

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



## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1588 «30» августа 2021 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

**примерного основного (организованного) десятидневного меню для организации питания учащихся ГКОУ школы-интернат ст-цы Вознесенской, возрастная категория от 7 до 11 лет и от 12 лет и старше, на осенний - зимний период, разработанного ГКОУ школой -интернат ст-цы Вознесенской**

Производство экспертизы начато: 30.08.2021 9-00 ч.

Производство экспертизы окончено: 30.08.2021 15-00 ч.

- 1. Основание:** заявление директора ГКОУ школы-интернат ст-цы Вознесенской от 09.08.2021 № 2395, зарегистрированное в установленном порядке в Лабинском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».
- 2. Заявитель:** ГКОУ школы-интернат ст-цы Вознесенской.  
Юридический адрес: 352520, Россия, Краснодарский край, Лабинский район, ст. Вознесенская, ул.50 лет Октября, 26.  
ИНН 2314014784 ОГРН 1022302351378  
Фактический адрес: 352520, Россия, Краснодарский край, Лабинский район, ст. Вознесенская, ул.50 лет Октября, 26.
- 3. Разработчик:** ГКОУ школы-интернат ст-цы Вознесенской.  
Юридический адрес: 352520, Россия, Краснодарский край, Лабинский район, ст. Вознесенская, ул.50 лет Октября, 26.  
ИНН 2314014784 ОГРН 1022302351378  
Фактический адрес: 352520, Россия, Краснодарский край, Лабинский район, ст. Вознесенская, ул.50 лет Октября, 26.
- 4. Цель экспертизы:** на соответствие разделу VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 5. Перечень рассмотренных материалов:**
  - заявление директора ГКОУ школы-интернат ст-цы Вознесенской от 09.08.2021 № 2395,
  - примерное основное (организованное) десятидневное меню для организации питания учащихся ГКОУ школы-интернат ст-цы Вознесенской, возрастная категория от 7

*Лабинский*

филиал

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

Продолжение:  
Страницы № 2-5

179

до 11 лет, на осенний - зимний период,

- примерное основное (организованное) десятидневное меню для организации питания учащихся ГКОУ школы-интернат ст-цы Вознесенской, на осенний – зимний период, возрастная категория от 12 лет и старше,

- пояснительная записка,

- технологические карты на все блюда, заявленные в меню,

-накопительная ведомость (анализ выполнения норм питания за каждый день с подведением итогов их выполнения в %),

- сборник технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ – интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, издание 4е, 2008. ГОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия» им. Акад. Е.А.Вагнера. Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2008.

**6. Санитарно – эпидемиологическая оценка:** Лабинским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» проведена оценка примерного основного (организованного) десятидневного меню для организации питания учащихся ГКОУ школы-интернат ст-цы Вознесенской, возрастная категория от 7 до 11 лет и от 12 лет и старше, на осенний – зимний период, разработанного ГКОУ школы-интернат ст-цы Вознесенской.

1. Примерное основное (организованное) десятидневное меню для организации питания учащихся ГКОУ школы-интернат ст-цы Вознесенской, возрастная категория от 7 до 11 лет и от 12 лет и старше, на осенний – зимний период разработано на основе следующей документации:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- сборник технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ – интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, издание 4е, 2008. ГОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия» им. Акад. Е.А.Вагнера. Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2008.

2. Примерное основное (организованное) десятидневное меню для организации питания учащихся ГКОУ школы-интернат ст-цы Вознесенской, возрастная категория от 7 до 11 лет и от 12 лет и старше, на осенний – зимний период разработано на основании сформированного рациона питания, включающие распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи: завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин (п.8.1.2. приложение №10 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3. Примерное основное (организованное) десятидневное меню для организации питания учащихся ГКОУ школы-интернат ст-цы Вознесенской, возрастная категория от 7 до 11 лет и от 12 лет и старше, на осенний – зимний разработано на период не менее двух недель с учетом режима организации для каждой возрастной группы детей согласно приложения №8 п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4. Примерное основное (организованное) десятидневное меню для организации питания учащихся ГКОУ школы-интернат ст-цы Вознесенской, возрастная категория от 7 до 11 лет и от 12 лет и старше, на осенний – зимний период разработано, в соответствии с территориальными особенностями питания п. 8.1.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В меню в реализации нарезки из свежих овощей, овощи (по сезону), сезонные фрукты и т.д.

5. Примерное основное (организованное) десятидневное меню для организации питания учащихся ГКОУ школы-интернат ст-цы Вознесенской, возрастная категория от 7 до 11 лет и от 12 лет и старше, на осенний – зимний период содержит информацию о

Лабинский

количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности в каждом блюде, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептур (приложение №8, приложение №10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в примерном основном (организованном) десятидневном меню соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборнике рецептур (технологических картах).

6. Завтрак по составу пищевых продуктов и готовых блюд состоит из закуски, горячих блюд, напитков. В состав ассортимента пищевой и готовой продукции, реализуемой в обед, включены закуски (нарезки из овощей, салат из капусты свежей или квашеной, моркови, свеклы и т.д.), первые (супы, борщи) и вторые блюда, напитки в ассортименте, свежие фрукты. В полдник в меню включены напиток (молоко, какао с молоком, кисломолочные продукты, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема. Ужин состоит из закуски; основного второго блюда (мясо, рыба или птица) и гарнира, напитка (чай, сок, кисель, молоко). Во второй ужин включены кисломолочные продукты и молоко.

