

**Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан (Татарстан)»
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан (Татарстан)»)**

Орган инспекции

Юридический адрес: 420061, Республика Татарстан, г.Казань, ул. Сеченова, д.13а
Место осуществления деятельности: 420061, Республика Татарстан, г.Казань, ул. Сеченова, д.13а

Аттестат аккредитации ВА:RU.710067 от 15.06.2015



УТВЕРЖДАЮ

Руководитель органа инспекции,
заместитель главного врача

А.Р. Сабирзянов

« 14 » октября 2020 г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

зарегистрировано в реестре « 14 » октября 2020 г. под № 43440 АБМ -

по заявлению генерального директора ООО «Школьное питание» Гусевой В.П.
юридический адрес: 423810, Республика Татарстан, г. Набережные Челны, Трубный проезд, д.15
(ИНН 1650100830)

регистрационный входящий № 16549 от 22.09.2020г. (договор № 2146/ОГП от 22.09.2020 г.)

Мною, врачом отдела гигиены питания и гигиены детей и подростков ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан (Татарстан)» Гавриловой Т.С.

проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза (09.10.2020г.) примерного двухнедельного меню (12 дней, сезон – весна-лето) для организации бесплатного горячего питания (горячие завтраки) учащихся начальных классов общеобразовательных учреждений в возрасте с 7 до 11 лет, обслуживаемых ООО «Школьное питание» г. Набережные Челны

На основании представленных документов:

- 1.Примерное двухнедельное меню (12 дней, сезон - весна-лето) для организации бесплатного горячего питания (горячие завтраки) учащихся начальных классов общеобразовательных учреждений в возрасте с 7 до 11 лет, обслуживаемых ООО «Школьное питание» г. Набережные Челны;
- 2.Технологические карты.

В ходе проведения экспертизы представленных документов: примерное двухнедельное меню (12 дней, сезон - весна-лето) для организации бесплатного горячего питания (горячие завтраки) учащихся начальных классов общеобразовательных учреждений в возрасте с 7 до 11 лет, обслуживаемых ООО «Школьное питание» г. Набережные Челны установлено:

Примерное двухнедельное меню (горячие завтраки) (на 12 дней, сезон - весна-лето) (далее меню) составлено в соответствии с рекомендуемой формой, согласно приложению № 2 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями) (содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов (В₁, С, А, Е) и минеральных веществ (Са, Р, Mg, Fe) в каждом блюде, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий).

В меню предусмотрен однократный прием пищи (завтрак), что не противоречит п.6.14 СанПиН 2.4.5.2409-08 (с учетом п.2.1 статьи 2 Федерального закона от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» «Обучающиеся по

Перепечатка (копирование) части экспертного заключения без письменного разрешения органа инспекции не допускается!

образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных образовательных организациях обеспечиваются учредителями таких организаций не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации».).

Питание соответствует принципам щадящего питания.

В меню повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие 2-3 дня нет, что соответствует п. 6.13 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Норма энергетической ценности для питания детей с 7 до 11 лет с учетом одного приема пищи (завтрак) составляет – 558,14-616,9 ккал (при норме 587,5 ккал, с отклонением от -4,9% до +5,0%) энергетической ценности от суточного рациона 2350 ккал - согласно приложению 4 таблицы 1 СанПиН 2.4.5.2409-08. Отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи не превышает допустимое отклонения $\pm 5\%$, что соответствует п. 6.14 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями).

В рационе питания соотношение:

-пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) составляет: 1 день - 1:1,4,8; 2 день - 1:0,7:5,0; 3 день - 1:1,4:3,9; 4 день - 1:0,7:3,1; 5 день - 1:1,1:2,6; 6 день - 1:1,2:4,4; 7 день - 1:1,3:5,0; 8 день - 1:1,1:4,4; 9 день - 1:0,9:4,3; 10 день - 1:0,7:4,3; 11 день - 1:1,1:3,4; 12 день - 1:0,8:3,4 (при оптимальном соотношении в суточном рационе 1:1:4 согласно п. 6.15 СанПиН 2.4.5.2409-08),

-кальция к фосфору: 1 день - 1:0,7; 2 день - 1:2,3; 3 день - 1:2,4; 4 день - 1:1,6; 5 день - 1:1,1; 6 день - 1:2,5; 7 день - 1:1,1; 8 день - 1:1,2; 9 день - 1:2,2; 10 день - 1:1,5; 11 день - 1:1,2; 12 день - 1:1,3 (при оптимальном соотношении в суточном рационе 1:1,5 согласно п. 6.15 СанПиН 2.4.5.2409-08).

