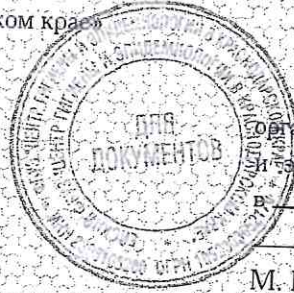


УТВЕРЖДАЮ

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

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



М.П.

# ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 476/24 «14» сентября 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

основного (организованного) меню завтраков и обедов (I смена) для организации питания детей с ОВЗ и детей-инвалидов в образовательных учреждениях для возрастной группы с 7 до 11 лет 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 с 7 до 11 лет на осенне-зимний период

Производство экспертизы начато: 05.09.2022 г. в 10 ч 00 мин  
Производство экспертизы окончено: 14.09.2022 г. 12 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 (29.07.2022 г., вх. № 233/226/ОИ).

2. **Заявитель:** ООО «Формула вкуса – Регионы».  
**Юридический адрес:** г. Ейск, ул. Армавирская, 45/2, офис 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, офис 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 завтраков и обедов (I смена) для организации питания детей с ОВЗ и детей-инвалидов в образовательных учреждениях для возрастной группы с 7 до 11 лет на осенне-зимний период;
- копия основного (организованного) меню обедов и полдников (II смена) для организации питания детей с ОВЗ и детей-инвалидов в образовательных учреждениях для возрастной группы с 7 до 11 лет на осенне-зимний период

6. **Санитарно-эпидемиологическая оценка:**

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



Меню составлено на десять 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.

Учтено 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) завтраков и обедов (I смена) для детей с ОВЗ и детей-инвалидов с 7 до 11 лет, 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.	174,4	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	60	60-100
Первое блюдо	200	200-250
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	94,5	90-120
Гарнир	151,8	150-200
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	200	180-200
Фрукты	100	100

Масса порций (в граммах) обедов и полдников (II смена) для детей с ОВЗ и детей-инвалидов с 7 до 11 лет, 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.	186,5	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	60	60-100
Первое блюдо	200	200-250
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	95,7	90-120
Гарнир	150	150-200
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 завтраков и обедов (I смена) (в граммах-не менее), приложение № 9, таблица 3

Бийский



