

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



СВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя
отдела инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
в Новороссийском филиале
А.Б. Чернышев

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 10699/28 «08» 12 2021 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного десятидневного циклического меню школьных обедов для учащихся в общеобразовательном учреждении возрастной категории 12-18 лет на сезон зима-весна 2021г., разработанного ООО «Торговый дом «Кубань»

Производство экспертизы начато: в 10:00ч. 07.12.2021г.

Производство экспертизы окончено: в 12:30ч. 08.12.2021г.

1. Основание: заявление №4984/2177/ОИ от 03.12.2021г.

2. Заявитель: ООО «Торговый дом «Кубань» в лице директора Жвакова А.Л.

Юридический адрес: 353320, Краснодарский край, г. Абинск, ул. Интернациональная, дом №41, оф. 1.

ИНН 2312208880.

ОГРН 1132312012040.

фактический адрес: 353320, Краснодарский край, г. Абинск, ул. Интернациональная, дом №41, оф. 1.

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».

Продолжение: 2 - 2
Страницы №

138230

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:

- примерное десятидневное цикличное меню школьных обедов для учащихся в общеобразовательном учреждении возрастной категории 12-18 лет на сезон зима-весна 2021г.;
- технологические и технико-технологические карты блюд;
- ведомость контроля за рационом питания.

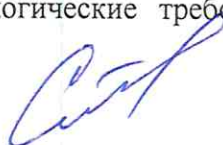
6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

При разработке меню использовалась литература: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания, Скурихин И.М., Тутельян В.А.: Справочник - М.: ДеЛи принт, 2008 - 276 с.; Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, сборник технических нормативов рекомендовано НИИ питания РАМН изд. «Москва» ДеЛи Принт 2011г.

Меню утверждено руководителем предприятия общественного питания. Меню 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. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических документах. Основное (организованное) меню, включает горячее питание. Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (обед). 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) 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 (обед – 30-35%) 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 (обед – 30-35%) соответствуют требованиям прил. №10, таб.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Количество обязательных приемов пищи при продолжительности нахождения ребенка в организации до 6 часов (один прием пищи - завтрак или обед) соблюдается в соответствие с требованиями прил.№12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Ведомость контроля за рационом питания составлена 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: примерное десятидневное цикличное меню школьных обедов для учащихся в общеобразовательном учреждении возрастной категории 12-18 лет на сезон зима-весна 2021г., разработанное ООО «Торговый дом «Кубань», соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене



Н.С. Старова

Новороссийский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»