

УТВЕРЖДАЮ

Аттестат аккредитации органа инспекции
№ RA. RU.710012 от 22.04.2015г.

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

Тихорецкий
А.Ю. Шевченко



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 617/32 « 05 » 07 2024 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

Основного 10 дневного цикличного меню для обучающихся (возрастной категории 12 лет и старше лет) в ГКОУ КК школе-интернате ст.Новопокровской

Производство экспертизы начато: 05.07.2024 14-00
Производство экспертизы окончено: 05.07.2024 15-00

- 1. Основание** заявление в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» №651/432/ОИ от 03.07.2024г.
- 2. Заявитель:** директор ГКОУ КК школа-интернат ст.Новопокровской Титова С.И.
юридический адрес: Краснодарский край, Новопокровский район, ст.Новопокровская, ул.Первомайская, 121
ИНН 2344012760, ОГРН 1022304423140
фактический адрес: Краснодарский край, Новопокровский район, ст.Новопокровская, ул.Первомайская, 121
- 3. Разработчик:** ГКОУ КК школа-интернат ст.Новопокровской
юридический адрес: Краснодарский край, Новопокровский район, ст.Новопокровская, ул.Первомайская, 121
фактический адрес: Краснодарский край, Новопокровский район, ст.Новопокровская, ул.Первомайская, 121
- 4. Цель экспертизы:** оценить соответствие (не соответствие) требованиям, представленных на экспертизу основного 10 дневного цикличного меню для обучающихся (возрастной категории 7 - 11 лет) в ГКОУ КК школе-интернате ст.Новопокровской:
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" раздел VIII
- 5. Перечень рассмотренных материалов:**
 - Основное 10 дневное цикличное меню для обучающихся (возрастной категории 12 лет и старше) в ГКОУ КК школе-интернате ст.Новопокровской;
 - технологические карты
 - накопительные ведомости

188051

Тихорецкий
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
« Тихорецкая ул Первомайского 1/3

Продолжение:
Страницы № 2-5

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленный вариант основного 10 дневного цикличного меню для обучающихся (возрастной категории 12 лет и старше) в ГКОУ КК школе-интернате ст.Новопокровской, разработаны ГКОУ КК школа-интернат ст.Новопокровской на основе следующей документации:

▪ «Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий», Пермь 2021 под редакцией А.Я. Перевалова, Н.В. Тапешкиной;

По результатам экспертизы основного 10 дневного цикличного меню для обучающихся (возрастной категории 12 лет и старше) в ГКОУ КК школе-интернате ст.Новопокровской, установлено:

1. Цикличное меню разработано в соответствии с требованиями п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 на период двух недель, включает в себя распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий на завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин.
2. Цикличное меню разработано с учетом сезонности.
3. Цикличное меню разработано с учетом среднесуточного набора пищевой продукции для организации питания детей необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрасту обучающихся (12 лет и старше), что соответствует требованиям п.8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (таблица 2, Приложение 7).
4. Цикличное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в примерном меню соответствуют их наименованиям, указанным в использованном сборнике рецептур (технологических картах).
5. Принцип щадящего питания при анализе технологических карт соблюден.
6. Повторяемость кулинарных изделий и пищевой продукции в меню не обнаружена, запрещенные продукты не используются, что соответствует требованиям п.8.1.2, 8.1.9, приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
7. Нормы питания, распределение энергетической ценности блюд, рассчитаны, исходя из одноразового приёма пищи: завтрак 20%, второй завтрак 5%, обед 35%, полдник 15%, ужин 25%, что соответствует требованиям п.8.1.2 приложение 10 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
8. В примерном меню соблюдены требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по массе порций блюд, с учётом возраста обучающихся (таблица 2 приложение 7).
9. Завтрак состоит из закуски, горячего блюда и напитка, обед состоит из горячего первого блюда, закуски, горячего второго блюда и напитка, что соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20
10. Обучающиеся обеспечены в полном объёме рекомендуемым набором пищевых продуктов, предусмотренных в среднесуточных наборах пищевой продукции для организации питания детей, из расчёта в один день на одного человека, что соответствует требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (таблица 2, приложение 7).

