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

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 Новороссийском филиале
А.Б. Чернышев

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 5004/28 «24» 11 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

десятидневного меню приготовляемых блюд школьных завтраков, обедов и полдников для учащихся в общеобразовательном учреждении, возрастная категория 7-11 лет, период осень; десятидневного меню приготовляемых блюд школьных завтраков, обедов и полдников для учащихся в общеобразовательном учреждении, возрастная категория 12-18 лет, период осень; двенадцатидневного меню приготовляемых блюд школьных завтраков, обедов и полдников для учащихся в общеобразовательном учреждении, возрастная категория 12-18 лет, период осень, разработанных ООО «Торговый дом «Кубань»

Производство экспертизы начато: в 14:00ч. 24.11.2022г.
Производство экспертизы окончено: в 16:00ч. 24.11.2022г.

1. Основание: письмо от 23.11.2022г. №23-10-20/08-5630-2022 начальника Территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Краснодарскому краю в городе Новороссийск Д.О. Певзнер (вх. №5039/1047/ОИ от 24.11.2022г.).
2. Заявитель: Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Краснодарскому краю в городе Новороссийск.
Юридический адрес: Россия, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Рашпилевская, д. 100.
ИНН 2308105360.
ОГРН 1052303653269.
фактический адрес: Россия, Краснодарский край, г. Новороссийск. ул. Видова, д. 170.
3. Разработчик: ООО «Торговый дом «Кубань».
Юридический адрес: 353320, Краснодарский край, г. Абинск, ул. Интернациональная, дом №41, оф. 1.
Фактический адрес: 353320, Краснодарский край, г. Абинск, ул. Интернациональная, дом №41, оф. 1.
4. Цель экспертизы: соответствие требованиям:
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

139052
Новороссийский филиал
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
353902, г. Новороссийск, ул. Сухумское шоссе, 5
тел./факс (8617)60-27-05, e-mail: bses-nvrsk@mail.ru

5. Перечень рассмотренных материалов:

- десятидневное меню приготовляемых блюд школьных завтраков, обедов и полдников для учащихся в общеобразовательном учреждении, возрастная категория 7-11 лет, период осень;
- десятидневное меню приготовляемых блюд школьных завтраков, обедов и полдников для учащихся в общеобразовательном учреждении, возрастная категория 12-18 лет, период осень;
- двенадцатидневное меню приготовляемых блюд школьных завтраков, обедов и полдников для учащихся в общеобразовательном учреждении, возрастная категория 12-18 лет, период осень;
- технологические и технико-технологические карты блюд;
- ведомости контроля за рационом питания.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

При разработке меню использовалась литература: Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания, Скурихин И.М., Тутельян В.А.: Справочник - М.: ДеЛи принт, 2008 - 276 с.; Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, рекомендовано НИИ питания РАМН изд. «Москва» ДеЛи принт 2011 - 544 с; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, Лапшина В.Т. 2004; Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей, ФБУН «НИИ» Роспотребнадзора И.И. Новикова, 2022 г.

Меню утверждены руководителем предприятия общественного питания.

Десятидневное меню приготовляемых блюд школьных завтраков, обедов и полдников для учащихся в общеобразовательном учреждении, возрастная категория 7-11 лет, период осень – разработано на период 2 недели (с учетом режима организации – 10 дней, выходные: суббота, воскресенье) для отдельной возрастной группы детей (7-11 лет), в соответствии с рекомендуемым образцом, приведенным в прил.№8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Десятидневное меню приготовляемых блюд школьных завтраков, обедов и полдников для учащихся в общеобразовательном учреждении, возрастная категория 12-18 лет, период осень – разработано на период 2 недели (с учетом режима организации – 10 дней, выходные: суббота, воскресенье) для отдельной возрастной группы детей (12-18 лет), в соответствии с рекомендуемым образцом, приведенным в прил.№8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Двенадцатидневное меню приготовляемых блюд школьных завтраков, обедов и полдников для учащихся в общеобразовательном учреждении, возрастная категория 12-18 лет, период осень – разработано на период 2 недели (с учетом режима организации – 12 дней, выходной: воскресенье) для отдельной возрастной группы детей (12-18 лет), в соответствии с рекомендуемым образцом, приведенным в прил.№8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических документах.

Основные (организованные) меню, включают горячее питание.

Меню предусматривают распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак; обед; полдник; завтрак и обед; обед и полдник; завтрак, обед и полдник).

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами (соки фруктовые).

Витаминные напитки (компот из сухофруктов, кисель) готовятся в соответствии с технологической картой непосредственно перед раздачей.

Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не выявлена.

Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей. приведенная в прил. №6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 не выявлена.

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки) с учетом распределения в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи (завтрак – 25%; обед – 35%; полдник – 10%; завтрак и обед – 60%; обед и полдник – 45%; завтрак, обед и полдник – 70%) соответствуют требованиям прил.№7, таб.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Масса порций (в граммах), суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) соответствуют требованиям прил.№9, таб.1 и 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах с учетом распределения в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи (завтрак – 25%; обед – 35%; полдник – 10%; завтрак и обед – 60%; обед и полдник – 45%; завтрак, обед и полдник – 70%) соответствуют требованиям прил. №10. таб.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Количество обязательных приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения (один прием пищи – завтрак или обед; либо два приема пищи – завтрак и обед, обед и полдник; либо три приема пищи – завтрак, обед и полдник) предусмотрено в соответствие с требованиями прил.№12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Ведомости контроля за рационом питания составлены в соответствие с требованиями прил.№13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю соответствует нормам (фактическое выполнение – 100%), соответствует требованиям п.8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. Вывод: десятидневное меню приготовляемых блюд школьных завтраков, обедов и полдников для учащихся в общеобразовательном учреждении, возрастная категория 7-11 лет, период осень; десятидневное меню приготовляемых блюд школьных завтраков, обедов и полдников для учащихся в общеобразовательном учреждении, возрастная категория 12-18 лет, период осень; двенадцатидневное меню приготовляемых блюд школьных завтраков, обедов и полдников для учащихся в общеобразовательном учреждении, возрастная категория 12-18 лет, период осень, разработанные ООО «Торговый дом «Кубань», соответствуют требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене А.В. Натарин