

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.710012 от 22.04.2015г.

Ф 1 ДП ОИ 03.11



М. П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 3649/30 «24» 08 2023 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы
основного (организованного) меню горячих завтраков для питания детей в возрасте 7-11 лет в том числе с ОВЗ и детей-инвалидов, 10-ти дневное, сезон – осень, 2023 год, разработанное Автономной некоммерческой организацией «Стандарты социального питания» (юридический адрес: 354071, Краснодарский край, г. Сочи, ул. Цветной бульвар (Центральный р-н), д.40).

Производство экспертизы начато: 18.08.2023г. в 14-00
Производство экспертизы окончено: 23.08.2023г. в 15-00

1. **Основание:** заявление директора Автономной некоммерческой организацией «Стандарты социального питания» Д. В. Уральского от 07.08.2023г. (вх. № 3689/844/ОИ от 07.08.2023г.).

2. **Заявитель:** Автономная некоммерческая организация «Стандарты социального питания».

Юридический адрес: 354071, Краснодарский край, г. Сочи, ул. Цветной бульвар (Центральный р-н), д. 40.

ИНН 2320980345.

ОГРН 1122300000217.

фактический адрес: 354000, Краснодарский край, г. Сочи, ул. Советская, 42.

3. **Разработчик:** Автономная некоммерческая организация «Стандарты социального питания».

Юридический адрес: 354071, Краснодарский край, г. Сочи, ул. Цветной бульвар (Центральный р-н), д.40.

Фактический адрес: 354000, Краснодарский край, г. Сочи, ул. Советская, 42.

4. **Цель экспертизы:** на соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (раздел II п.2.8; раздел V п.5.2., раздел VIII п.8.1.2, п.8.1.3, п.8.1.4, п.8.1.6, п.8.1.9.).

5. **Перечень представленной документации:**

- пояснительная записка №136 от 07.08.2023г. к меню завтраков для детей в возрасте 7-11 лет на период осень 2023г.;

- основное (организованное) меню горячих завтраков для питания детей в возрасте 7-11 лет в том числе с ОВЗ и детей-инвалидов, 10-ти дневное, сезон – осень, 2023 год, разработанное Автономной некоммерческой организацией «Стандарты социального питания»;

- таблица выполнения норм питания детей в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, завтрак 7-11 лет 2023-2024 учебный год (осень);

Сочинский

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» филиал

Продолжение
Страницы № 2-4

164238

- технико-технологические карты кулинарных изделий (блюд) с указанием рецептур и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий на электронном носителе (CD-R) – 36 штук.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленное основное (организованное) 10-ти дневное меню горячих завтраков для питания детей в возрасте 7-11 лет в т.ч. с ОВЗ и детей-инвалидов, сезон – осень 2023г. разработано Автономной некоммерческой организацией «Стандарты социального питания» (далее – АНО «ССП») на основе следующих документов:

- Сборник технических нормативов. Сборник рецептур и блюд кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Разработан Министерством экономического развития и торговли Российской Федерации, под редакцией В.Т. Лапшиной, издательство «Хлебпродинформ», 2004г.-639с.;
- Таблицы химического состава и калорийности Российских продуктов питания, под редакцией И. М. Скурихина и В. А. Тутельяна, издательство «ДеЛи принт», 2008г.-275с.
- Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под редакцией М. П. Могильного и В. А. Тутельяна, издательство «ДеЛи плюс», 2015г.-544с.;
- Сборник рецептур и блюд кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов под редакцией Заместителя Президента Российской Академии Образования Академика РАН профессора Г. Г. Онищенко, Академика РАН В. А. Тутельяна. Москва 2022г.

По результатам экспертизы основного (организованного) 10-ти дневного меню горячих завтраков для питания детей в возрасте 7-11 лет в т.ч. с ОВЗ и детей-инвалидов, сезон – осень 2023г. установлено:

1. Основное (организованное) меню для учащихся 7-11 лет, в т.ч. с ОВЗ и детей-инвалидов разработаны на основании сформированного рациона питания, включающего распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельному приему пищи (завтрак) (раздел VIII п.8.1.2, п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2. Представленное меню разработано с учетом сезонности (осенний период), на период двух недель (10 дней, с понедельника по пятницу), дифференцированных по возрасту обучающихся с 7 до 11 лет (раздел VIII п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3. Представленное меню разработано по рекомендуемому образцу, и содержат информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии с используемыми сборниками рецептур (раздел VIII п.8.1.4 (приложение №8) СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

4. Примерное меню утверждено директором Автономной некоммерческой организации «Стандарты социального питания» Уральским Д. В. в соответствии с требованиями раздела VIII п. 8.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5. Приготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологической документацией, представлены технико-технологические карты, в которых отражен рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Технологические и технико-технологические карты утверждены директором АНО «ССП» Д. В. Уральским. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических документах (раздел II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

6. В технико-технологических картах указана температура блюд при раздаче, что соответствует требованиям раздела V п. 5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Сочинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

7. Согласно пояснительной записке №136 от 07.08.2023г. в меню завтраков для детей 1-4 классов включены закуски из свежих овощей, фрукты, соки, компоты из сухофруктов, напитков из шиповника, благодаря чему в осенний период увеличена норма витамина С.

Профилактика йод-дефицитных состояний у детей осуществляется путем введения в рацион йодированной соли при приготовлении блюд производства ООО «Руссоль», г. Оренбург. Также в меню ежедневно включен хлеб ржано-пшеничный, обогащенный йодом, вырабатываемый Сочинским хлебокомбинатом (раздел VIII п. 8.1.6 (приложение 10) СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

8. В целях предотвращения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений), в представленных меню не используется пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей (раздел VIII п.8.1.9 (Приложение №6) СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

9. В представленных меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для учащихся 7-11 лет (п.8.1.2 (приложение № 9 таблица 1) СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Название блюд	масса порций блюд в граммах (7-11 лет)	
	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)	140-215	150 - 200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п)	60-65	60 - 100
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-100	90 - 120
Гарнир	150	150 - 200
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	200	180 - 200
Фрукты	100	100

Завтраки по составу пищевых продуктов и готовых блюд состоят из горячих блюд и напитков, так же предусмотрена ежедневная выдача овощей или фруктов (свежие яблоки, апельсины, огурцы, помидоры).

10. В представленных меню суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям раздела VIII п.8.1.2 (приложение № 9 таблица 3) СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Прием пищи	День/суммарный объем блюд (гр.)					средний объем блюд (гр)	Норма (гр)
	1/6.	2/7.	3/8.	4/9.	5/10.		
1 неделя							
завтрак	561,00	541,00	640,00	551,00	506,00	559,80	500,0
2 неделя							
завтрак	621,00	536,00	526,00	536,00	541,00	552,00	500,0

11. В представленном меню соблюдены требования по потребности в пищевых веществах и энергии по отдельным приемам пищи (раздел VIII п. 8.1.2. (приложение №10 таблица 1) СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Сочинский

филиал ФБУЗ - Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае