

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

УТВЕРЖДАЮ

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



Заместитель руководителя
Инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
филиале

№6 _____ А.Б. Чернышев

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 10695/28 от 08.12 2021 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного десятидневного циклического меню школьных завтраков для учащихся в общеобразовательном учреждении возрастной категории 7-11 лет на сезон зима-весна 2021г., разработанного ООО «Торговый дом «Кубань»

Производство экспертизы начато: в 10:00ч. 07.12.2021г.

Производство экспертизы окончено: в 12:30ч. 08.12.2021г.

1. Основание: заявление №4984/2177/ОИ от 03.12.2021г.

2. Заявитель: ООО «Торговый дом «Кубань» в лице директора Жвакова 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».

Новороссийский

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Листов 2-2
Страница №

138227

353902, г. Новороссийск, ул. Суворовское шоссе, 3-
тел./факс (8617) 60-27-03, e-mail: info@rosnir.ru

5. Перечень рассмотренных материалов:

- примерное десятидневное цикличное меню школьных завтраков для учащихся в общеобразовательном учреждении возрастной категории 7-11 лет на сезон зима-весна 2021г.;
- технологические и технико-технологические карты блюд;
- ведомость контроля за рационом питания.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

При разработке меню использовалась литература: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; 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, сборник технических нормативов рекомендовано НИИ питания РАМН изд. «Москва» ДеЛи Принт 2011г.

Меню утверждено руководителем предприятия общественного питания. Меню разработано на период 2 недели (с учетом режима организации – 10 дней, выходные: суббота, воскресенье) для отдельной возрастной группы детей (7-11 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). 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) 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 – 20-25%) 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 – 20-25%) соответствуют требованиям прил. №10, таб.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Количество обязательных приемов пищи при продолжительности нахождения ребенка в организации до 6 часов (один прием пищи - завтрак или обед) соблюдается 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 выполнение – 100%), соответствует требованиям п.8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. Вывод: примерное десятидневное цикличное меню школьных завтраков для учащихся в общеобразовательном учреждении возрастной категории 7-11 лет на сезон зима-весна 2021г., 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

Н.С. Старова

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

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



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

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 10698/28 от 08.12 2021 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного десятидневного циклического меню школьных обедов для учащихся в общеобразовательном учреждении возрастной категории 7-11 лет на сезон зима-весна 2021г., разработанного ООО «Торговый дом «Кубань»

Производство экспертизы начато: в 10:00ч. 07.12.2021г.
Производство экспертизы окончено: в 12:30ч. 08.12.2021г.

1. Основание: заявление №4984/2177/ОИ от 03.12.2021г.
2. Заявитель: ООО «Торговый дом «Кубань» в лице директора Жвакова 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».

Новороссийский
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

5. Перечень рассмотренных материалов:

- примерное десятидневное цикличное меню школьных обедов для учащихся в общеобразовательном учреждении возрастной категории 7-11 лет на сезон зима-весна 2021г.;
- технологические и технико-технологические карты блюд;
- ведомость контроля за рационом питания.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

При разработке меню использовалась литература: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания. Скурихин И.М., Тутельян В.А.: Справочник - М.: ДеЛи принт, 2008 - 276 с.; Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. сборник технических нормативов рекомендовано НИИ питания РАМН изд. «Москва» ДеЛи Принт 2011г.

Меню утверждено руководителем предприятия общественного питания. Меню разработано на период 2 недели (с учетом режима организации – 10 дней, выходные: суббота, воскресенье) для отдельной возрастной группы детей (7-11 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 (обед). 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) 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 (обед – 30-35%) 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 (обед – 30-35%) соответствуют требованиям прил. №10, таб.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Количество обязательных приемов пищи при продолжительности нахождения ребенка в организации до 6 часов (один прием пищи - завтрак или обед) соблюдается в соответствии с требованиями прил.№12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Ведомость контроля за рационом питания составлена в соответствие 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 выполнение – 100%), соответствует требованиям п.8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. **Вывод:** примерное десятидневное цикличное меню школьных обедов для учащихся в общеобразовательном учреждении возрастной категории 7-11 лет на сезон зима-весна 2021г., 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

Н.С. Старова

Федеральная служба по надзору

в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

Федеральное бюджетное учреждение административного
Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском краеАттестат аккредитации органа исполнительной власти
№ ВА.РУ.710012 от 21.04.2015г.

ПРЕДСЕДИТЕЛЮ

Заведующий учреждением

ФБУЗ «Центр гигиены

и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Ф.И.О. _____

Подпись _____

А.Б. Чендикова

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 10697/28 от 08.12 2021 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного десятидневного циклического меню школьных завтраков для учащихся в общеобразовательном учреждении возрастной категории 12-18 лет на сезон зима-весна 2021г., разработанного ООО «Торговый дом «Кубань»

Производство экспертизы начато: в 10:00ч. 07.12.2021г.

Производство экспертизы окончено: в 12:30ч. 08.12.2021г.

1. Основание: заявление №4984/2177/ОИ от 03.12.2021г.

2. Заявитель: ООО «Торговый дом «Кубань» в лице директора Жвакова 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».

Новороссийский

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

5. Перечень рассмотренных материалов:

- примерное десятидневное цикличное меню школьных завтраков для учащихся в общеобразовательном учреждении возрастной категории 12-18 лет на сезон зима-весна 2021г.;
- технологические и технико-технологические карты блюд;
- ведомость контроля за рационом питания.