Завтрак согласно меню состоит из закуски (салат из квашеной капусты, салат «Пестрый», маринад овощной т.п.), горячего блюда (колбасные изделия отварные с маслом с макаронами отварными, жаркое из мякоти птицы, бефстроганов из говядины с кашей рисовой вязкой и т.п.), горячего напитка (чай с сахаром, чай с сахаром и лимоном, какао с молоком и т.п.), в отдельные дни – фрукты (яблоки, апельсины).


Рекомендуемая масса порций блюд в основном соблюдаются (согласно приложению № 3 СанПиН 2.4.5.2409-08).

Заключение:

На основании проведенной Федеральным бюджетным учреждением здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан (Татарстан)» санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено: примерное двухнедельное меню (12 дней, сезон - весна-лето) для организации бесплатного горячего питания (горячие завтраки) учащихся начальных классов общеобразовательных учреждений в возрасте с 7 до 11 лет, обслуживаемых ООО «Школьное питание» г. Набережные Челны (в рамках бесплатного горячего питания согласно п.2.1 статьи 2 Федерального закона от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ)

СООТВЕТСТВУЕТ: СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями).

Врач отдела гигиены питания
и гигиены детей и подростков
органа инспекции
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Республике Татарстан (Татарстан)»
сертификат: № 0138240396733
действителен до 31.08.2020 г.

 Т.С. Гаврилова

Примерное двенадцатидневное меню

**для организации бесплатного горячего питания (горячих завтраков) для обучающихся начальных классов
общеобразовательных учреждений на 2021 учебный год (сезон весна-лето),
обслуживаемых ООО "Школьное питание" г. Набережные Челны**

Разработчик меню - ООО "Школьное питание"
г. Набережные Челны.