7. Принцип щадящего питания, по результатам анализа технологических карт соблюден.

8. Повторяемость кулинарных изделий и готовых блюд в меню не обнаружена, запрещённые продукты не используются, что соответствует требованиям п. 8.1.9 приложение № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

9. Профилактика йод-дефицитных заболеваний осуществляется путем введения в рацион соли поваренной пищевой йодированной, что соответствует требованиям п. 8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

10. В примерном основном (организованном) десятидневном меню соблюдены требования таблица № 1, таблица № 3 приложение №9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по рекомендуемой массе порций блюд, с учётом возраста воспитанников и суммарный объем блюд.

11. Технологические карты оформлены в соответствии с требованиями приложение №7 МР 2.3.6.0233-21.

12. В рационе питания соблюдено оптимальное соотношение белков: жиров: углеводов 1:1:4, что соответствует таблицы № 1 приложение № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. (таблицы 1-2)

Таблица 1. Средний показатель распределения рациона по пищевым веществам и энергетической ценности для учащихся ГКОУ школы-интернат ст-цы Вознесенской, возрастная категория от 7 лет до 11 лет.

№ / День	Белки (г)		Жиры (г)		Углеводы (г)		Энергетическая ценность (ккал)	
	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма
Средний показатель (за 10 дней)	76,19	77	80,88	79	330,7	335	2354,35	2350
Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 10 дней)	1:1:4							

Таблица 2. Средний показатель распределения рациона по пищевым веществам и энергетической ценности для учащихся ГКОУ школы-интернат ст-цы Вознесенской, возрастная категория от 12 лет и старше.

№ / День	Белки (г)		Жиры (г)		Углеводы (г)		Энергетическая ценность (ккал)	
	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма
Средний показатель (за 10 дней)	89,49	90	93,17	92	379,51	383	2714,96	2720

Лаборатория

Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 10 дней)

1:1:4

13. По результатам выборочного анализа меню, технологических карт, накопительной ведомости, воспитанники обеспечены рекомендуемым набором пищевых продуктов, что соответствует требованиям таблицы № 2 приложение № 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (таблицу 3-4).

Таблица № 3. Выполнение рекомендуемых среднесуточных наборов пищевых продуктов для организации питания детей от 7 до 11 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

Наименование пищевой продукции (г)	Рекомендуемая норма на одного ребенка в сутки (гр.)	Фактическое выполнение (гр.)	% выполнения от нормы (+/- 5%)
Хлеб ржаной	80	80	В пределах нормы
Хлеб пшеничный	150	150	
Мука пшеничная	15	15	
Крахмал	3	3	
Крупы, бобовые	45	45	
Макаронные изделия	15	15	
Картофель	187	187	
Овощи (свежие, мороженые, консервированные) включая соленые и квашенные, зелень	280	280	
Фрукты (плоды) свежие	185	185	
Сухофрукты, в т.ч. шиповник	15	15	
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстатные	200	200	В пределах нормы
Мясо 1-й категории	70	70	
Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	30	
Птица (Цыплята-бройлеры 1 категории потрошенные)	35	35	
Рыба-филе	58	58	
Молоко	300	300	
Кисломолочные продукты	150	150	
Творог (м.д. жира 5%-9%)	50	50	
Сыр	10	10	
Сметана	10	10	
Масло сливочное	30	30	
Масло растительное	15	15	
Яйцо, 1 шт.	1	1	
Сахар	30	30	
Кондитерские изделия	10	10	
Чай	1	1	
Какао-порошок	1	1	
кофейный напиток	2	2	

*Лабмедсервис*

**Таблица № 4.** Выполнение рекомендуемых среднесуточных наборов пищевых продуктов для организации для организации питания детей от 12 и старше (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

Наименование вида пищевой продукции (г)	Рекомендуемая норма на одного ребенка в сутки (гр.)	Фактическое выполнение (гр.)	% выполнения от нормы (+/- 5%)
Хлеб ржаной	120	120	В пределах нормы
Хлеб пшеничный	200	200	
Мука пшеничная	20	20	
Крахмал	4	4	
Крупы, бобовые	50	50	
Макаронные изделия	20	20	В пределах нормы
Картофель	187	187	
Овощи свежие, мороженые, консервированные (включая соленые и квашенные, зелень)	320	320	
Фрукты (плоды) свежие	185	185	
Сухофрукты, в т.ч. шиповник	20	20	
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстатные	200	200	
Мясо 1-й категории	78	78	
Субпродукты (печень, язык, сердце)	40	40	
Птица (Цыплята-бройлеры 1 категории потрошенные)	53	53	
Рыба-филе	77	77	
Молоко	350	350	
Кисломолочные продукты (мл)	60	60	
Творог (м.д. жира 5%-9%)	60	60	
Сыр	15	15	
Сметана	10	10	
Масло сливочное	35	35	
Масло растительное	18	18	
Яйцо, 1 шт.	1	1	
Сахар	35	35	
Кондитерские изделия	15	15	
Чай	2	2	
Какао-порошок	1,2	1,2	
кофейный напиток	2	2	

**7. Вывод:** представленное на экспертизу примерное основное (организованное) десятидневное меню для организации питания учащихся ГКОУ школы-интернат ст-цы Вознесенской, возрастная категория от 7 до 11 лет и от 12 лет и старше, на осенний – зимний период, разработанное ГКОУ школой-интернат ст-цы Вознесенской, **соответствует** требованиям раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене

*Лабынцев*

Шаповалова Г.Ф.