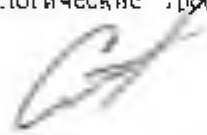
6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

При разработке меню использовалась литература: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания, Скурихин И.М., Тутельян В.А.: Справочник - М.: ДеЛи принт. 2008 - 276 с.; Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, сборник технических нормативов рекомендовано НИИ питания РАМН изд. «Москва» ДеЛи Принт 2011г.

Меню утверждено руководителем предприятия общественного питания. Меню разработано на период 2 недели (с учетом режима организации – 10 дней, выходные: суббота, 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). 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) 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 – 20-25%) 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 – 20-25%) соответствуют требованиям прил. №10, таб.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Количество обязательных приемов пищи при продолжительности нахождения ребенка в организации до 6 часов (один прием пищи - завтрак или обед) соблюдается 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 выполнение – 100%), соответствует требованиям п.8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. Вывод: примерное десятидневное цикличное меню школьных завтраков для учащихся в общеобразовательном учреждении возрастной категории 12-18 лет на сезон зима-весна 2021г., 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



Н.С. Старова

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

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



ПЕРЕДАЮ

Заместитель руководителя
ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»

А.Б. Чернышев

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 10699/28 от 08.12 2021 г.

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного десятидневного циклического меню школьных обедов для учащихся в
общеобразовательном учреждении возрастной категории 12-18 лет на сезон зима-весна
2021г., разработанного ООО «Торговый дом «Кубань»

Производство экспертизы начато: в 10:00ч. 07.12.2021г.

Производство экспертизы окончено: в 12:30ч. 08.12.2021г.

1. Основание: заявление №4984/2177/ОИ от 03.12.2021г.

2. Заявитель: ООО «Торговый дом «Кубань» в лице директора Жвикова 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».

Новороссийский
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

136130

353902, г. Новороссийск, ул. Сухумское шоссе, 5
тел./факс (8617)60-27-05, e-mail: bses-nvrsk@mail.ru

5. Перечень рассмотренных материалов:

- примерное десятидневное цикличное меню школьных обедов для учащихся в общеобразовательном учреждении возрастной категории 12-18 лет на сезон зима-весна 2021г.;
- технологические и технико-технологические карты блюд;
- ведомость контроля за рационом питания.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

При разработке меню использовалась литература: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания, Скурихин И.М., Тутельян В.А.: Справочник - М.: ДеЛи принт. 2008 - 276 с.; Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. сборник технических нормативов рекомендовано НИИ питания РАМН изд. «Москва» ДеЛи Принт 2011г.

Меню утверждено руководителем предприятия общественного питания. Меню разработано на период 2 недели (с учетом режима организация – 10 дней, выходные: суббота, 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 (обед). Для дополнительного обогащения рациона питания детей микроутриентами в меню используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами (соки фруктовые). Витаминные напитки (компот из сухофруктов) 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 (обед – 30-35%) 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 (обед – 30-35%) соответствуют требованиям прил. №10, таб.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Количество обязательных приемов пищи при продолжительности нахождения ребенка в организации до 6 часов (один прием пищи - завтрак или обед) соблюдается 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 выполнение – 100%), соответствует требованиям п.8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. Вывод: примерное десятидневное цикличное меню школьных обедов для учащихся в общеобразовательном учреждении возрастной категории 12-18 лет на сезон зима-весна 2021г., 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

Н.С. Старова

Н.С. Старова

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

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



ТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя
Центра гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае
Ивановский филиал
А. Б. Чернышев

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 10700/28 от 08.12 2021 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного двенадцатидневного циклического меню школьных завтраков для учащихся в общеобразовательном учреждении возрастной категории 12-18 лет на сезон зима-весна 2021г., разработанного ООО «Торговый дом «Кубань»

Производство экспертизы начато: в 10:00ч. 07.12.2021г.

Производство экспертизы окончено: в 12:30ч. 08.12.2021г.

1. Основание: заявление №4984/2177/ОИ от 03.12.2021г.

2. Заявитель: ООО «Торговый дом «Кубань» в лице директора Жвакова 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».

Новороссийский

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

5. Перечень рассмотренных материалов:

- примерное двенадцатидневное цикличное меню школьных завтраков для учащихся в общеобразовательном учреждении возрастной категории 12-18 лет на сезон зима-весна 2021г.;
- технологические и технико-технологические карты блюд;
- ведомость контроля за рационом питания.


6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

При разработке меню использовалась литература: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания, Скурихин И.М., Тутельян В.А.: Справочник - М.: ДеЛи принт, 2008 - 276 с.; Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, сборник технических нормативов рекомендовано НИИ питания РАМН изд. «Москва» ДеЛи Принт 2011г.

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). Для дополнительного обогащения рациона питания детей микроэлементами в меню используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами (соки фруктовые). Витаминные напитки (компот из сухофруктов) готовятся в соответствии с технологической картой непосредственно перед раздачей. Замена витаминизация 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 – 20-25%) 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 – 20-25%) соответствуют требованиям прил. №10, таб.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Количество обязательных приемов пищи при продолжительности нахождения ребенка в организации до 6 часов (один прием пищи - завтрак или обед) соблюдается 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 выполнение - 100%), соответствует требованиям п.8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. Вывод: примерное двенадцатидневное цикличное меню школьных завтраков для учащихся в общеобразовательном учреждении возрастной категории 12-18 лет на сезон зима-весна 2021г., 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



Н.С. Старова

Н.С. Старова

Подпись