

в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц RA.RU.710012
Дата внесения в реестр сведений об
аккредитованном лице 22.04.2015

УТВЕРЖДАЮ

Исполнительный директор
ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
филиале
в Усть-Лабинском районе
Краснодарского края
И.Ю. Нагорников

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 740/34 «22» августа 2024 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

циклического примерного 10-ти дневного меню завтраков, обедов и полдников для организации питания учащихся общеобразовательных учреждений, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья, возрастной категории 7-11 лет на летне-осенний сезон.

Производство экспертизы начато: 12.08.2024 г. в 14-00 час.

Производство экспертизы окончено: 22.08.2024 г. в 9-00 час.

1. **Основание:** заявление директора ООО «ВИТА ЛАЙН» Клокова Н.Н. зарегистрированное в Усть-Лабинском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» в установленном порядке (вх.№1901/523/ОИ от 12.08.2024)

2. **Заявитель:** общество с ограниченной ответственностью «ВИТА ЛАЙН»

Юридический адрес: 350063, край Краснодарский, г.о. город Краснодар, г. Краснодар, ул. им. Пушкина, дом 2, пом.3-3

ИНН: 2312227427

ОГРН: 1152312004349

Фактический адрес: 350063, край Краснодарский, г.о. город Краснодар, г. Краснодар, ул. им. Пушкина, дом 2, пом.3-3

3. **Разработчик:** общество с ограниченной ответственностью «ВИТА ЛАЙН»

Юридический адрес: 350063, край Краснодарский, г.о. город Краснодар, г. Краснодар, ул. им. Пушкина, дом 2, пом.3-3

Фактический адрес: 350063, край Краснодарский, г.о. город Краснодар, г. Краснодар, ул. им. Пушкина, дом 2, пом.3-3

4. **Цель экспертизы:** на соответствие требованиям раздела II п.2.8, раздела V п. 5.2, раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

5. **Перечень рассмотренных материалов:**

- свидетельство о постановке на учет российской организации в налоговом органе по месту ее нахождения (ОГРН 1152312004349; ИНН 2312227427);

Усть-Лабинский

филиал

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
352330, г. Усть-Лабинск, ул. Островского, 115.
тел./факс (86135) 5-02-36 ulabfguz@mail.ru

- копия листа записи ЕГРЮЛ;
- пояснительная записка директора ООО «ВИТА ЛАЙН» Клокова Н.Н.;
- цикличное примерное меню для организации питания детей в образовательных учреждениях для возрастной группы с 7 до 11 лет, в т.ч. для детей с ОВЗ на период лето-осень;
- технологические карты кулинарных изделий (блюд) с указанием рецептов и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий;
- ведомость выполнения норм питания (завтраки, обеды, полдники) для возрастной группы с 7 до 11 лет, в т.ч. для детей с ОВЗ, на период лето-осень;
- сводная таблица распределения калорийности и пищевых веществ по приемам пищи;

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка материалов:

Представленное основное цикличное меню для учащихся общеобразовательных учреждений для возрастной группы 7-11 лет, в т.ч. для детей с ОВЗ (горячие завтраки, горячие обеды, полдники), разработано ООО «ВИТА ЛАЙН» на основании следующих документов: сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс , 2017.-544с.; сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков; Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с., сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2011.-544с.; СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ. ФГАУ НЦЗД МИНЗДРАВА РОССИИ, ФГБУН ФИЦ Питания, биотехнологии и безопасности пищи, Отраслевой союз развития социального питания, НП СРО «АПСПОЗ» под редакцией заместителя Президента Российской академии образования Академика РАН профессора Онищенко Г.Г.и научного руководителя ФГБУН «ФИЦ Питания, биотехнологии и безопасности пищи» Академика РАН В.А.Тутельяна — М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2022. — 698 с.

Меню разработано на летне-осенний период, в соответствии с методическими рекомендациями (МР 2.3.6.0233-21). В соответствии с п. 8.1.4. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 меню составлено на период 10 дней (две недели при 5-дневной учебной неделе).

