

Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

Ф 1 ДП ОИ 03.11

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.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»

в _____ филиале

Тихорецком

О.С.Гридюшко

М. П.



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 921/32 « 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 12 лет и
старше**

Производство экспертизы начато: 10.12.2024 10-00

Производство экспертизы окончено: 10.12.2024 12-00

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 № 984/671/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.8.1.2, п.8.1.4, п.8.1.6, п.8.1.9, приложения № 6, 7, 8, 9, 10 раздела VIII, п.2.8 раздела II, п.5.2 раздела V 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 12 лет и старше;

_____ филиал
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

Тихорецк, ул. Подвойского, 113

Продолжение:
Страницы № 2-5

188302

- технологические карты;
- накопительная ведомость.

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 12 лет и старше разработан ГКОУ специальная (коррекционная) школа-интернат с.Ванновского на основе следующей документации:

«Единый сборник технологических нормативов, рецептов 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 12 лет и старше 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 12 лет и старше (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 рецептов (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 рецептов (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 (п.8.1.9 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 свежемороженой 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 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 12 лет и старше, 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	563	572	571	587	632	679	672	687	597	728	не менее 550
Обед	1015	970	1030	980	1160	1037	1050	935	930	1130	не менее 800
Полдник	565	535	410	461	350	470	410	350	410	350	не менее 350
Ужин	645	657	765	610		690	745	676	695		не менее 600
Второй ужин	225	225	225	225		225	225	225	225		не менее 200

Суточная потребность детей возраста 12 лет и старше в основных пищевых веществах составляет: белки - 90 г, жиры - 92 г, углеводы - 383 г; в энергии - 2720 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	102,33	98,63	398,66	2881,56
2 день	107,05	110,2	378,18	3186,32
3 день	101,95	97,22	403,29	2890,96
4 день	94,94	91,11	410,64	2999,27
5 день	70,47	79,79	311,99	2318,91
6 день	95,33	93,52	413,4	2963,41
7 день	115,18	110,11	417,78	3055,19

8 день	99,1	91,2	399,58	2842,13
9 день	103,31	100,93	403,89	3019,67
10 день	68,64	75,81	331,97	2201,16
Среднее % СП*	95,8/106,95,4%	95,8/104,1%	386,9/101%	2759,6/101,5%

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 12 лет и старше, 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	120	120
2	Хлеб пшеничный	200	196,9
3	Мука пшеничная	20	19,9
4	Крупы, бобовые	50	54,7
5	Макаронные изделия	20	18,5
6	Картофель	187	185,6
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	320	336
8	Фрукты свежие	185	186,1
9	Сухофрукты	20	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	78	78
12	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные — 1 кат)	53	53
13	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое)	77	76,8
14	Субпродукты(печень, язык, сердце)	40	40
15	Молоко	350	332

16	Кисломолочная продукция	180	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	60	60,4
18	Сыр	15	15
19	Сметана	10	9,9
20	Масло сливочное	35	34,9
21	Масло растительное	18	17,5
22	Яйцо	40	41,3
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)	35	35,3
24	Кондитерские изделия	15	16
25	Чай	2	1,6
26	Какао-порошок	1,2	1
27	Кофейный напиток	2	0,9
28	Дрожжи	0,3	0,09
29	Крахмал	4	3,6
30	Соль пищевая поваренная	5	5

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 12 лет и старше **соответствует** требованиям п.8.1.2, п.8.1.4, п.8.1.6, п.8.1.9, приложения № 6, 7, 8, 9, 10 раздела VIII, п.2.8 раздела II, п.5.2 раздела V СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене



О.В.Колтунова