

Аттестат аккредитации  
органа инспекции  
RA.RU.710072  
от 16.07.15

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий отделом гигиены и  
эпидемиологии в Советском районе города  
Самара ФБУЗ "Центр гигиены и  
эпидемиологии в Самарской области"  
Р.М.Калимуллина  
«13» февраля 2020 г.



### Экспертное заключение

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы, обследования, испытания,  
токсикологических, гигиенических и иных видов оценок

от 13.02.2020 г. № 2160

#### 1. Наименование продукции, производства, заявленных видов деятельности, услуг, технической, проектной, иной документации:

Примерное 10-дневное цикличное меню

#### 2. Заказчик: ООО «НОВАЯ КОМПАНИЯ» Комбинат школьного питания №1

2.1. Юридический адрес: 443026, г. Самара, ул. Солдатская, 13а

2.2 Фактический адрес: 443026, г. Самара, ул. Солдатская, 13а

#### 3. Изготовитель (разработчик): ООО «НОВАЯ КОМПАНИЯ» Комбинат школьного питания №1

3.1 Юридический адрес: 443026, г. Самара, ул. Солдатская, 13а

3.2 Фактический адрес: 443026, г. Самара, ул. Солдатская, 13а

#### 4. Представленные на экспертизу и рассмотренные материалы:

1) Заявление №7908 от 13.02.2020 г.

2) Примерное 10-дневное цикличное меню.

3) Копия Устава Общества с ограниченной ответственностью «НОВАЯ  
КОМПАНИЯ». Изменения в Устав.

7) Копия свидетельства о постановке на учет российской организации в налоговом органе по месту нахождения на территории Российской Федерации № 63 №005198500 от 28.02.2001 г., ИНН/КПП 6313006957/631301001.

5) Свидетельство о внесении записи в Единый государственный реестр юридических лиц серия 63 №005266031 от 15.11.2002 г., ОГРН 10263000844008.

6) Технологические карты на 1-ые, 2-ые, блюда, гарниры, каши (выборочно).

7) Пояснительная записка директора ООО «НОВАЯ КОМПАНИЯ» Комбинат школьного питания №1.

## **5. В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено:**

Общество с ограниченной ответственностью «НОВАЯ КОМПАНИЯ» Комбинат школьного питания №1 осуществляет организацию питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях г. о. Самара: МБОУ Школа №118 г. о. Самара, МБОУ Школа №127 г. о. Самара, МБОУ Школа №146 г. о. Самара, МБОУ Школа №161 г. о. Самара, МБОУ СОШ №164 г. о. Самара, МБОУ Школа №165 г. о. Самара, МБОУ Школа №27 г. о. Самара, МБОУ «Школа №7 имени Героя Российской Федерации М.Т. Калашникова» г. о. Самара, МБОУ Школа №9 г. о. Самара, МБОУ ЛФПГ г. о. Самара в осенне-зимний сезон. Приготовление готовых кулинарных изделий происходит на базе пищеблоков общеобразовательных учреждений сотрудниками ООО «НОВАЯ КОМПАНИЯ» Комбинат школьного питания №1.

Представлено на рассмотрение примерное 10-дневное цикличное меню для двух возрастных групп (с 7-ми до 11 лет, с 12 до 18 лет) на основании сформированного рациона питания, включающего распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий (завтраки, обеды, полдники, ужины). Цикличное меню составлено на 10 дней по рекомендуемой форме, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

Для составления рецептур блюд использованы следующие нормативные сборники: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в образовательных учреждениях» /Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.:Дели плюс,2015/.

В циклическом меню указаны номера рецептур используемых блюд и кулинарных изделий согласно сборнику рецептур.

В меню включены данные о количественном составе блюд (масса порции), содержанию белков, жиров, углеводов, энергетическая ценность, содержание витаминов (А, В1, С, Е) и минеральных веществ (кальция, фосфора, магния, железа) с учетом физиологических норм суточной потребности детей в пищевых веществах в зависимости от возраста.

Описание технологического процесса по приготовлению блюд (технологическая карта) содержит в себе рецептуру, расход сырья в брутто и нетто, химический состав блюда, содержание витаминов и микроэлементов на одну порцию и технологию, позволяющих обеспечивать безопасность блюд и их пищевую ценность, в соответствии с требованиями Приложения 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее - СанПиН 2.4.5.2409-08).

В представленном примерном меню соблюдены рекомендации санитарных правил по массе порций с учетом возраста детей (в соответствии с рекомендуемой массой порций в приложении №3 СанПиН 2.4.5.2409-08). Массы порций каш, овощных, яичных, творожных, мясных блюд для детей составляют 150-200 г, напитков – 200 г, салатов – 60-100 г, гарниров - 150-200 г, изделий из мяса во вторых блюдах - 80-110 г, супов - 200-250 г.

Примерное меню разработано с учётом необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности от суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам. Общая калорийность завтраков, обедов в представленном меню для детей с 7-ми до 11 лет составила в среднем 1369,2 ккал, с 12 до 18 лет - в среднем 1739,2 ккал, составляет в среднем 58%-64%

11 лет составило в среднем 48,1 г; жиров – в среднем 54,1 г; углеводов – в среднем 170,4 г; с 12 до 18 лет содержание белков составило в среднем 608,2 г; жиров – в среднем 680 г; углеводов – в среднем 220 г. В представленном меню соотношение белков, жиров и углеводов, в основном, составляет 1:1:4.

В циклическом меню, в основном, соблюдены рекомендации по среднесуточным наборам пищевых продуктов (хлеб пшеничный и ржаной, макаронные изделия, картофель, мясо, рыба, овощи свежие, фрукты, соки, масло сливочное, яйцо и др.) в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

В данном меню не отмечается повторение одних и тех же кулинарных изделий в один и тот же день или 2 последующих. Такие продукты, как хлеб, молоко, сливочное масло, овощи, включаются в меню практически ежедневно, яйцо, рыба, сыр, творог, сметана – 2-4 раза в неделю.

Учтены рекомендации по рациональному распределению энергетической ценности. Распределение калорийности по приёмам пищи в завтрак, обед в процентном отношении от суточного рациона, с учетом допустимого процента отклонения + 5%, соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08.

Усреднённое количество потребления витамина «С» за 10 дней за счет приемов пищи завтрак, обед для детей с 7-ми до 11 лет составило 42,69 мг, с 12 до 18 лет составило 50,5 мг (что составляет 71-72% от суточной нормы).

Усредненное содержание минеральных веществ для учащихся с 7-ми до 11 лет и с 12 до 18 лет составляет соответственно: кальций 365,7-456,3 мг, фосфор 773-960,1 мг, магний 221,4 – 267,7 мг, железо 17,7 – 20,9 мг.

Питание детей по данному циклическому меню соответствует принципам щадящего питания. Продукты с раздражающими свойствами в меню не прослеживаются. В завтраки, как правило, включаются: горячее блюдо (в основном – разнообразные каши, омлет, блюда из творога, биточки, запеканки из творога), горячие напитки, хлеб пшеничный, свежие фрукты, сыр. Обеды состоят их 3-х блюд: разнообразные салаты из овощей; 1-е горячие блюда (борщи, супы с макаронными, крупяными изделиями, горохом); 2-е горячие блюда - мясные,

пюре картофельное, картофель отварной, капуста тушеная, овощи тушеные), плов и др. На 3-е блюда в обед: компоты из свежих и сушёных плодов.

Продукты и блюда, которые не допускаются для реализации в общеобразовательных учреждениях, в представленном меню отсутствуют, что соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08.

### ЗАКЛЮЧЕНИЕ

**На основании вышеизложенного:**

Примерное 10-дневное цикличное меню

**Заказчик:** ООО «НОВАЯ КОМПАНИЯ» Комбинат школьного питания №1

**Юридический адрес:** 443026, г. Самара, ул. Солдатская, 13а

**Фактический адрес:** 443026, г. Самара, ул. Солдатская, 13а

**Соответствует** государственным санитарным нормам и правилам:

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

Врач по общей гигиене



Слесаренко Е Ю