№ по сб-рел., ТТК	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г			Энерг. ценность, ккал	Витамины, мг						Минеральные вещества, мг						
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	А	С	Е	Са	Р	Мг	Fe					
День 1																			
	Десерт фруктовый (Апельсин)	100	0,4	0,0	10,7	42,0	0,03	0,00	19,50	0,14	22,7	15,3	8,7	0,20					
45/04	Салат из квашеной капусты	60	0,7	3,0	4,8	48,8	0,00	0,02	14,46	0,38	55,6	25,1	3,8	0,00					
ТТК1н	Колбасные изделия отварные с маслом	75/5	8,4	8,4	0,3	110,2	0,05	0,04	0,00	0,30	167,1	111,2	11,0	0,15					
332/04	Макаронны отварные	150	5,3	6,2	35,3	218,2	0,09	0,00	0,00	0,80	19,8	45,4	8,9	0,36					
685/04	Чай с сахаром	200	0,2	0,0	15,0	58,0	0,01	0,00	0,10	0,00	5,3	8,3	4,4	0,01					
	Хлеб пшеничный	30	2,6	0,2	18,3	85,3	0,06	0,00	0,00	0,50	11,1	19,5	4,2	0,27					
	Итого:		17,53	17,78	84,42	562,58	0,24	0,06	34,06	2,12	281,48	224,82	40,95	0,99					
День 2																			
ТТК-9/4	Салат "Лесной" (свежая отв., фасоль отв., яблоко, масло раст.)	60	3,0	2,7	11,1	80,7	0,05	0,01	1,99	0,30	37,1	13,8	4,9	1,41					
ТТК-7/44	Жаркое из мякоти птицы	50/150	10,80	9,80	21,60	217,80	0,15	0,06	4,50	0,20	45,00	360,00	36,72	1,60					
686/04	Чай с сахаром с лимоном	200/7	0,3	0,0	15,2	60,0	0,01	0,00	2,83	0,00	8,5	10,0	1,4	0,07					
	Хлеб пшеничный	30	2,6	0,2	18,3	85,3	0,06	0,00	0,00	0,50	11,1	19,5	4,2	0,27					
ТТК-7/26	Блинчики с повидлом	63	2,5	1,5	30,6	145,5	0,05	0,05	0,03	0,00	132,0	135,0	23,0	1,00					
	Итого:		19,23	14,13	96,82	589,37	0,32	0,12	9,35	1,00	233,69	538,31	70,20	4,35					
День 3																			
612/04.	Маринад овощной	60	0,48	6,00	5,76	78,96	0,05	0,00	1,06	2,04	27,7	27,42	30,96	0,84					
423/04.	Бефстроганов из говядины	50/50.	10,40	12,30	5,20	173,10	0,10	0,13	0,00	0,43	27,8	181,00	17,08	0,82					
510/04.	Каша рисовая вязкая	150	2,25	5,85	22,95	153,45	0,02	0,02	0,00	0,18	4,50	23,00	16,40	0,34					
ТТК1024	Чай с сахаром с молоком	200	1,9	1,8	17,3	87,3	0,02	0,01	0,60	0,00	65,5	84,7	11,4	0,90					
	Хлеб пшеничный	30	2,6	0,2	18,3	85,3	0,06	0,00	0,00	0,50	11,1	19,5	4,2	0,27					
	Итого:		17,66	26,08	69,51	578,15	0,25	0,16	1,66	3,15	136,65	335,62	80,04	3,17					
День 4																			
45/04	Салат из квашеной капусты	60	0,7	3,0	4,8	48,8	0,00	0,02	14,46	0,38	55,6	25,1	3,8	0,00					
ТТК 734к	Копченый рыбный "Морячка" с маслом	75/5	15,8	7,0	7,3	155,4	0,06	0,20	0,72	0,72	96,6	226,3	26,6	0,79					
520/04	Картофельное пюре	150	3,2	6,8	21,9	164,0	0,16	0,09	10,90	0,37	48,3	97,0	16,3	1,23					
ТТК475	Чай полуслеский	200	0,2	0,0	4,8	19,9	0,01	0,00	0,04	0,00	5,3	8,3	4,4	0,01					
	Хлеб пшеничный	30	2,6	0,2	18,3	85,3	0,06	0,00	0,00	0,50	11,1	19,5	4,2	0,27					
	Печенье сахарное	18	2,0	1,3	18,77	94,8	0,05	0,00	0,08	0,00	34,0	29,5	7,5	0,37					
	Итого:		24,44	18,25	75,85	568,26	0,34	0,31	26,20	1,97	250,77	405,65	62,78	2,67					
День 5																			
	Десерт фруктовый (Блюбок)	150	0,0	0,0	12,15	48,45	0,11	0,00	16,50	0,30	90,00	29,85	8,25	0,41					
7/10	Сыр порционнно	10	2,60	3,00	0,00	35,20	0,06	0,00	0,00	0,68	59,8	84,8	17,5	0,24					
340/04	Омлет натуральный с маслом	150/5.	13,77	18,59	2,85	242,2	0,07	0,03	0,00	2,49	387,8	581,7	18,6	1,25					

ТТК-305	Квасо с молоком	200	3,28	3,60	25,36	146,96	0,08	0,00	4,40	0,00	0,50	11,1	19,5	4,2	0,27
	Хлеб пшеничный	30	2,6	0,2	18,3	85,3	0,06	0,00	0,00	0,00	3,97	778,06	907,61	81,95	2,99
	Итого:		22,28	25,37	58,66	558,14	0,38	0,03	18,90	0,03	3,97	778,06	907,61	81,95	2,99

День 6

ТТК-62	Салат из отварной свеклы	60	0,6	3,6	4,8	54,0	0,02	0,00	5,70	1,67	21,1	17,4	12,5	0,78
ТТК 658	Котлеты "Любимые" с маслом	75/5	10,9	12,3	4,9	173,9	0,1	0,1	0,0	0,3	84,0	153,2	10,6	1,10
ТТК446	Пюре из бобовых "Ягнарное"	150	4,5	6,8	41,6	245,66	0,00	0,00	0,00	0,00	0,67	113,18	0,07	0,01
685/04	Чай с сахаром	200	0,2	0,0	15,0	58,0	0,01	0,00	0,10	0,00	5,3	8,3	4,4	0,01
	Хлеб пшеничный	30	2,6	0,2	18,3	85,3	0,06	0,00	0,00	0,50	11,1	19,5	4,2	0,27
	Итого:		18,83	22,90	84,61	616,90	0,16	0,07	5,80	2,47	122,14	311,53	31,81	2,17

День 7

	Десерт фруктовый (Апельсин)	100	0,4	0,0	10,7	42,0	0,03	0,00	19,50	0,14	22,7	15,3	8,7	0,20
45/04	Салат из квашеной капусты	60	0,7	3,0	4,8	48,8	0,00	0,02	14,46	0,38	55,6	25,1	3,8	0,00
ТТК653к	Зрвыа "Любимые с сыром" с маслом	75/5	7,29	11,3	4,5	148,86	0,06	0,03	0,6	0,2	87,6	142,7	16,42	1
510/04	Каша пшениная вязкая	150	4,20	6,75	24,00	173,50	0,12	0,05	0,00	0,89	21,2	19,20	29,42	2,36
686/04	Чай с сахаром с лимоном	200/7	0,3	0,0	15,2	60,0	0,01	0,00	2,83	0,00	8,5	10,0	1,4	0,07
	Хлеб пшеничный	30	2,6	0,2	18,3	85,3	0,06	0,00	0,00	0,50	11,1	19,5	4,2	0,27
	Итого:		15,47	21,23	77,52	558,54	0,28	0,10	37,39	2,11	206,58	231,88	63,85	3,90

День 8

	Десерт фруктовый (Яблоко)	100	0,0	0,0	8,1	32,3	0,07	0,00	11,00	0,20	60,0	19,9	5,5	0,27
7/10	Сыр порцинно	10	2,60	3,00	0,00	35,20	0,06	0,00	0,00	0,68	59,8	84,8	17,5	0,24
ТТК98н	Запеканка из творога "Гуливер" с вареньем	150/30	12,6	17,0	49,8	402,6	0,09	0,18	1,40	1,50	215,6	309,6	29,9	1,20
ТТК475	Чай полуслидкий	200	0,2	0,0	4,8	19,9	0,01	0,00	0,04	0,00	5,3	8,3	4,4	0,01
	Хлеб пшеничный	30	2,6	0,2	18,3	85,3	0,06	0,00	0,00	0,50	11,1	19,5	4,2	0,27
	Итого:		18,01	20,21	80,95	575,34	0,29	0,18	12,44	2,88	351,71	442,04	61,49	1,99

День 9

78/04.	Икра морковная	60	1,32	4,56	6,84	76,80	0,07	0,24	0,00	1,92	36,6	124,1	31,00	1,09
ТТК 730к	Фрикадельки рыбные "Капелька" с соусом томатным	50/50	10,04	6,40	3,65	112,36	0,09	0,25	4,00	2,00	64,60	167,00	12,20	1,19
520/04	Картофельное пюре	150	3,2	6,8	21,9	164,0	0,16	0,09	10,90	0,37	48,3	97,0	16,3	1,23
685/04	Чай с сахаром	200	0,2	0,0	15,0	58,0	0,01	0,00	0,10	0,00	5,3	8,3	4,4	0,01
	Хлеб пшеничный	30	2,6	0,2	18,3	85,3	0,06	0,00	0,00	0,50	11,1	19,5	4,2	0,27
	Печенье сахарное	18	2,0	1,3	18,77	94,8	0,05	0,00	0,08	0,00	34,0	29,5	7,5	0,37
	Итого:		19,39	19,21	84,46	591,28	0,44	0,58	15,08	4,79	199,83	445,31	75,60	4,16

День 10

45/04	Салат из квашеной капусты	60	0,7	3,0	4,8	48,8	0,00	0,02	14,46	0,38	55,6	25,1	3,8	0,00
ТТК 53	Мякоть птицы тушеная в соусе	50/50	10,60	4,40	3,34	95,36	0,07	0,06	0,65	0,18	19,5	357,00	8,00	0,90
302/04	Каша гречневая вязкая	150	4,5	6,8	19,6	150,0	0,20	0,09	0,00	0,40	190,0	112,0	29,4	1,00

686/04	Чай с сахаром с лимоном	200/7	0,3	0,0	15,2	60,0	0,01	0,00	4,00	0,00	0,50	11,1	19,5	4,2	0,27
	Хлеб пшеничный	30	2,6	0,2	18,3	85,3	0,06	0,00	0,00	0,00	0,50	11,1	19,5	4,2	0,27
ТТК-726	Блинчики с повидлом	63	2,5	1,5	30,6	145,5	0,05	0,05	0,03	0,00	0,00	132,0	135,0	23,0	1,00
	Итого:		21,19	15,83	91,86	585,07	0,39	0,21	17,97	1,46	416,61	658,65	69,76	3,24	