По результатам экспертизы основного цикличного 10-ти дневного меню горячих завтраков и горячих обедов, полдников для организации питания детей в возрасте 7-11 лет, в т.ч. для детей с ОВЗ, на период лето-осень установлено:

1. Меню сформировано в соответствии с рекомендованным образцом, указанным в приложении №8 СанПиН 2.3./2.4.3590-20.
2. Меню разработано с учетом сезонности (летне-осенний период), на период двух недель, с учетом организации образовательного процесса в школах (пятидневная учебная неделя для детей в возрасте 7-11 лет, обучение в первую или вторую смену: пн-пт.). Большинству обучающихся предоставляется однократное питание в виде завтрака (первая смена) или обеда (вторая смена). Для детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) запланировано двухразовое питание (завтрак + обед) или (обед + полдник), в зависимости от сменности занятий (п. 8.1.4 СанПиН 2.3./2.4.3590-20).
3. Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, данные по содержанию витаминов и микронутриентов, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов (п.8.1.4 СанПиН 2.3./2.4.3590-20).
4. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в меню, соответствуют наименованиям в использованных сборниках рецептов (технологических картах) (раздел II п.2.8 СанПиН 2.3./2.4.3590-20). Согласно раздела V п. 5.2 СанПиН 2.3./2.4.3590-20, в технологических картах на кулинарные изделия указана температура блюда на раздаче, указаны наименования продуктов входящих в блюда, нормы вложения продуктов весом брутто и нетто

5. Меню не содержит пищевой продукции, изготовление и реализация которой в детских организациях не допускается (приложение №6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), не отмечается повторения одноименных кулинарных изделий и блюд в течение одного и в смежные два дня. Предлагаемый ассортимент кулинарных изделий и блюд предусматривает использование преимущественно щадящих способов тепловой обработки (варка, запекание, тушение).

6. Дополнительное обогащение рациона витаминами и микронутриентами, согласно пояснительной записке, предусмотрено путем включения салатов из свежих овощей, сезонных фруктов, соков, компотов из свежих фруктов, сухофруктов, йодированной соли (п.8.1.6, приложение №10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Завтрак включает в себя основное горячее блюдо (мясное, рыбное, крупяное, яичное, молочное, овощное), закуску, а также творожные запеканки, напитки, предусмотрена выдача фруктов, кисломолочных напитков. В состав ассортимента пищевой и готовой продукции, реализуемой в обед, включены закуски (порционные овощи, салаты из овощей), первые и вторые блюда, холодные или горячие напитки, свежие фрукты, кисломолочные напитки. Полдник состоит из творожных блюд, яичных, мучных выпечных изделий, кондитерских изделий промышленного производства, холодных или горячих напитков, свежих фруктов.

В меню предусмотрена раздача детям молочной продукции 2,5% жирности (молоко), в индивидуальной мелкоштучной потребительской упаковке (тетрапак).

Суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям п.8.1.2 приложение № 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

День меню	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	норматив
Завтрак	515	540	570	530	500	500	500	615	590	500	не менее 500
Обед	790	900	910	700	845	830	990	915	860	840	не менее 700
Полдник	370	380	355	350	365	445	350	390	315	370	не менее 300

Выходы порций соответствуют предъявляемым требованиям (таблица 1 приложение № 9 СанПиН 2.3./2.4.3590-20) и составляют: каша, овощные, яичные, мясные и творожные блюда (завтрак) - 150-200 грамм (в комбинации блюд общая масса завтрака не менее 500 грамм), первые блюда - 200-220 грамм, овощи, салаты, закуски - 60-90 грамм, фрукты 110-150 грамм, гарниры - 150 грамм, мясные, рыбные блюда и блюда из мяса птицы - 90-100 грамм, третьи блюда (напитки) - 180-200 грамм.

Суточная потребность детей возраста 7-11 лет в основных пищевых веществах составляет: белки - 77 г, жиры - 79 г, углеводы - 335 г; в энергии - 2350 Ккал (таблица 1 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Согласно таблице 3 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, школьное питание должно обеспечивать возмещение суточной потребности учащихся в пищевых веществах и энергии при получении завтрака в пределах 20 - 25 %; обеда - 30-35 %, при двукратном питании детей с ОВЗ (завтрак + обед) в пределах 50- 60 %; (обед + полдник) - в пределах 40-50 %.

