

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

УТВЕРЖДАЮ



Главный врач Красноармейского
филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

М.П.

Ф.И.О.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 3629/25 «27» мая 2025 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы
примерных пятнадцатидневных меню приготовления блюд для мероприятий летнего
отдыха, оздоровления и занятости школьников в возрасте 7-11 лет и 12 лет и старше
на летний период, разработанные обществом с ограниченной ответственностью
«Комбинат питания «КК», расположенным по адресу: Краснодарский край, г.
Краснодар, ул. Длинная, 98, помещ. 1,2,5.

Производство экспертизы начато: 27.05.2025 г. в 10-00
Производство экспертизы окончено: 27.05.2025 г. в 17-00

1. Основание: заявление генерального директора ООО «Комбинат питания «КК» Чепига В.И., вх. № 25/3070 от 27.05.2025 г.

2. Заявитель: ООО «Комбинат питания «КК».
Юридический адрес: Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Длинная, 98, помещ. 1,2,5.
ИНН 2308269022
ОГРН 1192375069864

Фактический адрес: Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Длинная, 98, помещ. 1,2,5.
3. Разработчик: ООО «Комбинат питания «КК».

Юридический адрес: Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Длинная, 98, помещ. 1,2,5.
Фактический адрес: Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Длинная, 98, помещ. 1,2,5.

4. Цель экспертизы: соответствие представленных примерных пятнадцатидневных меню приготовления блюд для мероприятий летнего отдыха, оздоровления и занятости школьников в возрасте 7-11 лет и 12 лет и старше на летний период, разработанных ООО «Комбинат питания «КК», требованиям: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» раздел VIII.

5. Перечень рассмотренных материалов:

- меню приготовления блюд 15 дней возрастная категория 7-11 лет;
- меню приготовления блюд 15 дней возрастная категория 12 лет и старше;
- технологические карты на блюда меню для детей 7-11 лет и 12 лет и старше;
- ведомости выполнения норм продуктового набора для детей 7-11 лет и 12 лет и старше 15 дней;
- ведомости выполнения норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов для детей 7-11 лет и 12 лет и старше 15 дней;

Продолжение:

Страницы № 2-4

Филиал
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

1 Красноармейский

- список использованной литературы.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Возрастные группы детей: 7-11 лет, 12 лет и старше

Режим работы: представленные меню разработаны на 15 дней (3 недели с понедельника по пятницу), сезон: летний, время нахождения детей в организациях: более 6 часов.

График питания: завтрак и обед.

Режим питания: представленные меню для детей 7-11 лет и 12 лет и старше предусматривают двухразовый режим питания (завтрак, обед).

Представленные меню содержат информацию о биологической ценности (содержание калорийности, белков, жиров, углеводов) на каждый прием пищи по каждому блюду.

Информация о содержании витаминов и микроэлементов в среднем за сутки представлена в ведомости выполнения норм продуктового набора для детей 7-11 лет и 12 лет и старше.

Согласно представленной ведомости, в среднем за 15 дней содержание витамина С составляет 65,1 мг или 109% от нормы на 1 ребенка в день, витамина В1 – 0,8 мг или 67 %, витамина В2 – 0,9 мг или 65%, витамина А – 566,7 мкг или 80%, кальция – 654,7 мг или 60%, фосфора – 754,6 мг или 69%, магния – 193,9 мг или 78%, железа – 10,9 мг или 91%, фтора – 1,85 мг или 62%.

Согласно представленного списка использованной литературы, меню составлено на основании сборников рецептов:

- сборник технических нормативов - сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: Дели Плюс, 2012. - 544с.;

- сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Издательство «Профикс» Санкт-Петербург 2010 г.;

- сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов в общеобразовательных организациях: пособие. – М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2022. - 275с.;

- сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций сборник технических нормативов под редакцией члена-корреспондента Российской академии наук В.Р. Кучмы Москва 2016 г.

Представлены технологические карты на заявленные в меню блюда с указанием сборников рецептов по каждому блюду. В представленных технологических картах содержится информация о технологии приготовления блюд, калорийности, содержании белков, жиров и углеводов, витаминов и минеральных веществ, для горячих блюд - информации о температуре их выдачи. Запрещенные пищевые продукты и способы приготовления блюд, которые не допускаются при организации питания детей, в технологии приготовления блюд отсутствуют, что соответствует требованиям п.8.1.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Характеристика меню

Представленные меню разработаны на 15 календарных дней. Формы примерных меню содержат полную информацию согласно п. 8.1.4 (приложение 8) СанПиН 2.3/2.4.3590-20: указана возрастная категория, вес блюда, количество пищевых веществ, энергетической ценности за каждый прием пищи, итого за каждый день, номер рецептуры, номер сборника рецептов, среднее значение пищевых веществ в целом за период (15 дней).

Завтраки включают в себя горячее блюдо, бутерброд, напиток, свежие фрукты. Обеды включают холодное блюдо (овощная нарезка или салат, или икра из кабачков); первое горячее блюдо (супы), второе горячее блюдо (гарнир, мясное, рыбное блюдо или блюдо из мяса птицы), напиток, хлеб пшеничный и ржаной. В примерных меню

предусмотрено ежедневное использование в питании детей молока, мяса или птицы, картофеля, овощей, свежих фруктов, хлеба ржаного и пшеничного, яиц, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты используются не реже 2 раз в неделю (сыр, сметана, рыба и другие).

В представленных примерных меню для детей 7-11 лет, 12 лет и старше повторяемость одних и тех же блюд в течение дня или двух смежных дней не выявлена.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи во все дни соответствуют требованиям п. 8.1.2. (таблица 3 приложение № 9) СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Вес блюд, указанный в меню для детей 7-11 лет, 12 лет и старше во все дни соответствует требованиям п. 8.1.2. (таблица 1 приложение № 9) СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Соответствие (несоответствие) пищевой и энергетической ценности питания физиологическим потребностям детей.

Проведен подсчет белков, жиров, углеводов, калорийности за каждый день, отдельно за завтрак, обед и в целом за 15 дней, для детей возрастных категорий 7-11 лет и 12 лет и старше. Энергетическая ценность (калорийность) дневного рациона питания и нормы питания приняты с учетом не менее 10% увеличения на каждого человека на период летнего отдыха и оздоровления в соответствии с требованиями п. 8.1.2.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Примерное 15-дневное меню для детей возрастной категории 7-11 лет:

Пищевая ценность дневного рациона питания по меню в среднем за 15 дней составляет в граммах и процентах от средней суточной потребности детей от 7 до 11 лет: белков – 56,75 г или 122% при норме 38,5-46,5 г или 50-60%, жиров – 56,5 г или 119 % при норме 39,5-47,4 г или 50-60%, углеводов – 240,4 г или 120% при норме 167,5-201,0 г или 50-60%, калорийность – 1626,95 ккал или 115 % при норме 1175-1410 ккал или 50-60%.

Доля пищевых веществ и энергии завтрака и обеда должна составлять 50-60 % от суточного рациона. Пищевая и энергетическая ценность питания, указанная в представленном меню для детей возрастной категории 7-11 лет, а также распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в течение дня соответствуют требованиям п. 8.1.2. (таблицы 1, 3 приложение № 10) СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Примерное 15-дневное меню для детей возрастной категории 12 лет и старше:

Пищевая ценность дневного рациона питания по меню в среднем за 15 дней составляет в граммах и процентах от средней суточной потребности детей от 12 лет и старше: белков – 65,59 г или 121% при норме 45-54 г или 50-60%, жиров – 65,75 г или 119% при норме 46-55,2 г или 50-60%, углеводов – 256,73 г или 112 % при норме 191,5-229,8 г или 50-60%, калорийность – 1909,95 ккал или 117% при норме 1360-1632 ккал или 50-60%.

Доля пищевых веществ и энергии завтрака и обеда должна составлять 50-60 % от суточного рациона. Пищевая и энергетическая ценность питания, указанная в представленном меню для детей возрастной категории 12 лет и старше, а также распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в течение дня соответствуют требованиям п.8.1.2. (таблицы 1, 3 приложение № 10) СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Представлены ведомости выполнения норм продуктового набора по меню для детей 7-11 лет и 12 лет и старше, согласно которым в представленных меню используется весь среднесуточный набор пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет согласно таблицы 2 приложения № 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для обеих возрастных групп с учетом двухразового режима питания. В ведомости выполнения норм потребления

пищевых веществ, витаминов и минералов приведены фактические значения содержания витаминов: витамина «С», витамина В1, витамина В2, витамина А; содержания минеральных веществ: кальция, магния, железа, фосфора, фтора.

7. Вывод: на основании вышеизложенного установлено, что представленные на экспертизу примерные 15-дневные меню питания для детей возрастных категорий 7-11 лет и 12 лет и старше (летне-осенний период), разработанные **обществом с ограниченной ответственностью «Комбинат питания «КК»**, расположенным по адресу: Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Длинная, 98, помещ. 1,2,5, соответствуют требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» раздел VIII.

Врач по общей гигиене



О.А. Шумская