

Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное государственное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

УТВЕРЖДАЮ



Главный врач Лабинского
филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае» Шалова

Ф.И.О.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1238 « 31 » марта 2025 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

**примерного основного (организованного) десятидневного зимне – весеннего меню
ГКОУ школы – интернат ст-цы Вознесенской возрастная категория 12 лет и старше**

Производство экспертизы начато: 25.03.2025 11-30 ч.

Производство экспертизы окончено: 31.03.2025 13-30 ч.

1. Основание: заявление директора ГКОУ школа – интернат ст-цы Вознесенской
Лифинцевой Л.Е. вх. №1188 от 25.03.2025, зарегистрированное в установленном порядке в
Лабинском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

2. Заявитель: Государственное казенное общеобразовательное учреждение Краснодарского
края специальная (коррекционная) школа – интернат ст-цы Вознесенской (ГКОУ школа –
интернат ст-цы Вознесенской)

Юридический адрес: 352520, Краснодарский край, р-н Лабинский, ст-ца Вознесенская, ул. 50
лет Октября, д.26

ИНН: 2314014784

ОГРН: 1022302351378

Фактический адрес: 352520, Краснодарский край, р-н Лабинский, ст-ца Вознесенская, ул. 50 лет
Октября, д.26

3. Разработчик: Государственное казенное общеобразовательное учреждение Краснодарского
края специальная (коррекционная) школа – интернат ст-цы Вознесенской (ГКОУ школа –
интернат ст-цы Вознесенской)

Юридический адрес: 352520, Краснодарский край, р-н Лабинский, ст-ца Вознесенская, ул. 50
лет Октября, д.26

Фактический адрес: 352520, Краснодарский край, р-н Лабинский, ст-ца Вознесенская, ул. 50 лет
Октября, д.26

4. Цель экспертизы: на соответствие разделу II п.2.8, разделу V п. 5.2, разделу VIII СанПиН
2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного
питания населения".

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

Продолжение:
Страницы № 2-6

321

5. Перечень рассмотренных материалов:

- примерное основное (организованное) десятидневное зимне – весеннее меню ГКОУ школы – интернат ст-цы Вознесенской возрастная категория 12 лет и старше,
- технологические карты кулинарных блюд и изделий,
- сведения о выполнении натуральных норм питания (накопительная ведомость/ ведомость контроля за рационом питания 12 лет и старше).

6. Санитарно – эпидемиологическая оценка:

В соответствии с заявлением директора ГКОУ школа – интернат ст-цы Вознесенской Лифинцевой Л.Е. вх. №1188 от 25.03.2025 Лабинским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» проведена оценка соответствия и анализ примерного основного (организованного) десятидневного зимне – весеннего меню для детей в возрасте 12 лет и старше для организации питания воспитанников государственного казенного общеобразовательного учреждения Краснодарского края специальной (коррекционной) школы – интернат ст-цы Вознесенской (далее по тексту - ГКОУ школа – интернат ст-цы Вознесенской).

По результатам оценки соответствия и анализа меню установлено:

1. примерное основное (организованное) десятидневное зимне – весеннее меню для детей в возрасте 12 лет и старше разработаны на основе следующей документации:

- Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ - интернатов/ Под редакцией А.Я.Перевалова, Н.В. Тапешкиной, г. Пермь, 2021 год;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- Таблицы химического состав и нормы калорийности российских продуктов питания под редакцией И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна, 2008 год (для булочек);
- МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций";
- МР 2.4.0260-21 «Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям».

2. По представленному примерному основному (организованному) десятидневному зимне - весеннему меню для возрастной категории 12 лет и старше организовано пятиразовое питание: завтрак, обед, полдник, ужин, 2-й ужин (с учетом режима работы организации).

3. Меню разработано на основании сформированного рациона питания, включающие распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин, 2-й ужин).

4. Меню разработано:

- в соответствии с рекомендуемым образцом согласно приложению №8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", а именно в примерном цикличном меню указаны наименование приема пищи (завтрак, обед, полдник, ужин, 2-й ужин), неделя (неделя 1, неделя 2), день (по порядку в течение 2-х недель), наименование блюда, вес блюда, пищевые вещества (белки, жиры, углеводы), энергетическая ценность, витамины и минеральные вещества, номера рецептуры указаны на каждое наименование блюда в меню в соответствии со сборниками, используемыми при разработке

Лабинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

меню; в меню и технологических картах имеются данные о содержании минеральных веществ и витаминов в каждом блюде,

- на период 10 дней (с учетом режима работы организации),
- с учетом возраста детей (для возрастной категории детей 12 лет и старше);
- с учетом сезонности (зимне - весенний период).

5. Завтрак состоит из горячего блюда и напитка, также присутствуют фрукты. Обед состоит из закуски (салата, соленных/квашеных овощей), горячего первого, горячего второго блюда и напитка.

6. По меню повторяемость готовых блюд в течение дня и/или двух смежных дней отсутствует.

7. При анализе меню и технологических карт пищевая продукция и готовые кулинарные изделия, которые не допускаются при организации питания детей, не используются.

