в технико-технологических картах.

Завтрак состоит из закуски, горячего блюда и горячего напитка. В дополнение к завтраку подаются фрукты, кисломолочный продукт. Обед состоит из закуски, первого, второго и напитка, дополнительно подаются фрукты, сладкое блюдо, кисломолочный продукт.

В представленном меню ассортимент продуктового сырья включает: молочные продукты, мясо, рыбу, яйцо, овощи, фрукты, крупы и т.д., набор продуктов выдержан, согласно таблице 2 Приложения № 7 раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В продуктивном наборе присутствуют необходимые продукты, норма потребления при двухразовом питании по продуктам соблюдена. Суммарный объем блюд по приемам пищи соответствует требованиям возрастной категории, согласно Таблицы 3 Приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В представленном меню не выявлено повторение блюд в последующие 3 дня.

Анализ массы порций блюд (в граммах) для обучающихся возраста 12 лет и старше, в соответствии с Таблицей 1 Приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Наименование блюда	7-11 лет	
	Фактически, г	Рекомендуемая норма, г
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	200	200-250
Закуска (холодное блюдо) салат, овощи и т.п.	100	100-150
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный и др.)	200	180-200
Первое блюдо	200	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100	100-120
Гарнир	180-200	180-230
Фрукты	100	100

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи от суточной потребности: завтрак - 20-25%, обед - 30-35%, согласно Таблице 3 Приложения 10 раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Представленные меню удовлетворяет физиологические потребности в энергии и пищевых веществах для возрастной группы 12 лет и старше ($\pm 5\%$), в соответствии с Таблицей 1 Приложения 10 раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Анализ содержания пищевых веществ и энергии обучающихся 12 лет и старше (средний показатель за 10 дней)

Название	пищевых	Содержание	Минимальная	Содержание	Минимальная
----------	---------	------------	-------------	------------	-------------

веществ	пищевых веществ и энергии, согласно меню	норма пищевых веществ и энергии	пищевых веществ и энергии, согласно меню	норма пищевых веществ и энергии
Возраст	12 лет и старше			
Прием пищи	завтрак		обед	
Белки (г)	22,67	22,5	27,01	27,0
Жиры (г)	23,77	23,0	28,02	27,6
Углеводы (г)	99,37	95,75	128,98	114,9
Энергетическая ценность (ккал)	701,21	680,0	865,78	816,0

Соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов составляет 1:1:4 соответствует Таблице 1. Приложения № 10 раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Анализ выполнения натуральных норм питания в день на одного ребенка возрастной категории 12 лет и старше (завтрак) 25% от суточной нормы

Наименование продукта	Рекомендуемая норма питания на 1 учащегося (г)	Фактическое выполнение нормы (г)	% выполнения от нормы
Хлеб ржаной (ржано- пшеничный)	30,0	30,0	100
Хлеб пшеничный	50,0	43,9	87,8
Мука пшеничная	5,0	5,0	100
Крупы, бобовые	12,5	12,5	100
Макаронные изделия	5,0	5,0	100
Картофель	46,75	45,1	96,4
Овощи	80,0	83,6	104
Фрукты свежие	46,25	45,7	98,8
Сухофрукты	5,0	5,0	100
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	50,0	50,0	100
Мясо 1-й категории	19,5	19,6	100
Субпродукты (печень, язык, сердце)	10,0	4,9	49
Птица (цыплята- бройлеры 1 кат)	13,25	13,25	100
Рыба филе	19,25	18,5	96,1
Молоко	87,5	76,8	87,7
Кисломолочная продукция	45,0	45,0	100
Творог (5-9%)	15,0	15,0	100
Сыр	3,75	2,95	78,6
Сметана	2,5	2,4	96,0
Масло сливочное	8,75	9,19	105
Масло растительное	4,5	4,6	102
Яйцо	0,25	0,25	100
Сахар	8,75	11,0	125
Кондитерские	3,75	3,7	100

изделия			
Чай	0,5	0,5	100
Какао-порошок	0,36	0,36	100
Кофейный напиток	0,5	0,5	100
Дрожжи	0,075	0,07	100
хлебопекарные			
Крахмал	1,0	1,0	100
Соль йодированная	1,25	1,7	136
Специи	0,5	0,5	100

Анализ выполнения натуральных норм питания в день на одного ребенка возрастной категории 12 лет и старше (обед) 35% от суточной нормы

Наименование продукта	Рекомендуемая норма питания на 1 учащегося (г)	Фактическое выполнение нормы (г)	% выполнения от нормы
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	42	41	97,6
Хлеб пшеничный	70,0	70,0	100
Мука пшеничная	7,0	6,9	98,5
Крупы, бобовые	17,5	18,1	103
Макаронные изделия	7,0	7,0	100
Картофель	65,45	82,2	125
Овощи	112	141	125,8
Фрукты свежие	64,75	67,07	103,5
Сухофрукты	7,0	6,8	97,1
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	70,0	73,0	104,2
Мясо I-й категории	27,3	28,5	104
Субпродукты (печень, язык, сердце)	14,0	12,1	86,4
Птица (цыплята-бройлеры I кат)	18,55	18,9	102
Рыба филе	26,95	26,4	98,1
Молоко	122,5	102,9	84,0
Кисломолочная продукция	63,0	60,0	95,2
Творог (5-9%)	21,0	22,0	105
Сыр	5,25	4,1	78,1
Сметана	3,5	3,4	97,1
Масло сливочное	12,25	12,18	99,4
Масло растительное	6,3	6,2	98,4
Яйцо диетическое	0,35	0,35	100
Сахар	12,25	16,2	132
Кондитерские изделия	5,25	5,25	100
Чай	0,7	0,7	100
Какао-порошок	0,42	0,4	100
Соль	1,75	2,4	137

Дрожжи хлебопекарные	0,1	0,1	100
Крахмал	1,4	2,0	142
Специи	0,7	100	100

Технологические карты, представленные на блюда, разработаны на основании сборника рецептов и кулинарных изделий, для предприятий общественного питания при образовательных школах: Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/Министерство экономического развития и торговли РФ-М.: Изд-во «Хлебпродинформ», 2004.-639 под редакцией В.Т. Лапшина. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. М.И. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2017.-544с.

При анализе технологических карт установлено, что способы приготовления блюд соответствуют принципам щадящего питания (варка, тушение, запекание). Отсутствуют запрещенные для школьного питания блюда и изделия во фритюре. Отсутствуют блюда, содержащие консерванты, красители, ароматизаторы.

7. Вывод: Примерное 10-ти дневное меню питания для обучающихся 5-11 классов образовательных организаций г. Темрюка и Темрюкского района на зимне-весенний период (завтраков и обедов), разработанное ООО «Комбинат питания «КК» по адресу: 350000, Россия, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Длинная, д. 98, помещение 1,2,5 соответствует требованиям Раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене
Должность исполнителя


подпись исполнителя

Нефедова А.М.
ФИО исполнителя