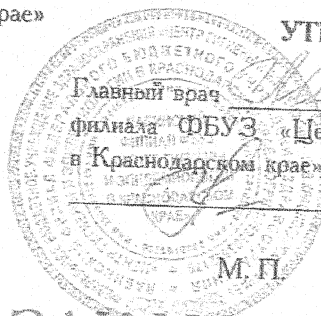


Федеральная служба по надзору  
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека  
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»



УТВЕРЖДАЮ

Главный врач

филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Краснодарском крае»

Ф.И.О.

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1797 « 31 августа 2023 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы  
основного (организованного) меню для организации питания детей в образовательных  
учреждениях Лабинского района для возрастной группы 12 лет и старше  
на осеннее – зимний период

Производство экспертизы начато: 07.08.2023 13-30 ч.  
Производство экспертизы окончено: 31.08.2023 10-50 ч.

- 1. Основание:** заявление директора ООО «Ваша сервисная компания» Беловой Ю.С. вх. №2521 от 07.08.2023, 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: Краснодарский край, г. Ейск, ул. Армавирская, 45/2, оф. 19
- 3. Разработчик:** ООО «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: Краснодарский край, г. Ейск, ул. Армавирская, 45/2, оф. 19
- 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 для возрастной группы 12 лет и старше на осеннее – зимний период,
  - технологические карты кулинарных блюд и изделий,
  - технико – технологические карты блюд и изделий,
  - сведения о выполнении натуральных норм питания обучающихся.

Продолжение:  
Страницы № 24

288

Филиал  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»



предусмотрено крупяное блюдо (каши, запеканки, макаронные изделия и т.п.), то на обед – мясное или рыбное блюдо с овощным гарниром.

7. При анализе меню и технологических карт пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей, не используются.

8. Представлены технологические и технико – технологические карты на все блюда, заявленные в меню. Технологические карты и технико – технологические карты составлены с указанием сборника рецептур и номера рецептуры, согласно данного сборника; наличия в них информации о расходе сырья в брутто и нетто на 1 порцию и на 100 порций, информация о технологии приготовления блюд, калорийности, содержании белков, жиров и углеводов, о витаминно-микроэлементном составе блюд, для горячих блюд – информация о температуре их выдачи.

Меню разработаны в соответствии с принципами рационального питания и предусматривает использование щадящих способов приготовления блюд, таких как варка, тушение, приготовление на пару, запекание.

9. Масса порций блюд по меню (возрастная категория 12 лет и старше ) соответствует массе порций блюд согласно приложению №9 таблице 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" с учетом выполнения суммарных объемов блюд по приемам пищи.

Наименование блюд	Масса порций фактическая	Масса порций нормируемая
Каша/овощное/злачное/творожное/мясное блюдо	200-250	200-250
закуска	100	100-150
первое блюдо	250	250-300
второе блюдо	100-120	100-120
гарнир	180	180-230
третье блюдо	200	180-200
фрукты	120	100

10. Суммарные объемы блюд по приемам пищи (завтрак и обед) по меню (возрастная категория 12 лет и старше ) не менее суммарных объемов блюд, представленных в приложении №9 таблица 1 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	667 ( 560-830)	550
Обед	984 (860-1150)	800

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

*Майборода*

фирма ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»