

Ф1 ДП ОИ 03.11.18

Орган инспекции ООО «Эксперт»
350049, г. Краснодар, ул. Тургенева, 110/1, тел. 8(961)859-09-11,
E-mail: zakaz@23expert.ru, сайт www.23expert.ru
Аттестат аккредитации № RA.RU.710282 от 26.10.2018



Утверждаю

Руководитель ОИ ООО «Эксперт»

П.В. Гусева

30 августа 20 21 г

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ ОИ – 6005 « 30 » августа 2021г.

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы
примерного 12-ти дневного меню (завтрак, обед и полдник)
на осенне-зимний период времени
для питания детей возрастной категории 7-11 лет, 12 лет и старше, включая
категории детей с ограниченными возможностями здоровья, для учащихся в
образовательных учреждениях г. Апшеронска и Апшеронского района

1. Основание экспертизы: заявление № ОИ-5191 от 24.08.2021 г.

2. Заявитель: ООО «Вита Лайн»

Юридический адрес: 350004, Краснодарский край, г.о. город Краснодар, г. Краснодар, ул. им. Калинина, д. 350/9, кв.112.

ИНН 2312227427 ОГРН 1152312004349

Фактический адрес: 350004, Краснодарский край, г.о. город Краснодар, г. Краснодар, ул. им. Калинина, д. 350/9, кв.112.

3. Разработчик: ООО «Вита Лайн».

Юридический адрес: 350004, Краснодарский край, г.о. город Краснодар, г. Краснодар, ул. им. Калинина, д. 350/9, кв.112.

ИНН 2312227427 ОГРН 1152312004349

Фактический адрес: 350004, Краснодарский край, г.о. город Краснодар, г. Краснодар, ул. им. Калинина, д. 350/9, кв.112.

4. Цель экспертизы: на соответствие требованиям

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

5. Перечень представленных документов:

- примерное перспективное 12-ти дневное меню на осенне-зимний период времени для питания детей возрастной категории 7-11 лет, включая категорию детей с ограниченными возможностями здоровья;

- примерное перспективное 12-ти дневное меню на осенне-зимний период времени для питания детей возрастной категории 12 лет и старше, включая категории детей с ограниченными возможностями здоровья;
- пояснительная записка к примерному 12-ти дневному циклическому меню для питания детей возрастной категории 7-11 лет, 12 лет и старше, включая категории детей с ограниченными возможностями здоровья, для учащихся в образовательных учреждениях г. Апшеронска и Апшеронского района;
- технологические карты.

6.В ходе экспертизы установлено:

примерное перспективное 12-ти дневное меню на осенне-зимний период времени для питания детей возрастной категории 7-11 лет и 12 лет и старше, включая категории детей с ограниченными возможностями здоровья, учащихся в образовательных учреждениях г. Апшеронска и Апшеронского района разработано ООО «Вита Лайн», утверждено директором ООО «Вита Лайн».

При проведении экспертизы меню установлено, меню составлено на период 12 дней, рекомендуемая форма меню выдержана, согласно Приложения № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Согласно пояснительной записки, утвержденной директором ООО «Вита Лайн», в общеобразовательной организации предусмотрен 3-х кратный прием пищи: завтрак, обед и полдник.

При составлении меню учтены рекомендуемый среднесуточный набор продуктов питания, возраст детей и время их пребывания в учреждении, физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии, разнообразие ассортимента блюд, оптимальное соотношение пищевых продуктов.

Меню содержит полную информацию о наименовании блюд, о массе порций, пищевых веществах (б/ж/у), энергетической ценности блюд, номер рецептур. Подсчитан суммарный объем блюд по приемам пищи, подсчитана суточная сумма потребляемых пищевых веществ и энергии, учтено рациональное распределение потребности в пищевых веществах и энергетической ценности по отдельным приемам пищи: завтрак – 25%, обед – 35% и полдник 15%.

В меню отсутствуют запрещенные продукты и не рекомендованные блюда, согласно Приложения № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Завтрак состоит из горячего блюда и напитка. Обед состоит из закуски, горячего первого, второго блюда и напитка. Полдник включает напиток, кондитерское изделие, фрукты.

В представленном меню ассортимент продуктового сырья включает: мясо, рыбу, яйцо, овощи, фрукты, крупы и т.д., набор продуктов выдержан, согласно таблице 2 Приложения № 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В продуктивном наборе присутствуют необходимые продукты, норма потребления при 3-х разовом питании по продуктам соблюдена. Масса порций, суммарные объемы блюд соответствуют требованиям таблицы 1 и таблицы 3 Приложения 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В представленном меню не выявлено повторение блюд в один и тот же и последующие 2 дня.

Представленные меню удовлетворяет физиологическим потребностям в калорийности по отдельным приемам пищи ($\pm 5\%$), средний % пищевой ценности за период и соответствует нормам Приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Анализ содержания пищевых веществ и энергии обучающихся 7-11 лет

Показатели	Фактическое содержание пищевых веществ	Потребность в пищевых веществах
Белки (г/сут)	57,8	77
Жиры (г/сут)	59,5	79
Углеводы (г/сут)	256,1	335
Энергетическая ценность (ккал/сут)	1792,9	2350

Анализ содержания пищевых веществ и энергии обучающихся 12 лет и старше

Показатели	Фактическое содержание пищевых веществ	Потребность в пищевых веществах
Белки (г/сут)	62,7	90
Жиры (г/сут)	62,9	92
Углеводы (г/сут)	267,2	383
Энергетическая ценность (ккал/сут)	1899,0	2720

Потребность по белкам, жирам, углеводам, витаминам, минеральным веществам соответствует нормам Приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В целях профилактики витаминной недостаточности, согласно пояснительной записке, проводится искусственная С-витаминизация 3-х блюд аскорбиновой кислотой из расчета 60 мг на порцию для возрастной категории 7-11 лет, из расчета 70 мг на порцию для возрастной категории 12 лет и старше.

Анализ выполнения натуральных норм питания на одного ребенка в сутки возрастной категории 7-11 лет и 12 лет и старше соответствует Таблице 2 Приложения 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Технологические карты, представленные на блюда, разработаны на основании сборника рецептур и кулинарных изделий, для предприятий общественного питания при образовательных школах: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2017 г.

При анализе технологических карт установлено, что способы приготовления блюд соответствуют принципам щадящего питания (варка, тушение, запекание). Отсутствуют запрещенные для школьного питания блюда и изделия во фритюре. Отсутствуют блюда, содержащие консерванты, красители, ароматизаторы.

7.Вывод: примерное 12-ти дневное меню на осенне-зимний период времени для питания детей возрастной категории 7-11 лет и 12 лет и старше, включая категории детей с ограниченными возможностями здоровья, учащихся в образовательных учреждениях г. Апшеронска и Апшеронского района, разработанное ООО «Вита Лайн» соответствует требованиям Раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения».

Врач по общей гигиене
Должность исполнителя


подпись исполнителя

Нефедова А.М.
ФИО исполнителя