

Ф1 ДП ОИ 03.11.18

Орган инспекции ООО «Эксперт»
350049, г. Краснодар, ул. Тургенева, 110/1, тел. 8(961)859-09-11,
E-mail: zakaz@23expert.ru, сайт www.23expert.ru
Аттестат аккредитации № RA.RU.710282 от 26.10.2018



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ ОИ – 3636 от «25» ноября 2020 г.

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы
примерного 10-ти дневного меню для детей возрастной категории 7-11 лет на зимне-
весенний период (завтрак и обед) ООО «Вита Лайн»

1. Основание экспертизы: заявление № ОИ-3127 от 20.11.2020 г.

2. Заявитель: директор ООО «Вита Лайн» Саблук Р.С.

Юридический адрес: 350912, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Крайняя, д. 82.
ИНН 2312227427 ОГРН 1152312004349

Фактический адрес: 350912, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Крайняя, д. 82.

3. Разработчик: ООО «Вита Лайн».

Юридический адрес: 350912, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Крайняя, д. 82.
ИНН 2312227427 ОГРН 1152312004349

Фактический адрес: 350912, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Крайняя, д. 82.

4. Цель экспертизы:

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» раздел VI.

5. Перечень представленных документов:

- примерное 10-ти дневное меню для детей возрастной категории 7-11 лет на зимне-весенний период (завтрак);
- примерное 10-ти дневное меню для детей возрастной категории 7-11 лет на зимне-весенний период (обед);
- пояснительная записка;
- технологические карты.

6. В ходе экспертизы установлено:

Примерное 10-ти дневное меню для детей возрастной категории с 7-11 лет на зимне-весенний период (завтрак и обед) разработано ООО «Вита Лайн».

При проведении экспертизы меню установлено, что меню составлено на период 10 дней, рекомендуемая форма меню выдержана, согласно Приложения № 2 СанПиН 2.4.5.2409-08. Представленное меню предусматривает двукратный прием пищи: горячий завтрак, обед. Отсутствуют запрещенные продукты и не рекомендованные блюда. Меню содержит полную

информацию о массе порций, количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности блюд, содержании микроэлементов и витаминов для возрастных категорий 7-11 лет. Подсчитана их сумма за каждый день. Приведены ссылки на рецептуры блюд.

Завтрак состоит из закуски, горячего блюда и горячего напитка. В дополнение к завтраку подаются фрукты. Обед состоит из закуски, первого, второго и сладкого блюда.

В представленном меню ассортимент продуктового сырья включает: молочные продукты, мясо, рыбу, яйцо, овощи, фрукты, крупы и т.д., набор продуктов выдержан, согласно Приложения № 8 СанПин 2.4.5.2409-08. В продуктивном наборе присутствуют необходимые продукты, норма потребления при двухразовом питании по продуктам соблюдена. Выход порций соответствует предъявляемым требованиям для разных возрастных категорий. В представленном меню не выявлено повторение блюд в один и тот же и последующие 3 дня.

Анализ массы порций блюд (в граммах) для обучающихся возраста 7-11 лет

Наименование блюд	7-11 лет	
	Фактически, г	Рекомендуемая норма, г
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150	150-200
Напиток	200	200
Суп	200	200-250
Мясо, котлета	80	80-120
Гарнир	150	150-200
Салат (закуска)	60	60-100
Фрукты	120	100

При однократном питании калорийность завтрака должна составлять 25%, обеда 35% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии.

Представленные меню удовлетворяет физиологические потребности в энергии и пищевых веществах для возрастной группы 7-11 лет ($\pm 5\%$).

Анализ содержания пищевых веществ и энергии обучающихся 7-11 лет

Название пищевых веществ	Содержание пищевых веществ и энергии, согласно меню		Минимальная норма пищевых веществ и энергии	
	Содержание пищевых веществ и энергии, согласно меню	Минимальная норма пищевых веществ и энергии	Содержание пищевых веществ и энергии, согласно меню	Минимальная норма пищевых веществ и энергии
Возраст	7-11 лет			
Прием пищи	завтрак		обед	
Белки (г)	19,41	19,25	27,35	26,95
Жиры (г)	19,54	19,75	28,34	27,65
Углеводы (г)	84,87	83,75	118,61	117,25
Энергетическая ценность (ккал)	594,07	587,5	840,18	822,5
Витамин В1 (мг)	0,31	0,3	0,4	0,4
Витамин С (мг)	15,11	15	21,5	21
Витамин А (мг рет. экв)	0,18	0,17	0,24	0,24
Витамин Е (мг ток. экв)	2,51	2,5	3,54	3,5
Кальций (мг)	284,47	275	387,36	385
Фосфор (мг)	418,64	390	573,38	577,5
Магний (мг)	64,87	62,5	88,98	87,5
Железо (мг)	3,04	3	4,3	4,2

Соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов составляет 1:1:4 в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08. Пищевая ценность рациона меню просчитана по витаминам В1, С, А и минеральным веществам: кальций, фосфор, магний, железо. Соотношение кальция и фосфора в среднем за 10 дней составляет 1:1,5 при норме 1:1,5. Усредненная потребность по остальным веществам соответствует СанПиН 2.4.5.2409-08.

В целях профилактики витаминной недостаточности, согласно пояснительной записке, проводится искусственная С-витаминизация 3-х блюд аскорбиновой кислотой из расчета 60 мг на порцию для возрастной категории 7-11 лет.

Технологические карты, представленные на блюда, разработаны на основании сборника рецептур и кулинарных изделий, для предприятий общественного питания при образовательных школах: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011г.; Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания/Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, 2016г. Карты оформлены в соответствии с приложением 5 СанПиН 2.4.5.2409-08.

При анализе технологических карт установлено, что способы приготовления блюд соответствуют принципам щадящего питания (варка, тушение, запекание). Отсутствуют запрещенные для школьного питания блюда и изделия во фритюре. Отсутствуют блюда, содержащие консерванты, красители, ароматизаторы.

7. Вывод: примерное 10-ти дневное меню для детей возрастной категории 7-11 лет зимне-весенний период (завтрак и обед), разработанное ООО «Вита Лайн» по адресу: 350912, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Крайняя, д. 82 **соответствует** требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» раздел VI,

Врач по общей гигиене
Должность исполнителя


подпись исполнителя

А. М. Нефедова
ФИО исполнителя