Г.И. Хорещий

ф.и.о. ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

Таблица №1 «Суммарные объемы блюд по приемам пищи»

День ме- ню	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	норматив
Завтрак	610	685	653	580	750	640	671	595	755	638	не менее 550
Обед	1042	960	980	1009	1030	1039	1000	951	950	1040	не менее 800
Полдник	402	400	435	475	395	400	450	360	431	390	не менее 350
Ужин	712	720	712	720		720	953	746	693		не менее 600
Второй ужин	245	215	225	225		245	245	220	220		не менее 200

Таблица №2 Масса порций блюд и кулинарных изделий для детей 12 лет и старше

Название блюд	Масса порций в граммах для обучающихся 12 лет и старше		
	фактически	рекомендуемая	% занижения массы порции
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд)	200-275	200-250	-
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т. п.)	100	100-150	-
Первое блюдо	250-270	250-300	-
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100-162	100-120	-
Гарнир	180	180-230	-
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао напиток, напиток из шиповника, сок)	200	180-200	-
Фрукты	130	100	-

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).

Таблица №3 Средний показатель распределения рациона меню по калорийности для детей 12 лет и старше.

День меню	Завтрак+второй завтрак+обед+полдник+ужин+сонник			Калорийность ккал/ % СП*
	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	
1 день	91,13	94,86	395	2959,4/108,8%
2 день	94,48	95,3	393,25	2781,6/102,26%
3 день	99,77	99,86	408,26	2737/100,6%
4 день	92,49	93,74	399,86	2724,74/100,17%
5 день	75,41	78,17	323,97	2122/78,01%
6 день	103,2	104,34	394,65	2918,02/107,28%
7 день	91,5	96,07	400,64	2853,43/104,9%
8 день	98,19	100	400,2	2897,6/106,53%
9 день	93,8	95,4	402,4	2772,27/101,92%
10 день	66,6	69,16	286,56	2148,5/78,98%
Среднее % СП*	90,66/100,73%	92,35/100,38%	383,32/100,08%	2747,87/101,02%

При пятикратном питании по меню средние значения потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) и энергии за двухнедельный период удовлетворяют нормативным требованиям: 100%.

Следует отметить, что в 5 и 10 день десятидневного меню дети уходят домой, поэтому в эти дни осуществляется трехразовое питание (завтрак, обед, полдник)

По результатам анализа представленных ведомостей контроля за рационом питания (нетто) возрастной категории детей 12 лет и старше, дети в целом 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.

Таблица № 4 Выполнение рекомендуемых наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков (по данным накопительной ведомости) при пятиразовом питании (завтрак 25%, обед 35%, полдник 15%, ужин 20%, второй ужин 5%,)

№	Наименование продуктов	Норма на одного ребенка в день (гр.)	Выполнение норм питания в 100% от суточной нормы (завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин)	Фактическое выполнение (гр.)
1	Хлеб ржаной	120	120	120
2	Хлеб пшеничный	200	200	200
3	Мука пшеничная	20	20	20
4	Крупы, бобовые	50	50	50
5	Макаронные изделия	20	20	20
6	Картофель	187	187	193,8
7	Овощи (свежие, мороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	320	320	322,8
8	Фрукты свежие	185	185	189
9	Сухофрукты	20	20	19
10	Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200	200
11	Мясо 1-й категории	78	78	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	40	40	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	53	53	53,6
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленное	77	77	77,6
15	Молоко	350	350	349,6
16	Кисломолочная продукция	180	180	180,5
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	60	60	60

18	Сыр	15	15	10,2
19	Сметана	10	10	35,1
20	Масло сливочное	35	35	18,4
21	Масло растительное	18	18	1
22	Яйцо, шт.	1	1	35,1
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	15
24	Кондитерские изделия	15	15	2
25	Чай	2	2	1,2
26	Какао-порошок	1,2	1,2	2
27	Кофейный напиток	2	2	5
28	Соль	5	5	

7.Вывод: представленное на экспертизу основное 10 дневное цикличное меню для обучающихся (возрастной категории 12 лет и старше лет) в ГКОУ КК школе-интернате ст.Новопокровской соответствует требованиям раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Врач по общей гигиене
тел. (86196)53621

О.И. Воронина

Тихорецкий

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»