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

УТВЕРЖДАЮ
Главный врач Лабинского
филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»
_____ Ф.И.О.
М.П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1836 «23» августа 2024

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

основного (организованного) меню для организации питания детей в образовательных учреждениях Лабинского района возрастной группы 12 лет и старше на осенне – зимний период

Производство экспертизы начато: 19.08.2024 13-30 ч.
Производство экспертизы окончено: 23.08.2024 14-30 ч.

1. **Основание:** заявление директора ООО «Ваша сервисная компания» Беловой Ю.С. вх. №2755 от 19.08.2024, зарегистрированное в установленном порядке в Лабинском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».
2. **Заявитель:** общество с ограниченной ответственностью «Ваша сервисная компания» (ООО «ВСК»)
Юридический адрес: 410010,Саратовская область, г.о. город Саратов, г. Саратов, ул. им.Осипова В.И., зд.1, помещ.8
ИНН: 2361018056
ОГРН: 1202300047806
Фактический адрес: 353680, Краснодарский край, Ейский р-он, г. Ейск, ул. Армавирская, 45/2, литер А3, офис 17
3. **Разработчик:** общество с ограниченной ответственностью «Ваша сервисная компания»
Юридический адрес: 410010,Саратовская область, г.о. город Саратов, г. Саратов, ул. им.Осипова В.И., зд.1, помещ.8
Фактический адрес: 353680, Краснодарский край, Ейский р-он, г. Ейск, ул. Армавирская, 45/2, литер А3, офис 17
4. **Цель экспертизы:** на соответствие разделу II п.2.8, разделу V п. 5.2, разделу VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".
5. **Перечень рассмотренных материалов:**
- основное (организованное) меню для организации питания детей в образовательных учреждениях Лабинского района возрастной группы 12 лет и старше на осенне – зимний период,

Лабинский филиал
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

- технологические карты кулинарных блюд и изделий,
- технико – технологические карты блюд и изделий,
- сведения о выполнении натуральных норм питания обучающихся.

6. Санитарно – эпидемиологическая оценка материалов:

В соответствии с заявлением директора ООО «Ваша сервисная компания» Беловой Ю.С. вх. №2755 от 19.08.2024, Лабинским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» проведена оценка соответствия и анализ основного (организованного) меню для организации питания детей в образовательных учреждениях Лабинского района возрастной группы 12 лет и старше на осенне – зимний период. Представленное меню предназначено для организации питания детей в образовательных учреждениях Лабинского района.

По результатам оценки соответствия и анализа меню установлено:

1. основное (организованное) меню для организации питания детей в образовательных учреждениях Лабинского района возрастной группы 12 лет и старше на осенне – зимний период разработаны на основе следующей документации:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под общей редакцией В.А.Тутельяна и М.П. Могильного, 2017, 544 с.;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций/ под редакцией Г.Г.Онищенко и В.А. Тутельяна, издание 2-е, исправленное и дополненное, Москва, 2022, 698 с.;
- Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ – интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений проф.образования, спец.учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в соц.реабилитации, лечебно – профилактических учреждений/ под редакцией Перевалова А.Я., Тапешкиной Н.В., Пермь, 2021,
- Химический состав пищевых продуктов под редакцией Скурихина И.М., Волгаревой М.Н.. Издание 2-е, Агропроиздат, 1987,
- МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций".

2. По основному (организованному) меню для организации питания детей в образовательных учреждениях Лабинского района возрастной группы 12 лет и старше на осенне – зимний период включено горячее питание, а именно наличие горячих первого и второго блюд (обед) и горячего второго блюда (завтрак).

3. Меню разработано на основании сформированного рациона питания, включающие распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак и обед).

4. Меню разработано:

- в соответствии с рекомендуемым образцом согласно приложению №8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Лабинский филиал ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае

№9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Прием пищи	*Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем за 12 дней*	*Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)*
Завтрак	670 (560-830)	550
Обед	987 (860-1150)	800

11. Согласно представленных технологических карт и технико – технологических карт профилактика йод – дефицитных заболеваний осуществляется путем введения в рацион йодированной соли.

12. По результатам анализа накопительной ведомости учащиеся возрастной группы 12 лет и старше обеспечены среднесуточным набором пищевой продукции (на одного учащегося в сутки) (согласно таблицы 2 приложения №7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения").

13. В меню рационально распределена энергетическая ценность по приемам пищи: завтрак составляет 25% от общесуточной калорийности, обед – 35% от общесуточной калорийности.

7. Вывод: основное (организованное) меню для организации питания детей в образовательных учреждениях Лабинского района возрастной группы 12 лет и старше на осенне – зимний период соответствует требованиям раздела II п.2.8, раздела V п. 5.2, раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Врач по общей гигиене Маньшина Л.В.

Лабинский филиал ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае"