

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

УТВЕРЖДАЮ

Аттестат аккредитации органа инспекции
№ RA.RU.710012 от 22.04.2015г.



Заместитель руководителя
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
ГОЛОГРУДНИКОВА
И. П. **ВЕРСТЮК И.Р.**

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 6005/21, 03, 11 2020 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного 10-дневного меню питания (завтраков) школьников 7-11 лет на летне-осенний период Муниципальных образовательных учреждений Приморско-Ахтарского района, ООО «Каньон», РФ, Краснодарский край, г.Приморско-Ахтарск, ул.Комиссара Шевченко, 101А, офис 1.

1. Основание: заявление ООО «Каньон», зарегистрированное в Тимашевском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» 29.10.2020г. №31/4675/563/ОИ.

2. Заявитель: ООО «Каньон», генеральный директор Строцкая Ж.А.
ИНН 2347011517 ОГРН 1052326314127

юридический адрес: 353864, Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул.Комиссара Шевченко, 101А, офис 1.

фактический адрес: 353864, Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул.Комиссара Шевченко, 101А, офис 1

3. Разработчик: ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет»
Юридический адрес: 350072, Южный федеральный округ, Краснодарский край, г.Краснодар, ул.Московская, д.2

Фактический адрес: 350072, Южный федеральный округ, Краснодарский край, г.Краснодар, ул.Московская, д.2

4. Цель экспертизы: оценка соответствия государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и гигиеническим нормативам:

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

5. Перечень рассмотренных материалов:

- Примерное десятидневное меню (завтраки) питания школьников в возрасте с 7 до 11 лет на летне-осенний период, разработанное ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет»;

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка материалов:

В соответствии с заявлением № 31/4675/563/ОИ от 29.10.2020г зарегистрированного в Тимашевском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» проведена оценка примерного десятидневного меню завтраков для учащихся 7-11 лет на

Приложение
Страницы № 2-4

172762

Тимашевский филиал
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
Г. Голугрудникова
И. Верстюк

летне-осенний период Муниципальных образовательных учреждений Приморско-Ахтарского района, разработанного ООО «Каньон».

1. Примерное десятидневное меню завтраков для учащихся 7-11 лет на летне-осенний период Муниципальных образовательных учреждений Приморско-Ахтарского района разработаны на основе следующей документации:

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. 2004-639 под редакцией В.Т. Лапшина.

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общего питания. Н.А. Лепуй, 1997г.

- Сборник рецептов «на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под редакцией М.П. Могилевского и В.А. Тутельяна.

2. Примерное циклическое меню завтраков разработано на основании сформированного рациона питания, включающего распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (п.6.3 СанПиН 2.4.5.2409-08).

3. Примерное циклическое меню завтраков, в соответствии с требованиями п. 6.6 СанПиН 2.4.5.2409-08, разработано с учетом сезонности, а именно на летне-осенний период (в реализации салаты из свежих овощей, сезонные фрукты и т. д.).

4. Примерное циклическое меню завтраков содержит 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 сборниками рецептов. Наименование блюд и кулинарных изделий, указанные в примерном меню соответствует их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов (технологических картах), что соответствует п.п. 6.4, 6.10 СанПиН 2.4.5.2409-08.

5. Завтрак по составу пищевых продуктов и готовых блюд состоит из закуски, горячих блюд, напитков, что соответствует требованиям п. 6.18 СанПиН 2.4.5.2409-08.

6. Принцип щадящего питания (на основании технологических карт) соблюден, что соответствует п.6.16 СанПиН 2.4.5.2409-08.

7. Повторяемость кулинарных изделий и готовых блюд в меню не обнаружена, запрещенные продукты не используются, что соответствует требованиям п.п. 6.13, 6.25, приложение 7 СанПиН 2.4.5.2409-08.

8. Требования п.6.9 СанПиН 2.4.5.2409-08 по рекомендуемой массе блюд, с учетом возраста обучающихся соблюдены.

В средних общеобразовательных школах организовано двухразовое питание школьников: для детей с 7 до 11 лет- горячие завтраки, обеды; для детей от 11 лет и старше- горячие завтраки, обеды. Примерное меню завтраков составлено на 10 дней и включает в себя следующие пункты:

- номер рецептуры;
- наименование блюд;
- выход блюд;
- пищевые вещества: белки, жиры, углеводы;
- энергетическая ценность блюд;
- витамины;
- микроэлементы.

С целью обеспечения детей витамином С, ежедневно проводится витаминизация напитков аскорбиновой кислотой.
В питании детей используется йодированная соль.

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

Энергетическая ценность рациона, по завтраку, находится в пределах допустимых отклонений: **среднее за 10 дней на 1-го ребенка.**

Таблица №1

	Дети 7-11 лет;(ккал)
Горячий завтрак	613,06

Энергетическая ценность рациона находится в пределах нормы. В целом, соответствует энергозатратам организма учащихся.

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

Химический состав завтрака находится в пределах допустимых отклонений: **среднее за 10 дней на 1-го ребенка.**

Таблица №2

	Дети 7-11 лет		
	Белки (г)	Жиры (г)	Углевод (г)
Горячий завтрак	21,66	19,65	84,85

Витаминный и минеральный составы рационов сбалансированы, находятся в пределах допустимых отклонений.

Соотношение основных пищевых веществ, в целом, соответствует возрастным потребностям учащихся.

**3. Оценка распределения суточного рациона по отдельным приемам пищи (завтрак):
Среднее за 10 дней на 1-го ребенка.**

Таблица №3

	Дети 7-11 лет (%)
Горячий завтрак	20-25

Распределение суточного рациона по отдельным приемам пищи, в целом, соответствует требованиям санитарных норм и правил.

А.М.Машевский филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

7. Вывод: примерное десятидневное меню питания школьников 7-11 лет ООО «Каньон», 353864, РФ, Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул. Комиссара Шевченко, 101А, офис 1 **соответствует** санитарно-эпидемиологическим 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

С.В. Заборских

С.В. Заборских

Тимашевский

Федеральный ФБУЗ - Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае