

Ф1 ДП ОИ 03.11.18

Орган инспекции ООО «Эксперт»
350049, г. Краснодар, ул. Тургенева, П10/1, 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 – 3558 от «13» ноября 2020 г.

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы
примерного 10-ти дневного меню для детей возрастной категории 12-18 лет на зимне-
весенний период ООО «Вита Лайн»

1. Основание экспертизы: заявление № ОИ-3071 от 10.11.2020 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 12-18 лет на зимне-весенний период;

- пояснительная записка;

- технологические карты.

6. В ходе экспертизы установлено:

Примерное 10-ти дневное меню для детей возрастной категории с 12-18 лет на зимне-весенний период 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. 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 12-18 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.

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 12-18 лет

Наименование блюд	12-18 лет	
	Фактически, г	Рекомендуемая норма, г
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	200	200-250
Напиток	200	200
Мясо, котлета	100-120	100-120
Гарнир	180-200	180-230
Салат (закуска)	100	100-150
Фрукты	120	100

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

Представленное меню удовлетворяет физиологические потребности в энергии и пищевых веществах для возрастной группы 12-18 лет ($\pm 5\%$).

Анализ содержания пищевых веществ и энергии обучающихся 12 лет и старше

Название пищевых веществ	Содержание пищевых веществ и энергии, согласно меню	Минимальная норма пищевых веществ и энергии
Возраст	12 лет и старше	
Прием пищи	завтрак	
Белки (г)	22,28	22,5
Жиры (г)	22,94	23,0
Углеводы (г)	97,62	95,75
Энергетическая ценность (ккал)	681,88	678,25
Витамин В1 (мг)	0,35	0,49
Витамин С (мг)	17,73	21,0
Витамин А (мг рет. экв)	0,23	0,24
Витамин Е (мг ток. экв)	2,98	4,2
Кальций (мг)	298,99	300,0
Фосфор (мг)	447,66	450,0
Магний (мг)	76,35	75,0
Железо (мг)	4,22	4,25

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 70 мг на порцию для возрастной категории 12-18 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 12-18 лет зимне-весенний период, 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

Нефедова А.М.
ФИО исполнителя