

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

Ф 1 ДП ОИ 03.11

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 Сочинском филиале
Н. С. Комарова

М. П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 3451/30 «29» 08 2023 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы
основного (организованного) меню горячих обедов для питания детей в возрасте 7-11 лет в том числе с ОВЗ и детей-инвалидов, 10-ти дневное, сезон-осень, 2023 год, разработанное Автономной некоммерческой организацией «Стандарты социального питания» (юридический адрес: 354071, Краснодарский край, г. Сочи, ул. Цветной бульвар (Центральный р-н), д.40).

Производство экспертизы начато: 18.08.2023г. в 14-00
Производство экспертизы окончено: 25.08.2023г. в 15-00

1. **Основание:** заявление директора Автономной некоммерческой организацией «Стандарты социального питания» Д. В. Уральского от 07.08.2023г. (вх. № 3690/845/ОИ от 07.08.2023г.).

2. **Заявитель:** Автономная некоммерческая организация «Стандарты социального питания». Юридический адрес: 354071, Краснодарский край, г. Сочи, ул. Цветной бульвар (Центральный р/н), д. 40.

ИНН 2320980345.

ОГРН 1122300000217.

фактический адрес: 354000, Краснодарский край, г. Сочи, ул. Советская, 42.

3. **Разработчик:** Автономная некоммерческая организация «Стандарты социального питания».

Юридический адрес: 354071, Краснодарский край, г. Сочи, ул. Цветной бульвар (Центральный р-н), д.40.

Фактический адрес: 354000, Краснодарский край, г. Сочи, ул. Советская, 42.

4. **Цель экспертизы:** на соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (раздел II п.2.8; раздел V п.5.2., раздел VIII п.8.1.2, п.8.1.3, п.8.1.4, п.8.1.6, п.8.1.9.).

5. **Перечень представленной документации:**

- пояснительная записка №137от 07.08.2023г. к меню обедов для детей в возрасте 7-11 лет на период осень 2023г.;

- основное (организованное) меню горячих обедов для питания детей в возрасте 7-11 лет в том числе с ОВЗ и детей-инвалидов, 10-ти дневное, сезон – осень, 2023 год, разработанное Автономной некоммерческой организацией «Стандарты социального питания»;

- таблица выполнения норм питания детей в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, обед 7-11 лет 2023-2024 учебный год (осень);

Сочинский

филиал

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Продолжение: 2-4
Страницы №

164271

- технико-технологические карты кулинарных изделий (блюд) с указанием рецептов и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий на электронном носителе (CD-R).

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленное основное (организованное) 10-ти дневное меню горячих обедов для питания детей в возрасте 7-11 лет в т.ч. с ОВЗ и детей-инвалидов, сезон – осень 2023г. разработано Автономной некоммерческой организацией «Стандарты социального питания» (далее - АНО «ССП») на основе следующих документов:

- Сборник технических нормативов. Сборник рецептов и блюд кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Разработан Министерством экономического развития и торговли Российской Федерации, под редакцией В.Т. Лапшиной, издательство «Хлебпродинформ», 2004г.-639с.;
- Таблицы химического состава и калорийности Российских продуктов питания, под редакцией И. М. Скурихина и В. А. Тутельяна, издательство «ДеЛи принт», 2008г.-275с.
- Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под редакцией М. П. Могильного и В. А. Тутельяна, издательство «ДеЛи плюс», 2015г.-544с.;
- Рекомендации Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов под редакцией Заместителя Президента Российской Академии Образования Академика РАН профессора Г. Г. Онищенко, Академика РАН В. А. Тутельяна. Москва 2022г.

По результатам экспертизы основного (организованного) 10-ти дневного меню горячих обедов для питания детей в возрасте 7-11 лет в т.ч. с ОВЗ и детей-инвалидов, сезон – осень 2023г. установлено:

1. Основное (организованное) меню горячих обедов для учащихся 7-11 лет, в т.ч. с ОВЗ и детей-инвалидов разработано на основании сформированного рациона питания, включающего распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельному приему пищи (обед) (раздел VIII п.8.1.2, п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2. Представленное меню разработано с учетом сезонности (осенний период), на период двух недель (10 дней, с понедельника по пятницу), дифференцированных по возрасту обучающихся с 7 до 11 лет (раздел VIII п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3. Представленное меню разработано по рекомендуемому образцу, и содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии с используемыми сборниками рецептов (раздел VIII п.8.1.4 (приложение №8) СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

4. Примерное меню утверждено директором Автономной некоммерческой организации «Стандарты социального питания» Уральским Д. В. в соответствии с требованиями раздела VIII п. 8.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5. Приготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологической документацией, представлены технико-технологические карты, в которых отражен рецепт и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Техничко-технологические карты утверждены директором АНО «ССП» Д. В. Уральским. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических документах (раздел II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

6. В технико-технологических картах указана температура блюд при раздаче, что соответствует требованиям раздела V п. 5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20

7. Согласно пояснительной записке №137 от 07.08.2023г. в меню обедов для детей 1-4 классов включены закуски из свежих овощей, фрукты, соки, компоты из сухофруктов, напитков из плодов шиповника, благодаря чему в осенний период увеличена норма витамина С.

Сочинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

Профилактика йод-дефицитных состояний у детей осуществляется путем введения в рацион йодированной соли при приготовлении блюд производства ООО «Руссоль», г. Оренбург. Также в меню ежедневно включен хлеб ржано-пшеничный, обогащенный йодом, вырабатываемый Сочинским хлебокомбинатом (раздел VIII п. 8.1.6 (приложение 10) СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

8. В целях предотвращения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений), в представленных меню не используется пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей (раздел VIII п.8.1.9 (Приложение №6) СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

9. В представленных меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для учащихся 7-11 лет (п.8.1.2 (приложение № 9 таблица 1) СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Название блюд	масса порций блюд в граммах (7- 11 лет)	
	фактическая	нормируемая
Закуска (холодные блюда) (салат, овощи и т.п)	60	60 - 100
Первое блюдо	200-230	200-250
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-140	90 - 120
Гарнир	150-180	150 - 200
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	200	180 - 200
Фрукты	100-150	100

В состав ассортимента пищевой и готовой продукции, реализуемой в обед, включены свежие овощи и фрукты, горячие первые (супы, борщи) и вторые блюда, напитки (чай, сок фруктовый промышленного производства, напиток из плодов шиповника, компот из сухофруктов, кофейный напиток, кисель плодово-ягодный).

10. В представленных меню суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям раздела VIII п.8.1.2 (приложение № 9 таблица 3) СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Прием пищи	День/суммарный объем блюд (гр.)					средний объем (гр)	Норма
	1/6.	2/7.	3/8.	4/9.	5/10.		
1 неделя							
обед	839,00	934,00	739,00	819,00	879,00	842,00	700,0
2 неделя							
обед	857,00	814,00	799,00	854,00	844,00	833,60	700,0

11. В представленном меню соблюдены требования по потребности в пищевых веществах и энергии по отдельным приемам пищи (раздел VIII п. 8.1.2. (приложение №10 таблица 1) СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

показатели	суточная потребность (г/сут)	обеда	
		потребность (30-35%) гр.	Фактически
белки (г/сут)	77	23,1-26,95	29,2
жиры (г/сут)	79	23,7-27,65	24,0
углеводы (г/сут)	335	100,5-117,25	103,2
энергетическая ценность (ккал/сут)	2350	705-822,5	747,9

Сочинский

Согласно пояснительной записке, расчет пищевых веществ, энергии, витаминов и минеральных веществ в меню произведен в соответствии с потерями при термической обработке продуктов, входящих в состав блюд меню (Таблицы химического состава и калорийности Российских продуктов питания под редакцией И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна, 2008г.).

12. В представленных меню соблюдены требования по среднему % калорийности за неделю для учащихся 7-11 лет (раздел VIII п.8.1.2 (приложение № 10 таблица 3) СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Прием пищи	День					Средняя ккал за 5 дней	Средний % калорийности за неделю	Норма
	1/6	2/7	3/8	4/9	5/10			
1 неделя								
обед	767,0	725,3	728,4	684,0	713,8	723,7	30,80%	35%
2 неделя								
обед	746,6	700,9	823,8	840,4	748,9	772,1	32,86%	35%
Суточная потребность	2350 кКал					Допустимое отклонение +/- 5%		

13. По результатам анализа таблиц выполнения норм питания детей возрастной категории 7-11 лет, установлено, что в целом учащиеся обеспечены среднесуточными наборами пищевой продукции (на 1 учащегося в сутки), с учетом замены продуктов по таблице взаимозаменяемости (раздел VIII 8.1.2 (приложение № 7 таблица 2) СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

В соответствии с Приложением 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 произведена замена:

- 9,26гр яйца на 5,9гр мяса говядины,
- 2,25гр субпродуктов на 1,94гр мяса говядины,
- 3,35гр мяса птицы на 3,25г мяса говядины,
- 2гр молока на 0,28г мяса говядины.

Согласно пояснительной записке, для выполнения норм среднесуточного набора пищевой продукции по молоку во второй и девятый дни на обед предусмотрена выдача детям ультрапастеризованного молока 3,2%, объемом 200 мл в индивидуальной мелкоштучной потребительской упаковке (тетрапак) с индивидуальной трубочкой промышленного производства (производитель ООО «Калория»).

При создании циклического меню исключены из рационов завтрака кисломолочные продукты и не учитываются при расчете норм, т.к. кисломолочные продукты необходимо включать в рацион полдника и позднего ужина.

7. Вывод:

По результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы основное (организованное) меню горячих обедов для питания детей в возрасте 7-11 лет в том числе с ОВЗ и детей-инвалидов, 10-ти дневное, сезон-осень, 2023 год, разработанное Автономной некоммерческой организацией «Стандарты социального питания» (юридический адрес: 354071, Краснодарский край, г. Сочи, ул. Цветной бульвар (Центральный р-н), д.40) соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (раздел II п. 2.8; раздел V п. 5.2., раздел VIII п. 8.1.2, п. 8.1.3, п. 8.1.4, п. 8.1.6, п. 8.1.9.).

Врач по общей гигиене

Тахмазян Г. К.

Сочинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»