При однократном питании по десятидневному меню пищевая и энергетическая ценность рационов составляет:

День меню	Завтрак				Обед			
	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийность ккал/ % СП*	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийность ккал/ % СП*
1 день	18,0	19,9	72,2	584,7/24,9%	26,8	26,8	121,1	795,7/33,9%
2 день	19,9	21,3	73	582,3/24,8%	32,6	33,8	111	821,8/35%
3 день	19,8	16,0	71,8	501,5/21,3%	28,1	32,1	120,5	838,9/35,7%
4 день	19,3	19,2	69,8	591/25,1%	27,1	27,1	104,8	784,3/33,4%

5 день	18,9	17,7	69,1	505,2/21,5%	27	29,8	117	839/35,7%
6 день	21,4	22,4	67,1	570,6/24,3%	27	26,5	99,6	797,6/33,9%
7 день	19,3	19,7	67,6	544/23,1%	30,7	29,7	126,4	959,1/40,8%
8 день	16,9	20,2	81,6	577,3/24,6%	23,3	23,7	112,7	772,3/32,9%
9 день	19,1	19,2	79,5	551,8/23,5%	24,3	24	104,1	706,5/30,1%
10 день	20,5	17,1	83,4	587,6/25%	20	22,1	101,5	689,2/29,3%
Среднее % СП*	19,3/ 25%	19,3/ 24,4%	73,5/ 21,9%	559,6/23,8%	26,7/ 34,7%	27,6/ 34,9%	111,9/ 33,4%	810,9/34,5%

*СП-суточная потребность

При однократном питании по меню средние значения потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) и энергии за десятидневный период удовлетворяют нормативным требованиям: завтрак – в пределах 20-25%, обед – в пределах 30-35%. В течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи не превышает 5%.

При двухразовом питании детей с ОВЗ по десятидневному меню пищевая и энергетическая ценность рационов составляет:

День меню	Завтрак + обед				Обед + полдник			
	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийность ккал/ % СП*	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийность ккал/ % СП
1 день	44,8	46,6	193,2	1380,4/58,7%	37,7	39	171,3	1170,2/49,8%
2 день	52,4	55,0	183,9	1508,9/64,2%	41	42,9	161	1212,4/51,6%
3 день	47,8	48,2	192,2	1340,4/57%	39	41,5	176,2	1191,4/50,7%
4 день	46,4	46,4	174,6	1375,3/58,5%	38,2	39,5	145	1127,1/48%
5 день	45,9	47,4	186,1	1344,3/57,2%	37,7	40,9	155,3	1107,9/47,1%
6 день	48,5	48,9	166,7	1368,2/58,2%	41,5	41,2	148,8	1165,9/49,6%
7 день	49,9	49,4	194,1	1503,1/64%	42,4	42	161,6	1282/54,6%
8 день	40,2	43,9	194,3	1349,6/57,4%	34,6	35,2	180,4	1123,6/47,8%
9 день	43,4	46,2	183,7	1258,3/53,5%	35,9	37,2	138,4	971,4/41,3%
10 день	40,6	39,2	184,9	1276,7/54,3%	30,5	31,7	15	1028,1/43,7%
Среднее % СП*	46,0/ 59,7%	46,8/ 59,2%	185,4/ 55,4%	1370,5/58,3%	37,9/ 49%	39,1/ 49,5%	158,8/ 47,4%	1137,9/48,4%

Среднее потребление основных пищевых веществ (белки, жиры, углеводы) и энергии при двухразовом питании детей с ОВЗ за десятидневный период примерного меню соответствует нормативным требованиям: завтрак + обед – в пределах 50-60%; обед + полдник – в пределах 40-50%. В течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи не превышает 5%.

По результатам анализа представленных ведомостей контроля за рационом питания (нетто) возрастной категории детей 7-11, в т.ч. детей с ОВЗ учащиеся в целом обеспечены среднесуточными наборами пищевой продукции (на 1 учащегося в сутки), при однократном питании (завтрак – 1-ая смена или обед – 2-ая смена) и двухкратном питании (завтрак + обед или обед + полдник для детей с ОВЗ) в соответствии с требованиями п.8.1.2 приложения № 7 таблицы 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Согласно накопительной ведомости нормы потребления основных продуктов питания соблюдаются, по отдельным категориям незначительное превышение потребления (крупы, бобовые, картофель, овощи, птица, сыр). Отмечается незначительное низкое потребление кисломолочных продуктов, что допустимо, т.к. их потребление рекомендуется в ужин и сонник.

7. Вывод: циклическое примерное 10-ти дневное меню завтраков, обедов и полдников для организации питания учащихся общеобразовательных учреждений, в том числе детей с

ограниченными возможностями здоровья, возрастной категории 7-11 лет на летне-осенний сезон, соответствует требованиям раздела II п.2.8, раздела V п. 5.2, раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

врач по общей гигиене

А.А. Харченко
А.А. Харченко