

Орган инспекции ООО «Эксперт-Юг»
 350038, Российская Федерация, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Отрадная, 41, оф 9/2, 9/6
 тел. (861)240-01-64, E-mail: ooo.expert.2011@yandex.ru, сайт www.expertug.com
 Уникальный номер записи об аккредитации
 в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.710354 от 10.06.2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель органа инспекции – Заместитель
 директора ООО «Эксперт-Юг»



О.И. Бушмелева
 ФИО

Экспертное заключение

№ 000718

от

12.05.2022

**По результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы
 примерного 10ти дневного меню для возрастных категорий 7-11 и 12-18 лет на период
 организации детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием на территории
 образовательных учреждений г. Апшеронск и Апшеронского района Краснодарского края**

- 1. Заявитель:** Общество с ограниченной ответственностью «ВИТА ЛАЙН»
 Юридический адрес 350063 Краснодарский край, г.о. город Краснодар, г. Краснодар, ул. им.
 Пушкина, дом 2 пом. 3-3
 ИНН 2312227427 ОГРН 1152312004349
- 2. Основание для проведения инспекции:** заявление № 000668 от 27.04.2022 г.
- 3. Место проведения инспекции (фактический адрес):** Орган инспекции ООО «Эксперт-Юг»
 Российская Федерация, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Отрадная, 41, оф 9/2, 9/6
- 4. Дата (время) проведения инспекции:** с 27.04.2022 г. по 12.05.2022 г.
- 5. Представленные на экспертизу материалы:**
- Копия Свидетельство о государственной регистрации юридического лица от 09.04.2015г. серия 23 № 009453714;
 - Копия Свидетельство о постановке на учёт российской организации в налоговом органе по месту её нахождения от 09.04.2015г. серия 23 № 009453715;
 - Копия Устав от 31.03.2015г.;
 - Примерное 10ти дневное меню для возрастных категорий 7-11 и 12-18 лет на период организации детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием;
 - Пояснительная записка;
 - Технологические карты (в электронной виде).
- 6. Экспертиза проведена на соответствие:**
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания», раздел VIII «Особенности организации питания детей».

В ходе экспертизы установлено:

На оценку представлено примерное 10ти дневное меню для возрастных категорий 7-11 и 12-18 лет на период организации детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием и технологические карты для приготовления блюд, входящих в состав рациона. Общее время нахождения детей в оздоровительном учреждении с дневным пребыванием на базе образовательных учреждений составляет 6 часов. График приема пищи: завтрак 9.00 – 9.30, обед 13.00 – 13.30. Интервал между приемами пищи составляет 4 часа.

Меню разработано с учетом требований нормативной документации (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания») и рекомендаций Роспотребнадзора (МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»).

Меню утверждено директором ООО «ВИТА ЛАЙН» и согласовано руководителем оздоровительной организации с дневным пребыванием на базе общеобразовательного учреждения.

В режиме питания предусмотрено 2 приема пищи – завтрак и обед, отсутствует 2ой завтрак, на основании п. 8.1.2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 калорийность основного завтрака увеличена на 5%. В соответствии с п. 8.1.2.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 на период летнего отдыха и оздоровления калорийность представленного рациона превышает потребность данных возрастных групп в среднем не менее чем на 10%.

Энергетическая ценность и содержание пищевых веществ в представленном рационе составляет в среднем 60% от суточной потребности для данных возрастов, в соответствии с табл. 3 Приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (завтрак 25%, обед 35% от суточного рациона).

Отступление от норм калорийности по приемам пищи не превышает $\pm 5\%$, в соответствии с п. 8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Таблица 1

Название пищевых веществ	Суточная потребность в пищевых веществах 7-11 / 12 и старше, лет	Потребность в пищевых веществах 7-11 / 12 лет и старше, по приемам пищи (60%)	Фактическое содержание пищевых веществ, г 7-11/12 лет и старше, (с учетом не менее + 10%)
Белки, г	77/90	46/59	52/62
Жиры, г	79/92	47/55	54/62
Углеводы, г	335/383	201/230	227/268
Энергетическая ценность, ккал	2350/2720	1410/1632	1658/1938

Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности в каждом блюде.

Соотношение пищевых веществ (Б, Ж, У) в представленном рационе составляет 1:1:4,3 что соответствует физиологической норме (1:1:4).

Масса порций соответствует норме для данных возрастных групп (таблица 2).

Таблица 2

Название блюд	Масса порций 7-11/12 лет и старше (Приложение 9 табл. 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20), г	Фактическая масса порций, г
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	200/250	200
Закуска (холодное блюдо, салат, овощи и т.п.)	100/150	70/110
Первое блюдо	250/300	250/275
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из птицы)	120	100/120
Гарнир	200/230	200

Третье блюдо	200	200
Фрукты	100	100

Суммарный объем блюд по приемам пищи не менее нормативных показателей для данной возрастной группы (таблица 3):

Таблица 3

Прием пищи	Суммарный объем 7-11/12 лет и старше (Приложение 9 табл. 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20), г	Фактический объем в среднем за период (с учетом не менее +10%), г
Завтрак	500/550	576/641
Обед	700/800	845/1016

В примерном меню учтено рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. Для детей, находящихся в детском оздоровительном лагере на территории образовательного учреждения организована выдача завтрака (25% потребности в пищевых веществах и энергии), обеда (35% суточной потребности в пищевых веществах и энергии).

Приготовление блюд осуществляется с использованием технологических карт, разработанных на основании сборников рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.; Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков; Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008.

Технология приготовления блюд соответствует принципам щадящего питания, используются варка, тушение, запекание.

Повторение одних и тех же блюд в один день и в течение 2-3 дней в представленном меню не допускается.

Мясо, молоко, свежие овощи, фрукты, сливочное и растительное масло, хлеб пшеничный и ржаной в состав рациона входят ежедневно, рыба, яйца, творог – 1 раз в 2-3 дня.

В состав завтрака входит горячее блюдо, горячий напиток, закуска, свежие фрукты.

Обед включает в себя овощи свежие порционные (по сезону), первое, второе, третье блюдо. Первое и второе блюдо всегда из мяса, рыбы или птицы.

Блюда и продукты, запрещенные для организации питания в образовательных учреждениях (Приложение 10 табл. 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20), в представленном на экспертизу меню отсутствуют.

Заключение: на основании проведенной санитарно-эпидемиологической экспертизы представленное примерное 10ти дневное меню для возрастных категорий 7-11 и 12-18 лет на период организации детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием на территории образовательных учреждений г. Апшеронск и Апшеронского района Краснодарского края, **соответствует** требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания», раздел VIII «Особенности организации питания детей».

Санитарный врач
Должность


Подпись

Кочеткова А.А.
ФИО

СОГЛАСОВАНО
Технический директор
органа инспекции ООО «Эксперт-Юг»



Набоких В.С.

Страница 3 из 3