

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
органа инспекции ФБУЗ
и эпидемиологии в Краснодарском крае
в Сочинском филиале
И.С. Комарова

М. П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 3699/30 «25» 08 2023 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы
меню для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях в
возрасте от 3-х до 7 лет время пребывания 10,5 часов сезон лето-осень, 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: 31.07.2023г. в 14-00

Производство экспертизы окончено: 24.08.2023г. в 15-00

1. **Основание:** заявление директора Автономной некоммерческой организацией «Стандарты социального питания» Д. В. Уральского от 07.04.2023г. (вх. №3585/825/ОИ от 31.07.2023г.).

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

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

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:**

- меню для организации питания детей в дошкольных общеобразовательных организациях в возрасте от 3-х до 7 лет с 10,5 часовым пребыванием, сезон лето-осень 2023г.,
- пояснительная записка №123 от 20.07.2023г.;
- таблица выполнения норм питания детей в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- проекты технико-технологических карт кулинарных изделий (блюд) – 63 штуки.

Сочинский

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» филиал

Продолжение:
Страницы № 2-5

164261

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленное меню для организации питания детей в дошкольных общеобразовательных организациях в возрасте от 3-х до 7 лет, время пребывания 10,5 часов, сезон лето-осень разработано Автономной некоммерческой организацией «Стандарты социального питания» (далее - АНО «ССП») на основе следующих документов:

- Справочник. Таблицы химического состава и калорийности Российских продуктов питания. И. М. Скурихин, В. А. Тутельян. Издательство «ДеЛи принт», 2008г.;
- Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях. 2-е издание, дополненное и переработанное. Руководители разработчики сборника: Могильный Н. П., Тутельян В. А. Издательство «ДеЛи плюс» 2016г.;
- Сборник методических рекомендаций для организации питания детей и подростков в учреждениях образования Самарской области. Тольятти, 2013г.;
- Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А. Я. Перевалова. ООО «Уральский региональный центр питания», 2013г.

По результатам экспертизы меню для организации питания детей в дошкольных общеобразовательных организациях в возрасте от 3-х до 7 лет, время пребывания 10,5 часов, сезон лето-осень установлено:

1. Меню разработано на основании сформированного рациона питания, включающего распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник). (раздел VIII п.8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2. Представленное меню разработано с учетом сезонности (летне-осенний период), на период двух недель (10 дней, с понедельника по пятницу), дифференцированных по возрасту обучающихся от 3-х до 7 лет (раздел VIII п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

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

4. Представленное 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. В меню предусмотрено четырехразовое питание детей (завтрак, второй завтрак, обед, полдник). В связи с пребыванием детей в дошкольных учреждениях более 10 часов, но менее 11 часов (10,5 часов) вместо отдельного полдника предусмотрен «уплотненный» полдник с включением блюд ужина и распределением калорийности суточного рациона 90% (раздел VIII п.8.1.2.2., приложение № 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

6. Приготовление готовых блюд предусмотрено в соответствии с технологической документацией, представлены проекты разработанных технико-технологических карт, в которых отражены рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. 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).

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

8. Согласно представленной пояснительной записке №123 от 20.07.2023г., для выполнения норм питания по витамину-С в меню включены свежие фрукты, соки, компоты из свежих фруктов, сухофруктов, витаминизированный кисель, благодаря чему увеличена норма витамина-С (раздел VIII п. 8.1.6 (приложение 10 (таблица 1)) СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Профилактика йод-дефицитных состояний у детей осуществляется путем введения в рацион йодированной соли при приготовлении блюд, производства ООО «Руссоль», г. Оренбург (декларация о соответствии ТС № RU-Д-RU АГ 77В.02712 срок действия до 15.08.2023г.); также в меню ежедневно включен хлеб ржано-пшеничный, обогащенный йодом, вырабатываемый АО «Сочинский хлебокомбинат» (раздел VIII п. 8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

9. 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).

10. В представленных меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для учащихся 3-7 лет (п.8.1.2 (приложение № 9 таблица 1) СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Название блюд	масса порций блюд в граммах (3- 7 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)	130-190	150 - 200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-100	50 - 60
Первое блюдо	180-220	180 - 200
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	70-80	70 - 80
Гарнир	100-150	130 - 150
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	180-200	180 - 200
Фрукты	100	100

Завтрак по составу пищевых продуктов и готовых блюд состоит из горячего блюда и напитка (кофейный напиток с молоком, чай с молоком, какао с молоком), так же предусмотрена выдача овощей или фруктов (свежие яблоки, салат из консервированного горошка), бутербродов с сыром.

Второй завтрак по составу пищевых продуктов и готовых блюд состоит из напитка (сок промышленного производства, кисло-молочный напиток (кефир 2,5%)) и кондитерского или мучного изделия промышленного производства (пряник, булка городская, печенье).

В состав ассортимента пищевой и готовой продукции, реализуемой в обед, включены закуски (консервированные овощи, свежие фрукты, салаты), первые (супы, борщи) и вторые блюда, напитки (компоты, кисели).

