

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 _____ филиале
_____ М. П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 920/26 «29» августа 2024 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

основного (организованного) 10-дневного меню для организации питания обучающихся 12 лет и старше, разработанного ГКОУ КК школа-интернат ст-цы Ленинградской (Краснодарский край, 353743, ст-ца Ленинградская ул. Грузская, 48).

Производство экспертизы начато: 28.08.2024г. в 09-00 ч.

Производство экспертизы окончено: 29.08.2024г. в 11-00ч.

1. **Основание:** заявление директора Н.Н. Марченко Государственного казенного общеобразовательного учреждения Краснодарского края специальной (коррекционной) шкалы-интерната ст-цы Ленинградской, зарегистрированное под Вх.№ 878/798/ОИ от 06.08.2024г. в Кушевском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

2. **Заявитель:** Государственное казенное общеобразовательное учреждение Краснодарского края специальная (коррекционная) шкала-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).

5. **Перечень рассмотренных материалов:**

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

Продолжение:
Страницы № 2-7, 4-70

- Основное (организованное) 10-дневное меню для организации питания обучающихся 12 лет и старше, 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 старше 12 лет.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка материалов:

Представленное основное (организованное) 10-дневное меню для организации питания обучающихся 12 лет и старше ГКОУ КК школа-интернат ст-цы Ленинградской (Краснодарский край, 353743, ст. Ленинградская ул.Грузская,48), разработано на основе следующих документов:

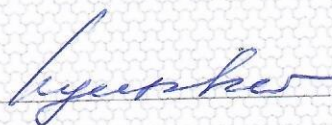
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий. А.Я.Перевалов, Н.В. Тапешкина.- Изд-е 4-е доп. и испр. -Пермь, 2021.-410с.;
- Методические рекомендации МР 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 старше 12 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 старше 12 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).

Основное (организованное) 10-дневное меню (завтрак + обед + полдник + ужин + второй ужин) для детей 12 лет и старше 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 (12 лет и старше) (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).



филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

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, среднем значении веса блюд за период 10 дней.

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 не 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 старше 12 лет (п.8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Для учащихся 12 лет и старше

Название блюд	масса порций блюд в граммах 12 лет и старше	
	фактическая	нормируемая
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	200-250	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	100	100-150
Первое блюдо	250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100	100-120
Гарнир	200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	200	180-200
Фрукты	130-180-200	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 12 лет и старше

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	754	750

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

Обед	911	800
Полдник	353	350
Ужин	657	600
Второй ужин	214	200
Итого за день	2889	2700

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	699	742	690	681	699	25	702	26
обед	951	970	972	958	960	35	962	35
полдник	405	430	415	407	-	15	415	15
ужин	545	564	558	569	-	20	559	21
второй ужин	153	169	187	153	-	5	166	6
итого	2753	2875	2822	2768	1659	100	2804	103

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Суточная калорийность 2720 ккал- 100%, 25%- 680ккал, 35%- 952ккал, 15% - 408 ккал, 20% - 544ккал, 5% - 136 ккал

2 неделя

Прием пищи	Дни недели					N %	Средняя калорийность за 5 дней	Средний % пищевой ценности и за неделю
	1	2	3	4	5			
завтрак	700	686	688	703	767	25	709	26
обед	968	970	967	1005	932	35	968	35
полдник	424	421	432	418	-	15	424	16
ужин	548	545	568	570	-	20	558	21
второй ужин	130	138	140	138	-	5	137	5
итого	2770	2760	2795	2834	1666	100	2796	103

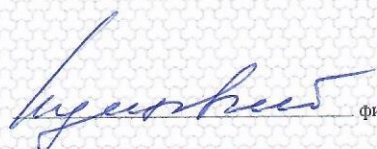
Суточная калорийность 2720 ккал- 100%, 25% - 680ккал, 35%- 952ккал, 15% - 408 ккал, 20%- 544ккал, 5%- 136 ккал

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 12 лет и старше соответствует нормам (приложение 10, таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) 100 % от суточной калорийности, что составляет:

Возраст	Энергетическая ценность ккал, завтрак+обед+полдник+ужин+второй ужин		Белки, г/завтрак+обед+ужин+полдник+второй ужин		Жиры, г/завтрак+обед+ужин+полдник+второй ужин		Углеводы,г/завтрак + обед+полдник + ужин + второй ужин	
	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в ккал, не менее)	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)
12 лет и старше	2800	2720	90,37	90	93,39	92	383,5	383

По результатам анализа накопительной ведомости выполнения норм питания возрастной категории детей 12 лет и старше, 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):

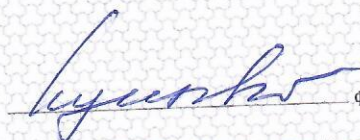
п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки 7-11 лет	
		100%	100%
1	Хлеб ржаной	120	120
2	Хлеб пшеничный	200	200
3	Мука пшеничная	20	20
4	Крупы, бобовые	50	50
5	Макаронные изделия	20	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи	320	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	20	20
10	Соки	200	200
11	Мясо 1-ой категории	78	78
12	Птица	53	53
13	Рыба	77	77
14	Молоко	350	350
15	Творог	60	60
16	Сыр	15	15
17	Сметана	10	10
18	Масло сливочное	35	35
19	Масло растительное	18	18
20	Яйцо	1	1
21	Сахар	35	35
22	Кондитерские изделия	15	15
23	Чай	2	2
24	Какао-порошок	1,2	1,2
25	Соль пищевая йодированная	5	5
27	Кисломолочная продукция	180	180
28	Дрожжи хлебопекарные	0,3	0,3
29	Крахмал	4	4
30	Субпродукты (печень)	40	40
31	Кофейный напиток	2	2

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

7. Вывод: основное (организованное) 10-дневное меню для организации питания обучающихся 12 лет и старше, 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»