8. Представлены технологические карты на все блюда, заявленные в меню. Технологические карты составлены с указанием сборников рецептур и номера рецептуры, согласно данных сборников; наличия в них информации о расходе сырья в брутто и нетто на 1 порцию и на 100 порций, информация о технологии приготовления блюд, калорийности, содержании белков, жиров и углеводов, о витаминно-микроэлементном составе блюд, для горячих блюд – информация о температуре их выдачи.

Меню разработаны в соответствии с принципами рационального питания и предусматривает использование щадящих способов приготовления блюд, таких как варка, тушение, приготовление на пару, запекание.

9. Масса порций блюд по представленному примерному основному (организованному) десятидневному зимне – весеннему меню (возрастная категория 12 лет и старше) соответствует массе порций блюд согласно приложению №9 таблицы 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" с учетом выполнения суммарных объемов блюд по приемам пищи, потребности в пищевых веществах и энергетической ценности.

Наименование блюд	Масса порций фактическая	Масса порций нормируемая
Каша/овощное/яичное/творожное/мясное блюдо	200-300	200-250
закуска	100	100-150
первое блюдо	250-300	250-300
второе блюдо	100-130	100-120
гарнир	180-200	180-230
третье блюдо	180-200	180-200
фрукты	150-250	100

10. Суммарные объемы блюд по приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин, 2-й ужин) за каждый день по меню (возрастная категория 12 лет и старше) не менее суммарных объемов блюд, представленных в приложении №9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Майнски

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Прием пищи	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) (в среднем)	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
завтрак	650 (565-835)	550
обед	972 (890-1030)	800
полдник	390 (350-450)	350
ужин	635 (600-720)	600
второй ужин	210 (200-250)	200

11. Суточная потребность в пищевых веществах и энергии по меню (возрастная категория 12 лет и старше) в среднем представлена в таблице:

	энергетическая ценность, ккал/сут	белки, г/сут	жиры, г/сут	углеводы, г/сут
Нормируемая	2720	90	92	383
Фактически по меню	2799,88	96	93,43	409,75

12. По результатам анализа накопительной ведомости дети в возрасте 12 лет и старше обеспечены среднесуточным набором пищевой продукции (на одного учащегося в сутки) (согласно таблицы 2 приложения №7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения").

Наименование вида пищевой продукции	Рекомендуемая норма на одного ребенка в сутки (в нетто г, мл)	Фактическое выполнение (в нетто г, мл) по меню	% отклонения от нормы (+/-5%)
Хлеб ржаной	120	120	в пределах нормы
Хлеб пшеничный	200	203,76	
Мука пшеничная	20	20,80	
Крупы, бобовые	50	52,48	
макаронные изделия	20	20,30	
Картофель	187	196,90	
Овощи (свежие, замороженные), включая соленые и квашеные (не	320	330,29	

Мабинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

более 10% от общего количества овощей), в том числе томат-пюре, зелень		
Фрукты свежие	185	185,08
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
Сухофрукты	20	19,86
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	34,18
Кондитерские изделия	15	15,40
кофейный напиток	2	2,01
Какао	1,2	1,16
Чай	2	1,96
Мясо 1-й категории	78	75,92
субпродукты (печень, язык, сердце)	40	41,64
Птица 1-й категории (куры потрошенные, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная) 1 кат.	53	52,35
Рыба-филе, в т.ч. филе слабо- или малосоленое	77	74,5
Молоко	350	348,59

Мабинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

кисломолочные продукты	180	180	
Творог (5% - 9% м.д.ж.)	60	60,12	
Сметана (г)	10	10,44	
Сыр (г)	15	15	
Масло сливочное (г)	35	36,15	
Масло растительное (мл)	18	17,85	
Яйцо (штук)	1 шт/40	43,10	
Соль йодированная поваренная пищевая	5	4,89	

Как видно из таблицы, согласно представленного анализа выполнения норм питания по продуктам за каждый день с подведением итогов их выполнения в % в меню выполняются среднесуточные нормы пищевых продуктов (с учетом допустимых отклонений +/-5%).

13. Согласно технологическим картам профилактика йод – дефицитных заболеваний осуществляется путем введения в рацион йодированной соли.

14. В меню рационально распределена энергетическая ценность по приемам пищи: завтрак составляет 25% от общесуточной калорийности, обед – 35% от общесуточной калорийности – полдник – 15% от общесуточной калорийности, ужин – 20% от общесуточной калорийности, 2-й ужин - 5% от общесуточной калорийности.

7. Вывод: примерное основное (организованное) десятидневное зимне – весеннее меню ГКОУ школы – интернат ст-цы Вознесенской возрастная категория 12 лет и старше, разработанное ГКОУ школы – интернат ст-цы Вознесенской, 352520, Краснодарский край, р-н Лабинский, ст-ца Вознесенская, ул. 50 лет Октября, д.26, соответствуют требованиям раздела II п.2.8, раздела V п. 5.2, раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Врач по общей гигиене

Маньшина Л.В.

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»