

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 филиале
О.Ю. Рудникова ФИЛИАЛ
О.Ю. РУДНИКОВА
И.О. Ф.И.О. П.И.О.
ВЕРСТЮК Н.Р.
М.П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 6811/31 «08» 12 2020 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

Перспективное цикличное меню горячих завтраков и обедов для организации питания детей в общеобразовательных учреждениях в станице Каневской и Каневском районе для возрастной группы с 11 лет и старше на зимне-весенний период.

Производство экспертизы начато: 04.12.2020г.

Производство экспертизы окончено: 08.12.2020г.

1. Основание: заявление директора ООО «Формула вкуса плюс» Ушакова Алексея Олеговича, вх. № 31/5231/665/ОИ от 04.12.2020г.

2. Заявитель: ООО «Формула вкуса плюс»;

Юридический адрес: 353680, Краснодарский край, Ейский район, город Ейск, улица Армавирская, 200; ИНН 2361013386, ОГРН 1152361012990;

Фактический адрес: 353730, РФ, Краснодарский край, Каневской район, ст. Каневская, ул. Северная, 36;

3. Разработчик: ООО «Формула вкуса плюс»;

Юридический адрес: РФ, Краснодарский край, город Ейск, улица Армавирская, 200;

Фактический адрес: 353730, РФ, Краснодарский край, Каневской район, ст. Каневская, ул. Северная, 36;

4. Цель экспертизы: соответствие требованиям:

- СанПиН 2.4.5.2409-10 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

5. Перечень рассмотренных материалов:

Перспективное цикличное меню горячих завтраков и обедов для организации питания детей в общеобразовательных учреждениях в станице Каневской и Каневском районе для возрастной группы с 11 лет и старше на зимне-весенний период.

- технологические карты с указанием процессов приготовления блюд и технологических режимов;

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Тимашевский филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» при проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы Перспективного цикличного меню горячих завтраков и обедов на 12 дней для организации питания детей в общеобразовательных учреждениях станице Каневской и Каневском районе для возрастной группы с 11 лет и старше на зимне-весенний период, рассмотрел

Тимашевский ФИЛИАЛ
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

352700 г. Тимашевск, ул. Коммунальная, 3 тел. 886130 51345

представленные материалы на соответствие СанПиН 2.4.5.2409-10 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

В ходе проведения санитарно – эпидемиологической экспертизы установлено, что для проведения экспертизы меню представлены, технологические карты с указанием процессов приготовления блюд, технологических режимов и содержащие количественные данные о рецептуре блюд.

Перспективное меню составлено на период 12-ть дней по возрастной группе учащихся-11 лет, и старше на зимнее-весенний период. Примерное меню составлено по рекомендуемой форме составления примерного меню в соответствии с приложением 2 к СанПиН 2.4.5.2409-08.

Меню предусматривает двукратный прием пищи – завтрак и обед.

Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, включает в себя следующие пункты:

- наименование блюда;
- масса порции;
- химический состав блюда: белки, жиры, углеводы;
- калорийность блюда;
- витамины.
- минеральные вещества;

Перспективное цикличное меню включает разнообразный ассортимент продуктов.

Рекомендуемая масса порций отдельных блюд соответствует требованию п. 6.9 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Приведены ссылки на рецепты используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептов. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, соответствуют наименованиям, указанным в сборниках рецептов. Производство готовых блюд выполняется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

Технологический процесс приготовления блюд обеспечивает безопасностьготавливаемых блюд и их пищевую ценность. Предпочтение отдано свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и последующие 2 дня не отмечено.

При двухразовом питании калорийность меню завтрака в процентном отношении у детей возрастной группы с 11лет и старше составляет 25%, меню обеда 36,33%. Процент суточной потребности от усредненной потребности в пищевых веществах для обучающихся с 7-10 лет составляет -61,32%.

Средний процент пищевой ценности меню за неделю соответствует нормативному уровню.

1. Оценка соответствия энергетической ценности (калорийности) рациона энергозатратам организма учащихся:

Энергетическая ценность суточного рациона, по отдельным приемам пищи, находится в пределах допустимых отклонений: среднее за 12 дней на 1-го ребенка.

Таблица №1

	Дети с 11лет и старше;(ккал)
завтрак	678,25
обед	985,49

Тчмашевский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

2. Оценка соотношения (сбалансированности) основных пищевых веществ, в граммах, соответствующего возрастным потребностям учащихся:

Химический состав суточного рациона, по отдельным приемам пищи, находится в пределах допустимых отклонений: среднее за 12 дней на 1-го ребенка.

Таблица №2

	Дети с 11 лет и старше		
	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)
Завтрак	23,85	21,37	97,30
обед	38,96	37,68	167,14

В примерном меню питания соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов составляет 1:1:4, что соответствует требованию раздела 6, п.6.15. СанПиН 2.4.5.2409-08. Соотношение кальция к фосфору в рационе питания 1:1.5.

Завтрак 12-ти дневного меню включает в себя закуску, горячее блюдо и горячий напиток. Обед включает закуску, первое и второе блюдо-горячее из мяса, рыбы или птицы и сладкое блюдо. В рацион питания ежедневно включены пшеничный и ржаной хлеб, сливочное масло и растительное масло, мясо 6 раз в неделю, птица-3 раза, молоко 4 раза, рыба-2-3 раза, сыр, кисломолочные продукты, творог 1-2 раза в неделю. С целью обеспечения детей витамином С, проводится витаминизация сладких блюд и напитков.

В питании детей используется йодированная соль. В примерном 12-ти дневном меню не используются запрещенные продукты.

7. Вывод:

Перспективное цикличное меню горячих завтраков и обедов для организации питания детей в общеобразовательных учреждениях станице Каневской и Каневском районе для возрастной группы с 11 лет и старше на зимне-весенний период соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Врач по общей гигиене

Н.И.Майер

Тимашевский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»