

Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
Уникальный номер записи об аккредитации в
реестре аккредитованных лиц RA.RU.710012
Дата внесения в реестр сведений об
аккредитованном лице 22.04.2015г.

Ф 1 ДП ОИ 03.14

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
Тихорецком филиале
О.С.Гридюшко



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 920/32 « 10 декабря 20 24 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

циклического десятидневного меню для организации питания обучающихся в
государственном казенном общеобразовательном учреждении Краснодарского края
специальной (коррекционной) школе-интернате с.Ванновского в возрасте 7-11 лет

Производство экспертизы начато: 10.12.2024 08-00

Производство экспертизы окончено: 10.12.2024 10-00

1. Основание: заявление директора государственного казенного общеобразовательного учреждения Краснодарского края специальной (коррекционной) школы-интерната с.Ванновского Цмаковой О.В., зарегистрированное в Тихорецком филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» 18.11.2024 № 983/670/ОИ.

2. Заявитель: государственное казенное общеобразовательное учреждение Краснодарского края специальная (коррекционная) школа-интернат с.Ванновского (ГКОУ специальная (коррекционная) школа-интернат с.Ванновского).

Юридический адрес: Краснодарский край, р-н Тбилисский, с.Ванновское, ул.Ленина, д.78
ИНН: 2351008370; ОГРН: 1022304719800;

Фактический адрес: Краснодарский край, р-н Тбилисский, с.Ванновское, ул.Ленина, д.78

3. Разработчик: государственное казенное общеобразовательное учреждение Краснодарского края специальная (коррекционная) школа-интернат с.Ванновского (ГКОУ специальная (коррекционная) школа-интернат с.Ванновского).

Юридический адрес: Краснодарский край, р-н Тбилисский, с.Ванновское, ул.Ленина, д.78

Фактический адрес: Краснодарский край, р-н Тбилисский, с.Ванновское, ул.Ленина, д.78

4. Цель экспертизы: на соответствие требованиям

- п.2.8, п.5.2, раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

5. Перечень рассмотренных материалов:

-циклическое десятидневное меню для организации питания обучающихся в государственном казенном общеобразовательном учреждении Краснодарского края специальной (коррекционной) школе-интернате с.Ванновского в возрасте 7-11 лет,

-технологические карты;

-накопительная ведомость.

Продолжение: 2-5
Страницы № _____

188301

_____ филиал
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
Тихорецк, ул. Подвойского, 113

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка.

Меню составлено на период 10 дней, форма меню в соответствии с приложением №8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Представленный вариант цикличного десятидневного меню для учащихся 7 до 11 лет разработан ГКОУ специальная (коррекционная) школа-интернат с.Ванновского на основе следующей документации:

«Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений», разработанный Уральским региональным центром питания ФГБОУ ВО «Пермский государственный медицинский университет им. академика Е.А. Вагнера» Минздрава России, 2021г.

По результатам экспертизы цикличного десятидневного меню для учащихся 7 до 11 лет установлено:

1. Меню сформировано в соответствии с приложением № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
2. Меню разработано на основании сформированного рациона питания, включающего распределение перечня блюд, кулинарных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи с понедельника по четверг: завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин, в пятницу: завтрак, обед, полдник для детей в возрасте 7-11 лет (п.8.1.2, п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
3. Меню разработано на период двух недель, с учетом организации образовательного процесса в школе-интернате (пятидневная учебная неделя, круглосуточное пребывание обучающихся с понедельника по четверг, в пятницу организован односменный режим работы обучение в первую смену).
4. Меню содержат информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептур (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
5. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в меню, соответствуют наименованиям в использованном сборнике рецептур (технологических картах) (раздел II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Согласно п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в технологических картах на кулинарные изделия указана температура блюда на раздаче.
6. Меню не содержит пищевой продукции, изготовление и реализация которой в детских организациях не допускается (приложение № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), не отмечается повторения одноименных кулинарных изделий и блюд в течение одного и в смежные два дня. Предлагаемый ассортимент кулинарных изделий и блюд предусматривает использование преимущественно щадящих способов тепловой обработки (варка, запекание, тушение).
7. Дополнительное обогащение рациона витаминами и микронутриентами, предусмотрено путем включения салатов из свежих овощей, фруктов, соков, компотов из свежзамороженных ягод, сухофруктов, йодированной соли (п.8.1.6 приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Завтрак включает в себя основное горячее блюдо (мясное, рыбное, крупяное, молочное, овощное), закуску, а также творожные запеканки, напитки, предусмотрена выдача фруктов.

В состав ассортимента пищевой и готовой продукции, реализуемой в обед, включены

Тихорецкий

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

закуски (порционные овощи), первые (супы, борщи) и вторые блюда, компоты в ассортименте (из сухофруктов, свежих фруктов), горячие напитки (чай, кофейный напиток, какао), сок, свежие фрукты.

