

УТВЕРЖДАЮ

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

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



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 616/31 « 01 » 07 2024 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

Основного 10 дневного цикличного меню для обучающихся (возрастной категории 7 - 11 лет) в ГКОУ КК школе-интернате ст.Новопокровской

Производство экспертизы начато: 05.07.2024 13-00

Производство экспертизы окончено: 05.07.2024 14-00

1. Основание заявление в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» №652/433/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" п.2.8, п.5.2, раздел VIII,

5. Перечень рассмотренных материалов:

- Основное 10 дневное цикличное меню для обучающихся (возрастной категории 7 - 11 лет) в ГКОУ КК школе-интернате ст.Новопокровской;
- накопительные ведомости
- технологические карты

Продолжение:
Страницы № 2-5

188050

Ф.И.О. Тихорецкий филиал
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

г. Тихорецки ул. Подвойского, 113

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленный вариант основного 10 дневного цикличного меню для обучающихся (возрастной категории 7 - 11 лет) 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 7 - 11 лет) 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, обед, полдник, ужин, второй 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 (7 - 11 лет), 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, запрещённые 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 25%, обед 35%, полдник 15%, ужин 20%, второй ужин, 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. Кореснев

филиал 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	580	630	598	520	707	200	500	538	502	643	не менее 500
Обед	936	880	910	884	919	934	890	840	840	912	не менее 700
Полдник	384	350	435	450	322	350	433	340	451	370	не менее 300
Ужин	610	612	610	632		610	680	603	595		не менее 500
Второй ужин	212	200	200	200		200	212	200	200		не менее 200

Таблица №2 «Масса порций блюд и кулинарных изделий для детей 7-11 лет»

Название блюд	Масса порций в граммах для обучающихся 7-11 лет		
	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)	150-250	150-200	-
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т. п.)	80	60-100	-
Первое блюдо	250-270	200-250	-
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	91-136	90-120	-
Гарнир	150-180	150-200	-
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао напиток, напиток из шиповника, сок)	180-200	180-200	-
Фрукты	130-185	100	-

Суточная потребность детей возраста 7-11 лет в основных пищевых веществах составляет: белки - 77 г, жиры - 79 г, углеводы - 335 г; в энергии - 2350 Ккал (таблица 1 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Таблица №3 Средний показатель распределения рациона меню по калорийности для детей 7-11 лет.

День меню	Завтрак+второй завтрак+обед+полдник+ужин+сонник			
	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийность ккал/ % СП*
1 день	83,23	87,28	385,92	2496,91/%
2 день	79,02	79,00	338,67	2570,86/%
3 день	84,80	85,04	355,00	2617,20/%
4 день	78,24	79,94	332,33	2422,44/%
5 день	65,39	65,15	256,20	1971,80/%
6 день	80,60	81,45	345,73	2570,50/%
7 день	77,65	80,13	352,41	2507,05/%
8 день	82,44	83,63	334,42	2582,83/%
9 день	77,34	79,63	352,80	2354,55/%

Ихорезкий

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

10 день	71,76	73,20	292,58	1866,48/%
Среднее % СП*	78,05/101,36%	79,45/100,5%	334,6/99,8%	2396,06/101,96%

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 7-11, дети в целом обеспечены среднесуточными наборами пищевой продукции (на 1 ребенка 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	80	80	79
2	Хлеб пшеничный	150	150	152
3	Мука пшеничная	15	15	14,8
4	Крупы, бобовые	45	45	45,2
5	Макаронные изделия	15	15	14,9
6	Картофель	187	187	193,8
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	280	291
8	Фрукты свежие	185	185	189
9	Сухофрукты	15	15	15
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	70	70
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	30	30
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - I кат)	35	35	35,4
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	58	58	58
15	Молоко	300	300	312
16	Кисломолочная продукция	150	150	150,8
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	50	50
18	Сыр	10	10	10,2

Игорь Сидоров

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

19	Сметана	10	10	10,2
20	Масло сливочное	30	30	30,3
21	Масло растительное	15	15	15,6
22	Яйцо, шт.	1	1	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)	30	30	28,9
24	Кондитерские изделия	10	10	10,6
25	Чай	1	1	1
26	Какао-порошок	1	1	1
27	Кофейный напиток	2	2	2
28	Соль	3	3	3

7.Вывод: представленное на экспертизу основное 10 дневное цикличное меню для обучающихся (возрастной категории 7 - 11 лет) в ГКОУ КК школе-интернате ст.Новопокровской, разработанное ГКОУ КК школа-интернат 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

Гухореский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»