День 11

ТТК92н	Винегрет "Дары осени" (картофель, свекла, морковь, огурцы кон., лук реп., масло раст., соль)	60.	2,3	4,3	0,9	51,5	0,02	0,07	1,07	0,46	14,8	26,3	12,4	0,49	
ТК-738	Котлеты "Крестьянские" с маслом	75/5	10,05	12,60	4,80	172,80	0,00	0,02	0,00	0,38	55,56	25,14	20,55	0,00	
332/04	Макаронные отварные	150	5,3	6,2	35,3	218,2	0,09	0,00	0,00	0,80	19,8	45,4	8,9	0,36	
ТТК1024	Чай с сахаром с молоком	200	1,9	1,8	17,3	87,3	0,02	0,01	0,60	0,00	65,5	84,7	11,4	0,90	
	Хлеб пшеничный	30	2,6	0,2	18,3	85,3	0,06	0,00	0,00	0,50	11,1	19,5	4,2	0,27	
	Итого:		22,18	24,98	76,60	615,14	0,19	0,10	1,67	2,14	166,78	201,02	57,45	2,02	

День 12

ТТК 996	Салат «Бобовое зернышко» (свежая отв., зел. горошек, масло раст.)	60	1,0	3,0	4,7	49,5	0,02	0,00	4,44	1,14	18,4	8,6	21,0	0,69	
433/04	Мясо тушеное	50/50	12,9	5,9	3,9	120,3	0,06	0,02	0,94	1,32	114,6	203,3	16,0	2,00	
520/04	Картофельное пюре	150	3,2	6,8	21,9	164,0	0,16	0,09	10,90	0,37	48,3	97,0	16,3	1,23	
692/04	Кофейный напиток	200	2,5	3,6	16,0	101,0	0,01	0,02	0,30	0,14	64,0	22,9	14,0	0,13	
	Хлеб пшеничный	30	2,6	0,2	18,3	85,3	0,06	0,00	0,00	0,50	11,1	19,5	4,2	0,27	
	Печенье сахарное	18	2,0	1,3	18,77	94,8	0,05	0,00	0,08	0,00	34,0	29,5	7,5	0,37	
	Итого:		24,25	20,75	83,56	614,92	0,36	0,13	16,66	3,47	290,28	380,76	79,00	4,69	
	Итого за 12 дней		240,46	246,72	964,82	7013,69	3,63	2,04	197,17	31,53	3434,58	5083,20	774,88	36,34	
	Средняя величина за 12 дней		20,04	20,56	80,40	584,47	0,30	0,17	16,43	2,63	286,22	423,60	64,57	3,03	
	Соотношение белков жиров и углеводов		1,0	1,0	4,0						1,0	1,5			
	Соотношение кальция к фосфору														

Примечание: при составлении меню использованы

1. Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ (согласно п.6.6. СанПин 2.4.5.2409-08).

2. СанПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования"

3. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общ. питания при общеобразовательных школах. Под общей редакцией В.Т. Лапшиной, 2004 г. г. Москва

4. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов, блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. Под общей редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2010 г. г. Москва

5. Техничко-технологические карты, разработанные ООО "Школьное питание".

6. Согласно СанПин 2.4.5.2409-08 с 1 марта блрода из овощей урожая прошлого года замменяются на другие блрода, в которых овощи проходят термическую обработку.

7. Рекомендуемые нормы физиологических потребностей для детей с 7 до 11 лет в пищевых веществах и энергии для завтрака согласно СанПин 2.4.5.2409-08

"Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования"

Нормы физиологических потребностей для завтрака, рекомендуемые детям с 7 до 11 лет	
	с 7 до 11 лет
Белки, гр	18,29-20,21
Жиры, гр	18,76-20,74
Углеводы, гр	79,56-87,94
Энергетич. ценность, ккал	558,13-616,88
Витамин В ₁ (мг)	0,29-0,32
Витамин А(мг)	0,17-0,18
Витамин С (мг)	14,25-15,75
Витамин Е (мг)	2,38-2,63
Кальций (мг)	261,3-288,75
Фосфор (мг)	391,88-433,13
Магний(мг)	59,38-65,63
Железо (мг)	2,85-3,15

Генеральный директор ООО "Школьное питание"

В.И.И.Усева



Исполнитель:
Мартынова Г.Н.
т. 53-72-48