

**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 RA.RU.710067 от 15.06.2015

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель органа инспекции,
Заместитель главного врача

А.Р. Сабирзянов



20 ноября 2020 г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

зарегистрировано в реестре «20» ноября 2020 года № 44603 доп

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 № 19238 от 27.10.2020г. (договор № 2569/ОГП от 27.10.2020 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 (18.11.2020г.) примерного двухнедельного меню (10 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 (10 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 (10 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 10 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 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 – 558,14-610,01 ккал (при норме 587,5 ккал, с отклонением от -4,9% до +3,8%) 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 отклонение $\pm 5\%$, 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; 3 день - 1:1,4:3,9; 4 день - 1:0,7:3,1; 5 день - 1:1,1:2,6; 6 день - 1:1,2:5,3; 7 день - 1:1,1:4,4; 8 день - 1:0,9:4,3; 9 день - 1:0,7:3,9; 10 день - 1:1,1:2,9 (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 - 1:2,7; 3 день - 1:2,4; 4 день - 1:1,8; 5 день - 1:1,2; 6 день - 1:1,2; 7 день - 1:1,2; 8 день - 1:2; 9 день - 1:1,2; 10 день - 1:1,5 (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 (сыр порционный, салат из отварной свеклы, маринад овощной, салат из квашеной капусты т.п.), горячего блюда (жаркое из мякоти птицы, бефстроганов из говядины с кашей рисовой вязкой, котлеты рыбные "Морячка" с маслом с картофельным пюре и т.п.), горячего напитка (чай с сахаром, чай полусладкий, какао с молоком и т.п.), в отдельные дни – фрукты (яблоки, апельсины).

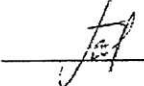
Рекомендуемая масса порций блюд в основном соблюдаются (согласно приложению № 3 СанПиН 2.4.5.2409-08).

Заключение:

На основании проведенной Федеральным бюджетным учреждением здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан (Татарстан)» санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено: примерное двухнедельное меню (10 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: № 0116310312159
действителен до 06.04.2025 г.

 Т.С. Гаврилова

Примерное десятидневное 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. реч., ТТК	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г			Энерг. ценность, ккал	Витамины, мг						Минеральные вещества, мг				
			Белки	Жиры	Углеводы		В ₁	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	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			
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-994	Салат "Пестрый" (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-744	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-726	Блинчики с повидлом	63	2,5	1,5	30,6	145,5	0,05	0,05	0,03	0,00	132,0	246,4	23,0	1,00			
	Итого:		19,23	14,13	96,82	589,37	0,32	0,12	9,35	1,00	233,69	649,71	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																	
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 734к	Котлеты рыбные "Морьячка" 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 полугалдкий	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:		24,38	18,85	75,85	573,42	0,36	0,29	17,44	3,26	216,33	397,91	71,54	3,45			
День 5																	
	Десерт фруктовый (яблоко)	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 порционный	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	0,89	164,1	358,9	18,6	0,25			
ТТК-305	Какао с молоком	200	3,28	3,60	25,36	146,96	0,08	0,00	2,40	0,00	229,40	191,80	33,40	0,82			

Итого:	22,28	25,37	58,66	558,14	0,38	0,03	18,90	2,37	554,36	684,81	81,95	1,99
--------	-------	-------	-------	--------	------	------	-------	------	--------	--------	-------	------

День 6

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
Салат из кашеной 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
Зразы "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	1,00
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
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:	16,57	20,68	88,82	603,24	0,25	0,05	37,39	2,02	205,18	258,08	43,33	1,90	

День 7

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
Сыр порционный	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
Запеканка на творога "Гулливер" 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
Чай полусладкий	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 8

Икра морковная	60	1,32	4,56	6,84	76,80	0,07	0,24	0,00	1,92	36,6	97,9	16,40	1,09
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
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
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	419,11	61,00	4,16	

День 9

Салат из кашеной 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
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
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
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
Винники с повидлом	63	2,5	1,5	30,6	145,5	0,05	0,05	0,03	0,00	132,0	246,4	23,0	1,00
Итого:	23,49	17,33	92,42	610,01	0,38	0,17	18,26	2,60	511,67	616,31	77,76	4,34	

День 10

Винегрет "Дары осени" (картофель, свекла, морковь, огурцы кон., лук ред., 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
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
Каша пшеничная 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
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	83,3	0,06	0,00	0,00	0,50	11,1	19,5	4,2	0,27
Молоко		21,93	25,25	65,40	571,54	0,29	0,20	1,67	2,15	196,62	302,88	68,02	5,12
Ново за 10 дней		200,47	204,89	797,31	5813,07	3,19	1,83	166,24	26,34	2887,52	4331,29	656,28	31,46
Средняя величина за 10 дней		20,05	20,49	79,73	581,31	0,32	0,18	16,62	2,63	288,75	433,13	65,63	3,15
Соотношение белков жиров и углеводов													
Соотношение кальция к фосфору		1,0	1,0	4,0						1,0	1,5		

Мечание: при составлении меню использованы

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

анПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального еднего профессионального образования"

борник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общ. питания при общеобразовательных школах. Под общей редакцией Лапиной, 2004 г. Москва

борник технических нормативов. Сборник рецептур, блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. Под общей редакцией Л. Могильного и В.А. Тутельяна, 2010 г. Москва

ехнико-технологические карты, разработанные ООО "Школьное питание", иласно СанПин 2.4.5.2409-08 с 1 марта блгода из овощей урожай прошлого года заменяются на другие блюда, в которых овощи проходят термическую обработку. комендуемые нормы физиологических потребностей для детей с 7 до 11 лет в пищевых веществах и энергии для завтрака согласно СанПин 2.4.5.2409-08 итарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего рессионального образования"

Нормы физиологических потребностей для завтрака, рекомендуемые детям 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.(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.П.Гусева

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



Handwritten signature of V.P. Guseva