

УТВЕРЖДАЮ

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

Церенов Ш.Б.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 2148/31 « 05 06 2023 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» Строчки 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. Ком-
мунальная, 3 Тел. 886-430-58345

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 рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна - М.:ДеЛи принт, 2017;
- «Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста» ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора, Новосибирск, 2021г.;
- «Сборник технических нормативов - Сборник рецептов 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, включающего 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 рецепты используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептов (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 рецептов 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);

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 объёмы 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 объёмы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем	Нормируемые суммарные объёмы 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 пищи	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 пищи	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 пищи	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 пищи	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%								

12. В меню сбалансировано содержание белков, жиров и углеводов в зависимости от приёма пищи, что соответствует нормативам (приложение 10, таблица 1, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

	Белки	Жиры	Углеводы
<i>Суточная потребность для завтрака</i>	18-22,5	18,4-23	76,6-95,75
1 неделя завтрак (среднее значение)	21,92	19,15	92,58
2 неделя завтрак (среднее значение)	19,52	18,79	94,75
<i>Суточная потребность для обеда</i>	27-31,5	27,6-32,2	114,9-134,05
1 неделя обед (среднее значение)	29,82	31,49	120,22
2 неделя обед (среднее значение)	28,5	29,32	123,14

13. Повторяемость одинаковых блюд (горячие основные блюда) в течение дня и последующих двух дней не выявлена (МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»).

7.Вывод: «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» соответствует 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.

Врач по общей гигиене

ОИБу

О.И. Белобородова