Полдник по составу пищевых продуктов и готовых блюд состоит из горячего блюда и напитка, так же предусмотрена выдача мучных изделий собственного или промышленного производства, фруктов, салатов из консервированных овощей (горошек, огурцы).

11. В представленном 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
	1/6.	2/7.	3/8.	4/9.	5/10.		
1 неделя							
завтрак	402,00	414,00	465,00	412,00	480,00	434,60	400,0
2-й завтрак	175,00	205,00	165,00	200,00	165,00	182,00	100,0

Сочинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

обед	690,00	670,00	722,00	688,00	750,00	704,00	600,0
полдник уплот.	500,00	510,00	515,00	510,00	545,00	516,00	500,0
2 неделя							
завтрак	412,00	419,00	440,00	402,00	485,00	431,60	400,0
2-й завтрак	165,00	180,00	175,00	195,00	170,00	177,00	100,0
обед	667,00	725,00	762,00	757,00	747,00	731,60	600,0
полдник уплот.	520,00	565,00	505,00	525,00	540,00	531,00	500,0

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

показатели	суточная потребность (г/сут)	ВСЕГО РАЦИОН		завтраки		завтраки вторые		обеда		полдни	
		потребность (90%) гр.	Фактически	потребность (20%) гр.	Фактически	потребность (5%) гр.	Фактически	потребность (35%) гр.	Фактически	потребность (30%) гр.	Фактически
белки (г/сут)	54	48,6	58,6	10,8	15,4	2,4	3,7	18,9	23,2	16,2	16,2
жиры (г/сут)	60	54,0	57,2	12,0	17,7	2,7	2,8	21,0	22,5	18,0	14,2
углеводы (г/сут)	261	234,9	233,3	52,2	54,8	11,7	26,8	91,4	81,9	78,3	69,8
энергетическая ценность (ккал/сут)	1800	1620,0	1624,9	360,0	421,2	81,0	142,0	630,0	581,8	540,0	480,0

Согласно представленной пояснительной записке, расчет пищевых веществ, энергии, витаминов и минеральных веществ в меню произведен в соответствии с потерями при термической обработке продуктов, входящих в состав блюд меню (Таблицы химического состава и калорийности Российских продуктов питания под редакцией И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна, 2008г.).

13. В представленном меню соблюдены требования по среднему % калорийности за неделю для детей в возрасте 3-7 лет (раздел VIII п.8.1.2.3 (приложение № 10 таблица 3) СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Прием пищи	День					Средняя ккал за 5 дней	Средний % калорийности за неделю	Норма
	1/6	2/7	3/8	4/9	5/10			
1 неделя								
завтрак	438,1	343,7	553,9	395,6	444,2	435,1	24,17%	20%
2-й завтрак	160,5	186,9	130,0	148,4	130,0	151,2	8,40%	5%
обед	595,8	569,9	464,1	810,3	495,4	587,1	32,62%	35%
полдник уплотненный	442,4	403,8	424,4	439,4	619,4	465,9	25,88%	30%
ВСЕГО	1636,8	1504,3	1572,4	1793,6	1689,0	1639,2	91,07%	90%
2 неделя								
завтрак	386,9	461,1	400,4	319,0	469,1	407,3	22,63%	20%
2-й завтрак	130,0	95,4	160,5	156,4	122,0	132,9	7,38%	5%

Сочинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

обед	524,9	536,3	572,6	624,3	624,1	576,4	32,02%	35%
полдник уплотненный	607,2	491,2	436,3	418,3	517,3	494,1	27,45%	30%
ВСЕГО	1649,0	1584,0	1569,9	1518,0	1732,5	1610,7	89,48%	90%
Суточная потребность	1800						кКал	

14. По результатам анализа таблицы выполнения норм питания детей возрастной категории 3-7 лет установлено, что в целом учащиеся обеспечены среднесуточными наборами пищевой продукции (на 1 учащегося в сутки), с учетом замены продуктов по таблице взаимозаменяемости (раздел VIII 8.1.2 (приложение № 7 таблица 2) СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Для выполнения среднесуточного набора пищевых продуктов по чаю, чай включен в «уплотненный» полдник.

В представленном меню не используются блюда из сырых овощей урожая прошлого года (салаты, закуски). В период окончания сезона свежих овощей в меню произведена замена сезонных овощей на тушеные, запечённые, отварные, припущенные, консервированные с соблюдением минимального среднесуточного набора пищевой продукции по овощам в соответствии с требованиями раздела VIII п. 8.1.2. (Приложение №7 таблица 1) СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. Вывод:

По результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы меню для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях в возрасте от 3-х до 7 лет время пребывания 10,5 часов сезон лето-осень, разработанное Автономной некоммерческой организацией «Стандарты социального питания» (юридический адрес: 354071, Краснодарский край, г. Сочи, ул. Цветной бульвар (Центральный р-н), д.40) **соответствует** 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.).

Врач по общей гигиене

Трофимов Е. В.

Стажер-врач по общей гигиене

Мешкова М.С.

Сочинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»