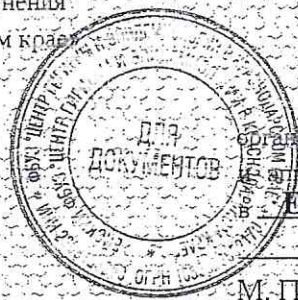


Аттестат аккредитации органа инспекции  
№ RA.RU.710012 от 22.04.2015г.



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя  
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены  
и эпидемиологии в Краснодарском крае»  
Ейском филиале  
Кушнарёва Л.А.

М.П.

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 444/24 «14» сентября 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

основного (организованного) меню для организации питания детей в образовательных учреждениях для возрастной группы 12 лет и старше на осенне-зимний период, основного (организованного) меню завтраков и обедов (I смена) для организации питания детей с ОВЗ и детей-инвалидов в образовательных учреждениях для возрастной группы 12 лет и старше на осенне-зимний период, основного (организованного) меню обедов и полдников (II смена) для организации питания детей с ОВЗ и детей-инвалидов в образовательных учреждениях для возрастной группы 12 лет и старше на осенне-зимний период.

Производство экспертизы начато: 05.09.2022 г. в 10 ч 00 мин.

Производство экспертизы окончено: 14.09.2022 г. 14 ч 00 мин.

1. **Основание:** заявление директора ООО «Формула вкуса – Регионы», зарегистрированное в установленном порядке в Ейском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» (10.08.2022 г., вх. № 239/232/ОИ).

2. **Заявитель:** ООО «Формула вкуса – Регионы».

Юридический адрес: г. Ейск, ул. Армавирская, 45/2, оф. 19.

ИНН: 2360009411.

ОГРН: 1162360050423.

фактический адрес: г. Ейск, ул. Армавирская, 45/2, оф. 19.

3. **Разработчик:** ООО «Формула вкуса – Регионы».

Юридический адрес: Краснодарский край, г. Ейск, ул. Армавирская, 45/2, оф. 19.

Фактический адрес: Краснодарский край, г. Ейск, ул. Армавирская, 45/2, оф. 19.

4. **Цель экспертизы:** на соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» раздел VIII.

5. **Перечень рассмотренных материалов:**

- копии технологических карт;

- копия основного (организованного) меню для организации питания детей в образовательных учреждениях для возрастной группы 12 лет и старше на осенне-зимний период;

- копия основного (организованного) меню завтраков и обедов (I смена) для организации питания детей с ОВЗ и детей-инвалидов в образовательных учреждениях для возрастной группы 12 лет и старше на осенне-зимний период;

- копия основного (организованного) меню обедов и полдников (II смена) для организации

Продано: \_\_\_\_\_

Степень № 2, 3, 4

000588

Ейский филиал  
351684 улица Дибенехта, 285, г. Ейск Краснодарского кра.  
тел./факс (86132) 2-78-96, e-mail: fguz-eisk@mail.ru



питания детей с ОВЗ и детей-инвалидов в образовательных учреждениях для возрастной группы 12 лет и старше на осенне-зимний период.

### 6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленные варианты меню разработаны ООО «Формула вкуса - Регионы».

Меню составлено на двенадцать дней по форме рекомендованной приложением 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

В меню внесены сведения о массе порций, соотношении пищевых веществ, энергетической ценности блюд, номер рецептуры.

Учено рациональное распределение энергетической ценности по приемам пищи.

При организации двухразового питания калорийность в процентном отношении составила: завтрак - 25%, обед - 35%, полдник - 10-15% (с приложением 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, допускается отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах  $\pm 5$ , п. 8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Технологические карты составлены на каждое кулинарное изделие, соблюден принцип щадящего питания, используется способ приготовления блюд на пару, варки, тушения, запекания. В рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров, и углеводов составляет 1:1:4.

В меню отсутствуют запрещенные блюда, и пищевые продукты (приложением 5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Масса порций (в граммах) для детей 12 лет и старше, приложение 9, таблица 1

Название блюд	Средняя фактическая масса по меню	Масса в граммах нормируемая
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо	216	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	100	100-150
Первое блюдо	250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	104,3	100-120
Гарнир	181,5	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	200	180-200
Фрукты	100	100

Масса порций (в граммах) завтраков и обедов (I-смена) для детей с ОВЗ и детей-инвалидов 12 лет и старше, приложение 9, таблица 1

Название блюд	Средняя фактическая масса по меню	Масса в граммах нормируемая
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо	216	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	100	100-150
Первое блюдо	250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	104,3	100-120
Гарнир	181,4	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	200	180-200
Фрукты	100	100

Ейский



Масса порций (в граммах) обедов и полдников (II смена) для детей с ОВЗ и детей-инвалидов 12 лет и старше, приложение 9, таблица 1

Название блюда	Средняя фактическая масса по меню	Масса в граммах нормируемая
Каша; или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо	210,7	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	100	100-150
Первое блюдо	250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	104,4	100-120
Гарнир	180	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	200	180-200
Фрукты	100	100

Суммарный объем блюд по приемам пищи (в граммах-не менее), приложение № 9, таблица 3

Показатели	Средние фактические показатели	Нормируемые показатели
	12 лет и старше	12 лет и старше
Завтрак	641,25	550
Обед	961,66	800

Суммарный объем блюд по приемам пищи завтраков и обедов (I смена) (в граммах-не менее), приложение № 9, таблица 3

Показатели	Средние фактические показатели	Нормируемые показатели
	12 лет и старше	12 лет и старше
Завтрак	684,58	550
Обед	1011,66	800

Суммарный объем блюд по приемам пищи обедов и полдников (II смена) (в граммах-не менее), приложение № 9, таблица 3

Показатели	Средние фактические показатели	Нормируемые показатели
	12 лет и старше	12 лет и старше
Обед	1011,66	800
Полдник	458,33	350

Потребность в пищевых веществах, энергии (среднесуточные), приложение № 10, таблица 1

Показатели	Средние фактические показатели	Нормируемые показатели
	12 лет и старше	12 лет и старше
Белки	57,43	54
Жиры	56,67	55,2
Углеводы	247,50	229,8
Энергет. ценность	1741,23	1632

Потребность в пищевых веществах, энергии завтраков и обедов (I смена) (среднесуточные), приложение № 10, таблица 1

Показатели	Средние фактические показатели	Нормируемые показатели
	12 лет и старше	12 лет и старше
Белки	62,51	54
Жиры	68,07	55,2
Углеводы	320,93	229,8
Энергет. ценность	1862,94	1632

Потребность в пищевых веществах, энергии обедов и полдников (II смена) (среднесуточные), приложение № 10, таблица 1

Бийский



Показатели	Средние фактические показатели	Нормируемые показатели
	12 лет и старше	12 лет и старше
Белки	45,47	36
Жиры	59,28	36,8
Углеводы	331,52	153,2
Энергет. ценность	1487,38	1088

**7. Вывод:** основное (организованное) меню для организации питания детей в образовательных учреждениях для возрастной группы 12 лет и старше на осенне-зимний период, основное (организованное) меню завтраков и обедов (I смена) для организации питания детей с ОВЗ и детей-инвалидов в образовательных учреждениях для возрастной группы 12 лет и старше на осенне-зимний период, основное (организованное) меню обедов и полдников (II смена) для организации питания детей с ОВЗ и детей-инвалидов в образовательных учреждениях для возрастной группы 12 лет и старше на осенне-зимний период соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» раздел VIII.

Врач по общей гигиене

Литвинцев С.Е.

Бийский.