

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.71001 от 22.04.2015.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя  
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены  
и эпидемиологии в Краснодарском крае»  
в филиале  
Анапском  
Юркин В.Ж.



## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 220/21 «18» января 24<sup>20</sup> года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

**Примерного перспективного (10-ти дневное) меню завтраков для категории детей с 12 лет и старше для зимне-весеннего сезона, примерного перспективного (10-ти дневное) меню завтраков для категории детей с 12 лет и старше для летне-осеннего сезона разработанного ООО «Комбинат питания КК», расположенного по адресу: 350000, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Длинная, д.98, пом., 1, 2, 5.**

**Производство экспертизы начато: 16.01.2024 в 16-00**

**Производство экспертизы окончено: 18.01.2024 в 15-00**

- 1. Основание:** Заявление генерального директора ООО «Комбинат питания КК», входящий № 81/19/ОИ от 16.01.2024, Царенко Максима Сергеевича.
- 2. Заявитель:** Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат питания КК»  
**Юридический адрес:** 350000, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Длинная, д.98, пом., 1, 2, 5;  
**ИНН:** 2308269022/230801001  
**ОГРН:** 1192379069864  
**фактический адрес:** 353500, Краснодарский край, Темрюкский район, г. Темрюк, ул. Промышленная, д. 3А.
- 3. Разработчик:** Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат питания КК»  
**юридический адрес:** 350000, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Длинная, д.98, пом., 1, 2, 5;  
**фактический адрес:** 353500, Краснодарский край, Темрюкский район, г. Темрюк, ул. Промышленная, д. 3А.
- 4. Цель экспертизы:** соответствие гигиеническим требованиям:  
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" раздел VIII.

Анапский

\_\_\_\_\_ филиал  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»  
027495

Продолжение: 8  
Страницы № \_\_\_\_\_

**5. Перечень рассмотренных материалов:**

- Примерное перспективное (10-ти дневное) меню завтраков для категории детей с 12 лет и старше для зимне-весеннего сезона, примерное перспективное (10-ти дневное) меню завтраков для категории детей с 12 лет и старше для летне-осеннего сезона;
- ведомости выполнения норм продуктового набора;
- технологические карты;
- Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений, под редакцией Перевалова А.Я., Тапешкина Н.В., изд. Пермь 2021г.

**6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:**

Представлены десятидневные меню завтраков для питания детей в общеобразовательных учреждениях Темрюкского района на зимне-весенний и летне-осенний периоды сезона года, составлено для возрастной категории детей 12 лет и старше, меню составлено с использованием литературы: Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений, под редакцией Перевалова А.Я., Тапешкина Н.В., изд. Пермь 2021г.

Меню завтраков разработаны на период двух недель (10 дневное), содержит информацию о биологической ценности, калорийности, указано содержание белков, углеводов и жиров за прием пищи, в соответствии с Приложением № 8, что соответствует требованиям п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В представленном меню имеется информация о содержании витаминов и микроэлементов в среднем за сутки на прием пищи по каждому блюду, а также информация об использовании в меню обогащенных витаминами и минеральными веществами продуктов питания.

Пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (приведенная в Приложении № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), в представленном меню не отмечено.

Завтрак состоит из горячего блюда и напитка, включает крупяные, творожные, мясные или рыбные блюда, молочные и кисломолочные продукты, крупяные и макаронные изделия, в соответствии с п.2.3. МР 2.4.0179-20 МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций».

Повторяемость блюд в меню, в течение дня и двух смежных дней отсутствует. Пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (приведенная в Приложении № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), в представленном меню не отмечено.

На все блюда, по рассматриваемому меню, представлены технологические карты, что соответствует требованиям п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Наименование блюд и кулинарных изделий в меню соответствует их наименованию, указанным в технологических документах (Едином сборнике технологических документов).

Технологические карты на заявленные блюда составлены с указанием сборника рецептур, содержат информацию о технологии приготовления блюд, калорийности, содержанию белков, жиров и углеводов, витаминов, микроэлементов, имеется информация о температуре подачи горячих блюд. Технология приготовления блюд, в представленном меню завтраков, согласно представленных технологических карт, предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки (тушение, варка, запекание и пр.). Представленные технологические карты составлены в соответствии с Единым сборником технологических документов, рецептур блюд, в соответствии с которым они разработаны.

В представленном меню, для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами, в частности, в целях профилактики йододефицитных состояний у детей, при приготовлении блюд и кулинарных изделий предусмотрено использование поваренной пищевой йодированной соли, в соответствии с требованиями раздела VIII п. 8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Распределение в процентном отношении пищевых веществ и энергии для завтраков, от суточной потребности, в представленных меню соответствует требованиям Таблицы №3 Приложения №10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Суммарные объемы блюд по приему пищи – завтрак, предусмотрены не менее установленных в таблице 3 Приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

| День недели по меню  | Фактическое значение калорийности по меню детей с 12 лет и старше | Доля калорийности завтрака от суточной потребности 20-25% | Нормативное значение калорийности и пищевой ценности доли суточной 20-25% потребности для завтрака |
|--|---|---|--|
| 1 неделя   |   |   |  |
| 1 день   | 609,7   | 22,4  | 544-680  |
| 2 день   | 730,7   | 26,8  |  |
| 3 день   | 602,5   | 22,1  |  |
| 4 день   | 557,4   | 20,5  |  |
| 5 день   | 670,5   | 24,6  |  |
| Среднее значение энергетической ценности за 1 неделю                   | 634,16  | 23,3  | 20-25%   |
| Среднее значение доли содержания белков в завтраках                    | 28,2  | 31  | 18-22,5  |
| Среднее содержание доли жиров в завтраках                              | 21,4  | 23  | 18,4-23  |
| Среднее содержание доли углеводов в завтраках                          | 79,2  | 21  | 76,6-95,7  |
| 2 неделя   |   |   |  |
| 1 день   | 682,3   | 25  | 544-680  |
| 2 день   | 716,1   | 26  |  |
| 3 день   | 660   | 24,2  |  |
| 4 день   | 604,8   | 22,2  |  |
| 5 день   | 549,6   | 20,2  |  |
| Среднее значение энергетической ценности за 1 неделю                   | 627,72  | 23,2  | 20-25%   |
| Среднее значение доли содержания белков в завтраках                    | 27,1  | 30  | 18-22,5  |
| Среднее содержание доли жиров в завтраках                              | 19,6  | 21  | 18,4-23  |
| Среднее содержание доли углеводов в завтраках                          | 84,52   | 22  | 76,6-95,7  |
| Среднее значение энергетической ценности за 10 дней рациона            | 630,94  | 23,2  | 544-680  |
| Среднее значение доли содержания белков в завтраках за 10 дней рациона | 27,62   | 30,7  | 18-22,5  |
| Среднее содержание доли жиров в завтраках за 10 дней рациона           | 20,49   | 22,3  | 18,4-23  |
| Среднее содержание доли углеводов в завтраках за 10 дней рациона       | 81,82   | 21,5  | 76,6-95,7  |

Предусмотренная потребность в пищевых веществах и энергетической ценности завтраков (20-25% от суточной потребности за неделю рациона) предусмотрена не менее установленной

гигиеническими нормативами (табл №1 приложения №10, п. 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20) средняя калорийность рациона, за 10 дней рациона, составляет 23,2% от суточной нормы. Массы порций блюд, в представленном меню завтраков для детей с 12 лет и старше, предусмотрены не менее требуемых в табл.1 Приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, общая масса блюд завтрака предусмотрена не менее установленной в табл.3 приложения №9 и соответствует п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

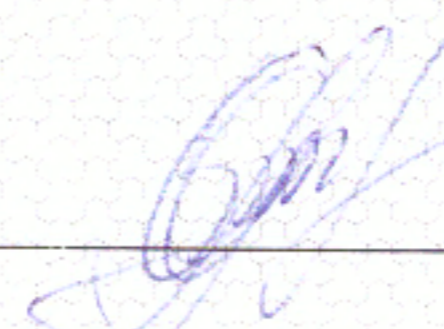
| Наименование блюд  | Норма массы порций по СанПиН | Меню завтраков для детей 12 лет и старше |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|--|------------------------------|--|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
|  |                              | День недели по меню                      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|  |                              | 1  | 2   | 3   | 4   | 5   | 6   | 7   | 8   | 9   | 10  |     |
| Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо | 200-250                      | 200                                      |     | 200 |     |     |     | 230 | 250 |     |     | 200 |
| гарнир   | 180-230                      |  |     |     | 180 | 180 |     |     |     | 180 | 180 |     |
| Мясное/рыбное блюдо  | 100-120                      |  | 100 |     | 110 | 100 |     |     |     | 100 | 120 |     |
| Третье блюдо, напиток  | 180-200                      | 180                                      | 180 | 200 | 200 | 200 | 200 | 180 | 200 | 200 | 200 | 200 |
| Фрукты   | 100                          | 100                                      |     | 100 |     |     |     |     | 100 | 100 | 100 | 100 |
| Суммарный объем завтраков                                      | 550                          | 550                                      | 550 | 550 | 580 | 550 | 550 | 610 | 660 | 580 | 595 |     |

Представлены ведомости выполнения норм продуктового набора по меню для детей 12 и старше. По результатам анализа таблиц выполнения норм питания детей возрастной категории 12 лет и старше установлено, что в целом учащиеся обеспечены среднесуточными наборами основной пищевой продукции (по приему пищи 20-25%) не менее предусмотренных гигиеническими требованиями: фрукты – 25%, птица 23%, молоко 24%, творог 25%, сыр 23%, масло сливочное 22%, мясо 24%, рыба 22% , макароны 26%, картофель 25%, субпродукты 26% (раздел VIII 8.1.2 (приложение № 7 таблица 2) СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

### 7.Выводы:

Представленные и разработанные примерное перспективное (10-ти дневное) меню завтраков для категории детей с 12 лет и старше для зимне-весеннего сезона, примерное перспективное (10-ти дневное) меню завтраков для категории детей с 12 лет и старше для летне-осеннего сезона разработанные ООО «Комбинат питания КК», расположенное по адресу: 350000, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Длинная, д.98, пом., 1, 2, 5, соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» раздел VIII.

Врач по общей гигиене

  
 Довбань О.В.