

УТВЕРЖДАЮ

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц RA.RU.710012
Дата внесения в реестр сведений об
аккредитованном лице 22.04.2015

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

М. П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 919/25 «29» августа 2024 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

основного (организованного) 10-дневного меню для организации питания обучающихся 7-11 лет, разработанного ГКОУ КК школа-интернат ст-цы Ленинградской (Краснодарский край, 353743, ст. Ленинградская ул.Грузская, 48).

Производство экспертизы начато: 28.08.2024г. в 11-30 ч.

Производство экспертизы окончено: 29.08.2024г. в 09-00ч.

1. **Основание:** Заявление директора Н.Н. Марченко Государственного казенного общеобразовательного учреждения Краснодарского края специальной (коррекционной) школы-интерната ст-цы Ленинградской, зарегистрированное под Вх.№ 877/797/ОИ от 06.08.2024г. в Кущевском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

2. **Заявитель:** Государственное казенное общеобразовательное учреждение Краснодарского края специальная (коррекционная) школа-интернат ст-цы Ленинградской.

Юридический адрес: Краснодарский край, 353743, ст. Ленинградская, ул. Грузская, 48.
ИНН: 2341008998

ОГРН: 1022304293296

Фактический адрес: Краснодарский край, 353743, ст. Ленинградская, ул. Грузская, 48.

3. **Разработчик:** ГКОУ КК школа-интернат ст-цы Ленинградской

Юридический адрес: Краснодарский край, 353743, ст. Ленинградская, ул. Грузская, 48.

Фактический адрес: Краснодарский край, 353743, ст. Ленинградская, ул. Грузская, 48.

4. **Цель экспертизы:** на соответствие требованиям раздела II п.2.8; раздела VIII, п.8.1, п.8.1.2, п.8.1.3; п.8.1.4; п.8.1.6; 8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (в том числе приложение № 7 таблица №2, приложение №9 таблицы №№1,3, приложение 10 таблицы №№1,3).

Продолжение: д-6.
Страницы № 167

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

5. Перечень рассмотренных материалов:

- Основное (организованное) 10-дневное меню для организации питания обучающихся 7-11 лет, разработанное ГКОУ КК школа-интернат ст-цы Ленинградской (Краснодарский край, 353743, ст. Ленинградская ул. Грузская, 48)
- Технологические карты кулинарных изделий (блюд) с указанием рецептур и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий. Указана температура подачи готовых блюд
- Ведомость контроля за рационом питания возрастной категории детей 7-11 лет

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка материалов:

Представленное основное (организованное) 10-дневное меню для организации питания обучающихся 7-11 лет ГКОУ КК школа-интернат ст-цы Ленинградской (Краснодарский край, 353743, ст. Ленинградская ул. Грузская, 48), разработано на основе следующих документов:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий. А.Я.Перевалов, Н.В. Тапешкина.- Изд-е 4-е доп. и испр. -Пермь, 2021.-410с.;
- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденные Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А. Ю. Поповой;
- Методические рекомендации МР 2.4.0260-21 «Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям».

По результатам экспертизы основного (организованного) 10-дневного меню для обучающихся от 7 до 11 лет с круглосуточным пребыванием в ГКОУ КК специальной (коррекционной) школе-интернате ст-цы Ленинградской установлено:

Основное (организованное) 10-дневное меню (завтрак +обед + полдник + ужин + второй ужин) для детей 7-11 лет разработано на основании сформированного рациона питания, включающего распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (п.8.1.2, п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Представленное меню разработано на период двух недель (10 дней, предусмотрены с понедельника по пятницу), дифференцировано по возрасту обучающихся (7-11 лет) (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

В меню предусмотрено пятиразовое питание: завтрак (25 %), обед (35%), полдник (15%), ужин (20%), второй ужин (5%) от суточной калорийности (п.8.1.2 приложение № 12).

Меню разработано в соответствии с требованиями п.8.1.4 приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (рекомендуемый образец), в т.ч. отражена информация об общем весе всех порций за день, калорийности, среднем значении веса блюд и калорийности за период.



филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Примерное меню содержит информацию о наименовании и количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий (п.8.1.4 приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в примерном меню соответствуют наименованиями блюд, указанных в использованных сборниках рецептур, технико-технологических картах, что соответствует требованиям раздела II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В технико-технологических картах указана температура блюд при раздаче, срок реализации, что соответствует требованиям п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Запрещенные блюда (пищевая продукция) в меню отсутствуют (п.8.1.9 приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Отражена информация о С-витаминизации третьих блюд, о профилактике йод - дефицитных заболеваний путем введения в рацион йодированной соли, что соответствует п.8.1.6 приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В примерном меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для учащихся 7-11 лет (п.8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Для учащихся 7 -11 лет

Название блюд	масса порций блюд в граммах 7- 11 лет	
	фактическая	нормируемая
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150-200	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п)	80	60-100
Первое блюдо	250	200-250
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-100	90-120
Гарнир	150	150-200
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	200	180-200
Фрукты	100-200	100

Суммарные объемы блюд и итоговая масса в граммах за день соответствуют требованиям п.8.1.2 приложение № 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Для учащихся 7 -11 лет

Название блюд	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем за 10 дней	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Завтрак	700	700
Обед	845	700
Полдник	318	300
Ужин	576	500
Второй ужин	208	200

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Итого за день	2647	2400
---------------	------	------

Завтрак по составу пищевых продуктов и готовых блюд состоит из закуски, горячих молочных супов, мясных/рыбных, яичных блюд, напитков; предусмотрена выдача фруктов свежих, цитрусовых.

