

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц RA.RU.710012
Дата внесения в реестр сведений об
аккредитованном лице 22.04.2015

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя
филиала ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
УСТЬ-ЛАБИНСКОМ филиале
З.Ю. Нагороков



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 741/34 «22» августа 2024 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

циклического примерного 12-ти дневного меню завтраков, обедов и полдников для организации питания учащихся общеобразовательных учреждений, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья, возрастной категории 12 лет и старше 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.№1902/524/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);

- копия листа записи ЕГРЮЛ;

- пояснительная записка директора ООО «ВИТА ЛАЙН» Клокова Н.Н.;

Усть-Лабинский

филиала

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

- цикличное примерное меню для организации питания детей в образовательных учреждениях для возрастной группы 12 лет и старше, в т.ч. для детей с ОВЗ на период лето-осень;
- технологические карты кулинарных изделий (блюд) с указанием рецептур и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий;
- ведомость выполнения норм питания (завтраки, обеды, полдники) для возрастной группы 12 лет и старше, 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 12 лет и старше, в т.ч. для детей с ОВЗ (горячие завтраки, горячие обеды, полдники), разработано ООО «ВИТА ЛАЙН» на основании следующих документов: сборник рецептур 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 рецептур 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 12 дней (две недели при 6-дневной учебной неделе).

По результатам экспертизы основного цикличного 12-ти дневного меню горячих завтраков и горячих обедов, полдников для организации питания детей в возрасте 12 лет и старше, 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 (шестидневная учебная неделя для детей в возрасте 12 лет и старше, обучение в первую или вторую смену: пн-пт., сб). 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 (кроме 12 дня)), 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 рецептур (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 рецептур (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, 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	11	12	норматив
Завтрак	605	660	690	580	570	550	570	550	645	690	550	560	не менее 550
Обед	920	1040	1090	915	1030	1110	950	1130	1065	1010	940	1080	не менее 800
Полдник	420	430	410	400	365	-	485	400	440	365	420	-	не менее 350

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) - 180-220 грамм (в комбинации блюд общая масса завтрака не менее 550 грамм), первые блюда - 250-270 грамм, овощи, салаты, закуски - 100 грамм, фрукты 110-150 грамм, гарниры - 180 грамм, мясные, рыбные блюда и блюда из мяса птицы - 100-150 грамм, третьи блюда (напитки) - 200-220 грамм.

Суточная потребность детей возраста 12 лет и старше в основных пищевых веществах составляет: белки - 90 г, жиры - 92 г, углеводы - 383 г; в энергии - 2720 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 двенадцатидневному меню пищевая и энергетическая ценность рационов составляет:

День меню	Завтрак				Обед			
	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийность ккал/ % СП*	Белки (г)	Жиры (г)	Углево-ды (г)	Калорийность ккал/ % СП*
1 день	22	23,2	93,4	678,9/25%	28,9	28,8	146,9	933,7/34,3%
2 день	23,6	26	89,8	713,6/26,2%	37,3	38,4	129,1	1058,1/38,9%
3 день	23,5	19,5	94,6	651,4/23,9%	36,4	37,3	141,3	1037,1/38,1%
4 день	21,6	23,4	77	670,5/24,7%	33,7	33,2	145,8	982,1/36,1%
5 день	22,8	22,5	78,6	601,6/22,1%	32	32,1	137,7	962,3/35,4%
6 день	22,8	29,7	84,5	727,2/26,7%	33,2	34	135,3	977,7/35,9%

7 день	22,5	24,1	72,4	614,6/22,6%	30,2	33,5	110,1	894,4/32,9%
8 день	21,4	19,6	77,5	619,3/22,8%	36,8	36,4	138,3	1048,5/38,5%
9 день	18,1	23,5	86,6	666,1/24,5%	25,6	27,6	137,3	920,1/33,8%
10 день	22,6	23	88	647,2/23,8%	28,4	28,8	120,4	896,4/33%
11 день	22	21,1	77,4	595,4/21,9%	22,2	26,6	115,3	786,7/28,9%
12 день	20,2	20,4	122,8	685,8/25,2%	32,7	32	137	910,2/33,5%
Среднее % СП*	21,9/ 24,4%	23/ 25%	86,9/ 22,7%	655,9/24,1%	31,5/ 35%	32,4/ 35%	132,9/ 34,7%	950,7/34,9%

*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 двенадцатидневному 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	50,9	52	240,3	1612,6/53,9%	42,7	43	206,7	1359,9/50%
2 день	61	64,3	218,9	1771,6/65,1%	47,4	47,8	184,7	1411,3/51,9%
3 день	59,9	56,8	235,8	1689,0/62,1%	49,9	48,8	200,7	1354,7/49,8%
4 день	55,3	56,6	222,8	1652,6/60,8%	46,7	48,6	192,3	1393,8/51,2%
5 день	54,9	54,6	216,3	1563,9/57,5%	42,8	43,2	176	1231,2/45,3%
6 день	56	63,7	219,7	1704,9/62,7%	Только обед			
7 день	52,7	57,6	182,4	1509/55,5%	45	49,6	163,7	1295,5/47,6%
8 день	58,2	56,1	215,7	1667,8/61,3%	51	51,6	177,8	1435,2/52,8%
9 день	43,7	51,1	223,9	1586,2/58,3%	38,8	41,4	211,7	1325,6/48,7%
10 день	51,1	51,7	208,5	1543,5/56,7%	41	43	154,7	1174,8/43,2%
11 день	44,2	47,7	192,7	1382,1/50,8%	35,4	38,8	155,2	1195,8/44%
12 день	52,9	52,4	259,8	1596/58,7%	Только обед			
Среднее % СП*	53,4/ 59,3%	55,4/ 60%	219,8/ 57,4%	1606,6/59,1%	44,1/ 49%	45,6/ 49,6%	182,3/ 47,6%	1317,8/48,5%


Среднее потребление основных пищевых веществ (белки, жиры, углеводы) и энергии при двухразовом питании детей с ОВЗ за двенадцатидневный 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 12 лет и старше, 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 двукратном 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). Отмечается незначительное низкое потребление кисломолочных продуктов, что допустимо, т. к. их потребление рекомендуется в

ужин и сонник.

7. Вывод: цикличное примерное 12-ти дневного меню завтраков, обедов и полдников для организации питания учащихся общеобразовательных учреждений, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья, возрастной категории 12 лет и старше 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