

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.



ВЕРЖДАЮ

Заступитель руководителя
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
Сочинском филиале
Н. С. Комарова

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 2430/30 « 11 » 08 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы
примерных циклических 10-ти дневных меню горячих завтраков и горячих обедов для
организации питания детей в возрасте 12 лет и старше в т.ч. с ОВЗ с 01.09.2022г. (сезон
осень), разработанных Автономной некоммерческой организацией «Стандарты
социального питания» (АНО «ССП»), 354071, Краснодарский край, г. Сочи, ул. Цветной
бульвар (Центральный р-н), д.40.

Производство экспертизы начато: 29.07.2022г. в 10-00
Производство экспертизы окончено: 10.08.2022г. в 14-00

1. **Основание:** заявление директора АНО «ССП» Д. В. Уральского от 27.07.2022г. (вх. № 3322/679/ОИ от 27.07.2022г.).

2. **Заявитель:** Автономная некоммерческая организация «Стандарты социального питания» (АНО «ССП»).

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» (АНО «ССП»).

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 VIII п.п. 8.1.2, 8.1.3, 8.1.4, 8.1.6, 8.1.9.).

5. **Перечень представленной документации:**

- меню горячих завтраков для организации питания детей в возрасте 12 лет и старше в т.ч. с ОВЗ с 01.09.2022г. (сезон осень), разработанное Автономной некоммерческой организацией «Стандарты социального питания»;

Сочинский

филиал

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Продолжение:
Страницы № 2-4

163109

- меню горячих обедов для организации питания детей в возрасте 12 лет и старше в т.ч. с ОВЗ с 01.09.2022г. (сезон осень), разработанное Автономной некоммерческой организацией «Стандарты социального питания»;
- пояснительная записка к меню школьного питания на период осень 2022г. №112/1 от 08.08.2022г.;
- технологические карты кулинарных изделий (блюд) с указанием рецептур и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий на электронном носителе (CD-R);
- ведомость контроля за рационом питания (нетто) завтраки 12 лет и старше с ОВЗ (сезон осень);
- ведомость контроля за рационом питания (нетто) обеды 12 лет и старше с ОВЗ (сезон осень).

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленные варианты примерных циклических 10-и дневных меню горячих завтраков и горячих обедов для организации питания детей в возрасте 12 лет и старше в т.ч. с ОВЗ с 01.09.2022г. (сезон осень) разработаны АНО «ССП» на основе следующих документов:

- Сборник технических нормативов. Сборник рецептур 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.;
- Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под редакцией М. П. Могильного и В. А. Тутельяна, издательство «ДеЛи плюс», 2015г.;
- Таблицы химического состава и калорийности Российских продуктов питания, под редакцией И. М. Скурихина и В. А. Тутельяна, издательство «ДеЛи принт», 2008г.

По результатам экспертизы примерных циклических 10-и дневных меню горячих завтраков и горячих обедов для организации питания детей в возрасте 12 лет и старше в т.ч. с ОВЗ с 01.09.2022г. (сезон осень) установлено:

1. Примерные меню разработаны на основании сформированного рациона питания, включающего распределение перечня блюд, кулинарных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед) для детей в возрасте 12 лет и старше, в т.ч. с ОВЗ (п.8.1.2, п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2. Примерные меню утверждены директором Автономной некоммерческой организации «Стандарты социального питания» Уральским Д. В. в соответствии с требованиями п. 8.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3. Примерные циклические меню разработаны с учетом сезонности (осенний период), на период двух недель (10 дней, предусмотрены с понедельника по пятницу), дифференцированных по возрасту обучающихся с 12 лет и старше (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

4. В меню предусмотрено двух разовое питание (завтрак и обед, с учетом обучения детей в 1ю смену (п.8.1.2 приложение № 12).

5. Примерные циклические меню содержат информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептур (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

6. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в примерном меню, соответствуют наименованиям в использованном сборнике рецептур (технологических картах) (раздел II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

7. С-витаминизация, дополнительное обогащение рациона витаминами и микронутриентами, согласно пояснительной записке, предусмотрена путем включения салатов из свежих овощей, фруктов, соков, компотов из свежемороженых ягод, сухофруктов (п.8.1.6 приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

8. Согласно пояснительной записке, профилактика йод-дефицитных заболеваний осуществляется путем введения в рацион йодированной соли производства ООО «Руссо́ль» и

Сочинский

ржано-пшеничного хлеба, обогащенного йодом, (вырабатываемого на АО «Сочинский хлебокомбинат»), что соответствует требованиям п.8.1.6 приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

9. В примерных меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для учащихся 12 лет и старше, с учетом соблюдения общей массы блюд завтрака и обеда (п.8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Название блюд	масса порций блюд в граммах 12 лет и старше	
	фактическая	нормируемая
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	180-205	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п)	60-100	100-150
Первое блюдо	250-290	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100-150	100-120
Гарнир	180	180-230
Третье блюдо (компот, чай, напиток кофейный, какао, кисель)	200	180-200
Фрукты	120-130	100

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

Название блюд	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем за 10 дней	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Завтрак	610	550
Обед	929	800

Завтрак по составу пищевых продуктов и готовых блюд состоит из закуски, горячих блюд, горячих напитков; предусмотрена ежедневная выдача овощей или фруктов (свежие яблоки, огурцы, помидоры, консервированный горошек).

В состав ассортимента пищевой и готовой продукции, реализуемой в обед, включены закуски (порционные овощи, фрукты, салаты из овощей и фруктов), первые (супы, борщи) и вторые блюда, компоты в ассортименте (из сухофруктов, свежемороженых ягод), горячие напитки (чай, кофейный напиток), кисель из плодово-ягодного концентрата.

11. Распределение энергетической ценности блюд по отдельным приемам пищи в среднем соответствует нормам (п. 8.1.2. приложение №10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

	Завтрак		Обед	
	факт.	Норма	факт.	Норма
Средний показатель (за 10 дней)	23,8%	20-25%	34,8%	30-35%

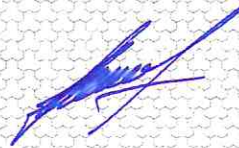
12. По результатам анализа представленных ведомостей контроля за рационом питания (нетто) возрастной категории детей 12 лет и старше, в т.ч. в ОВЗ учащиеся в целом обеспечены

среднесуточными наборами пищевой продукции (на 1 учащегося в сутки), в соответствии с требованиями п.8.1.2 приложения № 7 таблицы 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

13. В целях предотвращения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений), в примерных циклических меню не используются запрещенные пищевые продукты, блюда и кулинарные изделия, указанные в Приложении №6 санитарных правил (п.8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

7. Вывод: примерные циклические 10-ти дневные меню горячих завтраков и горячих обедов для организации питания детей в возрасте 12 лет и старше в т. ч. с ОВЗ с 01.09.2022г. (сезон осень), разработанные Автономной некоммерческой организацией «Стандарты социального питания» (юридический адрес: 354071, Краснодарский край, г. Сочи, ул. Цветной бульвар (Центральный р-н), д.40) соответствуют требованиям раздела II п.2.8; раздела VIII п.п. 8.1.2, 8.1.3, 8.1.4, 8.1.6, 8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене



Тахмазян Г. К.