В состав ассортимента пищевой и готовой продукции, реализуемой в обед, включены первые блюда (рассольник, щи, супы картофельные с бобовыми, макаронными изделиями, крупами, с рыбой, борщ с капустой и картофелем), овощные блюда (салаты из квашеных, свежих, консервированных, отварных овощей), мясного или рыбного порционного/штучного блюда (печень говяжья по-строгановски, котлеты из говядины птица в соусе томатном, бигус, жаркое по-домашнему и пр.), гарнира из круп/макаронных изделий, картофеля, третьего блюда (соки фруктовые, компот, какао с молоком, кисель, пр.).

Полдник включает в себя штучное кондитерское (без крема) или хлебобулочное изделие (вафли, пряник, печенье, сдобное хлебобулочное изделие), а также напиток (кофейный напиток с молоком, сок фруктовый, кисель, молоко кипяченое, пр.), фрукты.

Ужин состоит из овощного блюда (овощи свежие порционные, салаты из свежих, квашеных, тушеных, отварных, овощей), горячего мясного/рыбного блюда (рыба припущенная в молоке, жаркое по-домашнему, суфле рыбное, рыба отварная, голубцы ленивые и пр.), напитка (кисель, компот и пр.).

На второй ужин предназначается кисломолочный напиток (ряженка, кефир, йогурт) и хлебное изделие.

Распределение энергетической ценности блюд по приему пищи (завтрак+ обед+ полдник + ужин + второй ужин), учитывая круглосуточное пребывание детей в учреждении, соответствует нормам (приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

1 неделя

Прием пищи	Дни недели					N %	Средняя калорийность за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
	1	2	3	4	5			
завтрак	579	629	594	589	579	25	594	25,3
обед	809	866	835	810	839	35	832	35,1
полдник	356	365	360	349	-	15	358	15,2
ужин	467	506	472	477	-	20	481	20,5
второй ужин	129	129	140	129	-	5	131	5,5
итого	2340	2495	2401	2362	1418	100	2396	102

Суточная калорийность 2350 ккал- 100%, 25%- 587,5ккал 35%- 822,5ккал 15% - 352,5 ккал 20%- 470ккал, 5%- 117,5 ккал

2 неделя

Прием пищи	Дни недели					N %	Средняя калорийность	Средний %
	1	2	3	4	5			
						ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»		

							сть за 5 дней	пищев ой ценно сти за недел ю
завтрак	624	594	604	609	571	25	600	25,5
обед	888	833	849	858	785	35	843	35,9
полдник	371	356	355	377	-	15	365	15,5
ужин	510	472	482	497	-	20	490	21
второй ужин	138	138	140	138	-	5	139	5,9
итого	2620	2740	2640	2740	1356	100	2437	104
Суточная калорийность 2350 ккал- 100%, 25%- 587,5ккал 35%- 822,5ккал 15% - 352,5 ккал 20%- 470ккал, 5%- 117,5 ккал								

Распределение суточной потребности в пищевых веществах, энергии по приемам пищи (завтрак + обед+ полдник+ ужин + второй ужин), учитывая пребывание детей в учреждении с круглосуточным пребывание возрастом 7-11 лет соответствует нормам (приложение 10, таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) 100 % от суточной калорийности, что составляет:

Возрас т	Энергетическая ценность ккал, завтрак+обед+ полдник+ ужин+ второй ужин		Белки , г/завтрак +обед+ полдник + ужин + второй ужин		Жиры, г/завтрак +обед+ полдник+ ужин + второй ужин		Углеводы,г/завтра к + обед+ полдник + ужин + второй ужин	
	Фактичес кие показател и (в граммах)	Нормиру емые показате ли (в ккал, не менее)	Фактиче ские показат ели (в граммах)	Нормиру емые показате ли (в граммах, не менее)	Фактиче ские показате ли (в граммах)	Нормиру емые показате ли (в граммах, не менее)	Фактиче ские показате ли (в граммах)	Норми руемые показат ели (в грамма х, не менее)
7-11 лет	2416	2350	77,1	77	85	79	346	335

По результатам анализа накопительной ведомости выполнения норм питания возрастной категории детей 7-11 лет, учащиеся обеспечены среднесуточными наборами пищевой продукции (на 1 учащегося в сутки), что соответствует требованиям (п.8.1.2 приложение № 7 таблица 2, СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

 филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки 7-11 лет	
		100%	100%
1	Хлеб ржаной	80	80
2	Хлеб пшеничный	150	150
3	Мука пшеничная	15	15
4	Крупы, бобовые	45	45
5	Макаронные изделия	15	15
6	Картофель	187	187
7	Овощи	280	280
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	15
10	Соки	200	200
11	Мясо 1-ой категории	70	70
12	Птица	35	35
13	Рыба	58	58
14	Молоко	300	300
15	Творог	50	50
16	Сыр	10	10
17	Сметана	10	10
18	Масло сливочное	30	30
19	Масло растительное	15	15
20	Яйцо	1	1
21	Сахар	30	30
22	Кондитерские изделия	10	10
23	Чай	1	1
24	Какао-порошок	1	1
25	Соль пищевая йодированная	3	3
27	Кисломолочная продукция	150	150
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,2
29	Крахмал	3	3

7. Вывод: основное (организованное) 10-дневное меню для организации питания обучающихся 7-11 лет, разработанное ГКОУ КК школа-интернат ст-цы Ленинградской (Краснодарский край, 353743, ст-ца Ленинградская ул.Грузская, 48), соответствует требованиям раздела II п.2.8; раздела VIII, п.8.1, п.8.1.2, п.8.1.3; п.8.1.4; п.8.1.6; 8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (в том числе приложение № 7 таблица №2, приложение №9 таблицы №1, приложение 10 таблицы №№1,3).

Заведующий санитарно-эпидемиологическим отделом -
врач по общей гигиене

Т.Н. Пожиленкова

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»