

Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
в Тимашевском филиале

Черенов Ш.Б.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАЧИТИВАНИЕ

№

248 /31

« 05

23 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы
основного (организованного) меню двухразового питания для летних профильных
лагерей с дневным пребыванием для детей с 12 до 18 лет Муниципальных
общеобразовательных учреждений Приморско-Ахтарского района

Производство экспертизы начато: 02.06.2023г. в 13.00ч.

Производство экспертизы окончено: 05.06.2023г. в 10.00ч.

1.Основание: заявление генерального директора ООО «Каньон» Строцкой Ж.А.,
зарегистрированное в Тимашевском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в
Краснодарском крае», входящий № 2885 от 30.05.2023г.

2.Заявитель: ООО «Каньон»

Юридический адрес: 353864, Краснодарский край, р-н Приморско-Ахтарский, г.
Приморско-Ахтарск, ул. Комиссара Шевченко, д. 101А, офис 1.

ИНН: 2347011517

ОГРН: 1052326314127

Фактический адрес: 353864, Краснодарский край, р-н Приморско-Ахтарский, г.
Приморско-Ахтарск, ул. Комиссара Шевченко, д. 101А, офис 1.

3.Разработчик: ООО «Каньон»

Юридический адрес: 353864, Краснодарский край, р-н Приморско-Ахтарский, г.
Приморско-Ахтарск, ул. Комиссара Шевченко, д. 101А, офис 1.

Фактический адрес: 353864, Краснодарский край, р-н Приморско-Ахтарский, г.
Приморско-Ахтарск, ул. Комиссара Шевченко, д. 101А, офис 1.

4.Цель экспертизы: на соответствие требованиям:

-СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации
общественного питания населения», п. 2.8 раздела II; п. 5.2 раздела V, п. 8.1, п. 8.1.2; п.
8.1.3; п. 8.1.4; п. 8.1.6; п. 8.1.9 раздела VIII, приложение № 6, приложение 8, таблицы 1 и
3 приложения № 9, таблицы 1 и 3 приложения № 10, приложение № 12.

5. Перечень рассмотренных материалов:

«Основное (организованное) меню двухразового питания для летних профильных
лагерей с дневным пребыванием для детей с 12 до 18 лет Муниципальных
общеобразовательных учреждений Приморско-Ахтарского района»;

-технологические карты кулинарных изделий (блюд).

174851

Тимашевский

филиал

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

352700, г. Тимашевск, ул. Коми-
мунальная, 3 тел. 88613058345

Продолжение:
Страницы № 2-4

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленное «Основное (организованное) меню двухразового питания для летних профильных лагерей с дневным пребыванием для детей с 12 до 18 лет Муниципальных общеобразовательных учреждений Приморско-Ахтарского района» разработано ООО «Каньон» на основе следующих документов:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
- Технологические карты ООО «Каньон»;
- «Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна - М.:Дели принт, 2017;
- «Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста» ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора, Новосибирск, 2021г.;
- «Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» под общей редакцией В.Т. Лапшиной, М. Хлебпродинформ, 2004г.

По результатам экспертизы меню установлено:

1. «Основное (организованное) меню двухразового питания для летних профильных лагерей с дневным пребыванием для детей с 12 до 18 лет Муниципальных общеобразовательных учреждений Приморско-Ахтарского района» разработано на основании сформированного рациона питания, исключающего распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (п.8.1.2, п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
2. Представленное меню разработано на период двух недель (10 дней, с понедельника по пятницу) (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
3. В меню предусмотрено распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (п.8.1.2 приложение № 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
4. Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептур (п.8.1.4 приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
5. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в основном меню, соответствуют наименованиям в использованном сборнике рецептур и технологических картах (раздел II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
6. В технологических картах указана температура блюд при раздаче, что соответствует требованиям п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
7. Профилактика йод - дефицитных заболеваний осуществляется путем введения в рацион йодированной соли, что соответствует требованиям п.8.1.6 приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
8. Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания, в представленном меню отсутствует (п.8.1.9 приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
9. В меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для детей с 12 до 18 лет (п.8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

Тимошевский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

Название блюд	масса порций блюд в граммах (12 лет и старше)	
	фактическая	нормируемая
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	200-240	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	100	100-150
Первое блюдо	250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100-140	100-120
Гарнир	180-200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	180-200	180-200
Фрукты	110-140	100

10. Суммарные объемы блюд по приемам пищи для детей с 12 до 18 лет 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	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Завтрак	597,5	550
Обед	938,5	800

11. В меню соблюдены требования по среднему % калорийности за неделю для детей с 12 до 18 лет, что соответствует требованиям п.8.1.2, приложение № 10 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

Горячие завтраки для детей с 12 до 18 лет

1 неделя

Прием пиши	N %	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
завтрак	20-25	630	667	557	680	627	632,2	23,24%
Суточная калорийность – 2720 ккал. – 100%, 544-680 ккал. – 20-25%								

2 неделя

Прием пиши	N %	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
завтрак	20-25	666	651	595	620	587	623,8	22,93%
Суточная калорийность – 2720 ккал. – 100%, 544-680 ккал. – 20-25%								

Горячие обеды для детей с 12 до 18 лет

1 неделя

Прием пиши	N %	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
обед	30-35	915	891	909	924	895	906,8	33,34%
Суточная калорийность – 2720 ккал. – 100%, 816-952 ккал. – 30-35%								

2 неделя

Прием пиши	N %	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
обед	30-35	920	952	922	895	870	911,8	33,52%
Суточная калорийность – 2720 ккал. – 100%, 816-952 ккал. – 30-35%								

Тимашевский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»