

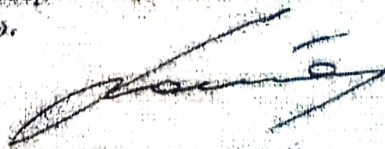
### 6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

При разработке меню использовалась литература: Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания, Скурихин И.М., Тутельян В.А.: Справочник - М.: ДеЛи принт, 2008 - 276 с.; Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, рекомендовано НИИ питания РАМН изд. «Москва» ДеЛи принт 2011 - 544 с.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, Лапина В.Т. 2004; Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей, ФБУН «НИИ» Роспотребнадзора И.И. Новикова, 2022 г.

Меню утверждено руководителем предприятия общественного питания. Меню разработано на период 2 недели (с учетом режима организации - 12 дней, выходной: воскресенье) для отдельной возрастной группы детей (12-18 лет), в соответствии с рекомендуемым образцом, приведенным в прил. №8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических документах. Основное (организованное) меню, включает горячее питание. Меню предусматривает распределение: блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак; обед; полдник; завтрак и обед; обед и полдник; завтрак, обед и полдник). Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами (соки фруктовые). Витаминные напитки (компот из сухофруктов, кисель) готовятся в соответствии с технологической картой непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не выявлена. Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей, приведенная в прил. №6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 не выявлена. Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки) с учетом распределения в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи (завтрак - 25%; обед - 35%; полдник - 10%; завтрак и обед - 60%; обед и полдник - 45%; завтрак, обед и полдник - 70%) соответствуют требованиям прил. №7, таб.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Масса порций (в граммах), суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) соответствуют требованиям прил. №9, таб.1 и 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах с учетом распределения в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи (завтрак - 25%; обед - 35%; полдник - 10%; завтрак и обед - 60%; обед и полдник - 45%; завтрак, обед и полдник - 70%) соответствуют требованиям прил. №10, таб.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Количество обязательных приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения (один прием пищи - завтрак или обед; либо два приема пищи - завтрак и обед, обед и полдник; либо три приема пищи - завтрак, обед и полдник) предусмотрено в соответствии с требованиями прил. №12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Ведомость контроля за рационом питания составлена в соответствии с требованиями прил. №13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю соответствует нормам (фактическое - 100%), соответствует требованиям п.8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. Вывод: двенадцатидневное меню приготовляемых блюд школьных завтраков, обедов и полдников для учащихся в общеобразовательном учреждении, возрастная категория 12-18 лет, период зима-весна, разработанное ООО «Торговый дом «Кубань», соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене



А.В. Натариин

Новороссийский

ФБУН «НИИ» Роспотребнадзора  
и Краснодарский край

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

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя  
ФБУЗ «Центр гигиены  
и эпидемиологии в Краснодарском крае»  
Новороссийском филиале  
А.Б. Чернышев



## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 31/28

30.12

2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы  
двенадцатидневного менюготавливаемых блюд школьных завтраков, обедов и  
полдников для учащихся в общеобразовательном учреждении, возрастная категория 12-18  
лет, период зима-весна, разработанного ООО «Торговый дом «Кубань»

Производство экспертизы начато: в 09:00ч. 30.12.2022г.

Производство экспертизы окончено: в 12:00ч. 30.12.2022г.

1. Основание: заявление №27/1/ОИ от 29.12.2022г.

2. Заявитель: ООО «Торговый дом «Кубань» в лице директора Жакова А.Л.

Юридический адрес: 353320, Краснодарский край, г. Абинск, ул. Интернациональная, дом  
№41, оф. 1.

ИНН 2312208880.

ОГРН 1132312012040.

фактический адрес: 353320, Краснодарский край, г. Абинск, ул. Интернациональная, дом  
№41, оф. 1.

3. Разработчик: ООО «Торговый дом «Кубань».

Юридический адрес: 353320, Краснодарский край, г. Абинск, ул. Интернациональная, дом  
№41, оф. 1.

Фактический адрес: 353320, Краснодарский край, г. Абинск, ул. Интернациональная, дом  
№41, оф. 1.

4. Цель экспертизы: соответствие требованиям:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации  
общественного питания населения».

5. Перечень рассмотренных материалов:

- двенадцатидневное менюготавливаемых блюд школьных завтраков, обедов и  
полдников для учащихся в общеобразовательном учреждении, возрастная категория 12-18 лет,  
период зима-весна;

- технологические и технико-технологические карты блюд;

- ведомость контроля за рационом питания.

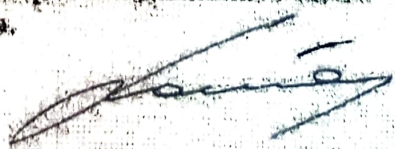
### 6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

При разработке меню использовалась литература: Таблицы химического состава калорийности российских продуктов питания, Скурихин И.М., Тутельян В.А.: Справочник - Делли принт, 2008 - 276 с.; Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во все образовательных учреждениях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, рекомендована НИИ питания РАМН изд. «Москва» Делли принт 2011 - 544 с.; Сборник рецептур блюд кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, Лавшина В.Т. 2004; Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей, ФБУН «НИИ» Роспотребнадзора И.И. Новикова, 2022 г.

Меню утверждено руководителем предприятия общественного питания. Меню разработано на период 2 недели (с учетом режима организации - 12 дней, выходные воскресенье) для отдельной возрастной группы детей (12-18 лет), в соответствии рекомендуемым образом, приведенным в прил. №8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Наименован блюда и кулинарных изделий, указанные в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических документах. Основное (организованное) меню, включает горячее питание. Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак; обед; полдник; завтрак и обед и полдник; завтрак, обед и полдник). Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами (соки, фруктовые витаминные напитки (компот из сухофруктов, кисель) готовятся в соответствии технологической картой непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдаче детям поливитаминных препаратов не выявлена. Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей, приведенная в прил. №6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 не выявлена. Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей (в нетто г, мл, в ребенка в сутки) с учетом распределения в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи (завтрак - 25%; обед - 35%; полдник - 10%; завтрак и обед - 60%; обед и полдник - 45%; завтрак, обед и полдник - 70%) соответствуют требованиям прил. №7, таб.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Масса порций (в граммах), суммарные объемы блюд приемам пищи (в граммах) соответствуют требованиям прил. №9, таб.1 и 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах с учетом распределения в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи (завтрак - 25%; обед - 35%; полдник - 10%; завтрак и обед - 60%; обед и полдник - 45%; завтрак, обед и полдник - 70%) соответствуют требованиям прил. № таб.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Количество обязательных приемов пищи в зависимости режима функционирования организации и режима обучения (один прием пищи - завтрак и обед; либо два приема пищи - завтрак и обед, обед и полдник; либо три приема пищи - завтрак, обед и полдник) предусмотрено в соответствии с требованиями прил. №12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Ведомость контроля за рационом питания составлена в соответствии с требованиями прил. №13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю соответствует нормам (фактическое - 100%), соответствует требованиям п.8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. Вывод: двенадцатидневное меню приготовляемых блюд школьных завтраков, обедов, полдников для учащихся в общеобразовательном учреждении, возрастная категория 12-18 лет, период зима-весна, разработанное ООО «Торговый дом «Кубань», соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене



А.В. Натар

Новороссийский

ФБУН «НИИ» Роспотребнадзора  
Центр по контролю и надзору  
и Краснодарском крае

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

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

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя  
Федеральной службы по надзору  
и инспекции ФБУЗ «Центр гигиены  
и эпидемиологии в Краснодарском крае»  
Новороссийском филиале  
А.Б. Чернышев



## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 31/28 «30» 12 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

двенадцатидневного меню приготовляемых блюд школьных завтраков, обедов и полдников для учащихся в общеобразовательном учреждении, возрастная категория 12-18 лет, период зима-весна, разработанного ООО «Торговый дом «Кубань»

Производство экспертизы начато: в 09:00ч. 30.12.2022г.

Производство экспертизы окончено: в 12:00ч. 30.12.2022г.

1. Основание: заявление №27/УОИ от 29.12.2022г.

2. Заявитель: ООО «Торговый дом «Кубань» в лице директора Жиакова А.Л.

Юридический адрес: 353320, Краснодарский край, г. Абинск, ул. Интернациональная, дом №41, оф. 1.

ИНН 2312208880.

ОГРН 1132312012040.

фактический адрес: 353320, Краснодарский край, г. Абинск, ул. Интернациональная, дом №41, оф. 1.

3. Разработчик: ООО «Торговый дом «Кубань».

Юридический адрес: 353320, Краснодарский край, г. Абинск, ул. Интернациональная, дом №41, оф. 1.

Фактический адрес: 353320, Краснодарский край, г. Абинск, ул. Интернациональная, дом №41, оф. 1.

4. Цель экспертизы: соответствие требованиям:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

5. Перечень рассмотренных материалов:

- двенадцатидневное меню приготовляемых блюд школьных завтраков, обедов и полдников для учащихся в общеобразовательном учреждении, возрастная категория 12-18 лет, период зима-весна;

- технологические и технико-технологические карты блюд;

- ведомость контроля за рационом питания.