Полдник состоит из кулинарных изделий, вторых блюда, бутербродной продукции, напитков, кондитерских изделий, свежих фруктов.

Ужин состоит из вторых блюд, порционных овощей, компотов в ассортименте (из сухофруктов, свежих фруктов).

На второй ужин предусмотрена раздача детям кисломолочной продукции «Кефир» с м.д.ж. 2,5% , «Ряженка» с м.д.ж. 2,5%.

В меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для учащихся 7-11 лет, с учетом соблюдения общей массы блюд завтрака, обеда, полдника, ужина, второго ужина (п.8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям п.8.1.2 приложение № 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

День меню	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	норматив
Завтрак	506	547	511	531	672	622	607	678	541	662	не менее 500
Обед	880	800	850	850	950	890	890	753	800	970	не менее 700
Полдник	555	425	360	415	340	470	344	320	360	340	не менее 300
Ужин	588	598	713	525		648	720	600	623		не менее 500
Второй ужин	200	200	200	200		200	200	200	200		не менее 200

Суточная потребность детей возраста 7-11 лет в основных пищевых веществах составляет: белки - 77 г, жиры - 79 г, углеводы - 335 г; в энергии - 2350 Ккал (таблица 1 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Согласно таблице 3 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, питание должно обеспечивать возмещение суточной потребности учащихся в пищевых веществах и энергии при круглосуточном пребывании детей: завтрак 25 % (с учетом п. 8.1.2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), обед - 35 %, полдник 15%, ужин 20%, второй ужин 5%, при односменном режиме работы (обучение в первую смену) завтрак 20-25%, обед 30-35%, полдник 15%.

Пищевая и энергетическая ценность рациона составляет:

День меню	Распределения рациона меню по калорийности			
	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийность (ккал)
1 день	86,53	84,57	339,91	2455,16
2 день	84,42	82,17	309,52	2562,42
3 день	84,3	85,5	347	2473,58
4 день	81,25	79,51	341,07	2508,11
5 день	56,61	58,24	274,04	1951,01
6 день	83,58	83,18	360,15	2570,11
7 день	93,86	98,78	345,99	2560,76
8 день	84,22	81,81	340,48	2422,83
9 день	89,18	85,17	352,93	2618,5

10 день	57,72	64,24	289,32	1871,46
Среднее/ % СП*	80,2/104,1%	80,3/101,6%	330/98,5%	2352,5/100,1%

*СП-суточная потребность

Средние значения потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) и энергии за десятидневный период удовлетворяют нормативным требованиям: при круглосуточном пребывании детей с понедельника по четверг: завтрак 25 % (с учетом п. 8.1.2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), обед - 35 %, полдник 15%, ужин 20%, второй ужин 5%, в пятницу при односменном режиме работы (обучение в первую смену) завтрак 20-25%, обед 30-35%, полдник 15%.

По результатам анализа представленной ведомости контроля за рационом питания (нетто) возрастной категории детей 7-11, учащиеся обеспечены среднесуточными наборами пищевой продукции (на 1 учащегося в сутки) в соответствии с требованиями п.8.1.2 приложения № 7 таблицы 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 с учетом замены продуктов по таблице взаимозаменяемости (раздел VIII 8.1.2 (приложение № 7 таблица 2) СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

№	Наименование продуктов	Норма на одного ребенка в день (гр.)	Фактическое выполнение (гр.)
1	Хлеб ржаной	80	80
2	Хлеб пшеничный	150	149,2
3	Мука пшеничная	15	15
4	Крупы, бобовые	45	45,5
5	Макаронные изделия	15	14,7
6	Картофель	187	187,3
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	284
8	Фрукты свежие	185	186,1
9	Сухофрукты	15	16
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	69,4
12	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные — 1 кат)	35	36,3
13	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленное)	58	58
14	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	30,4
15	Молоко	300	278,6
16	Кисломолочная продукция	150	160

17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	50,1
18	Сыр	10	9,6
19	Сметана	10	10,3
20	Масло сливочное	30	30,7
21	Масло растительное	15	15,8
22	Яйцо	40	37,2
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	30	32
24	Кондитерские изделия	10	10,6
25	Чай	1	0,8
26	Какао-порошок	1	1
27	Кофейный напиток	2	0,9
28	Дрожжи	0,2	0,09
29	Крахмал	3	3,6
30	Соль	3	3

7. Вывод: представленное на экспертизу цикличное десятидневное меню для организации питания обучающихся в государственном казенном общеобразовательном учреждении Краснодарского края специальной (коррекционной) школе-интернате с.Ванновского в возрасте 7-11 лет **соответствует** требованиям п.2.8, п.5.2, раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене

О.В.Колтунова