

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

Ф 1 ДП ОИ 03.11
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
_____ *В.А. Русских*
М.П. _____

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 4346/22 « 08 » ноября 2024 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы
перспективного примерного двухнедельного меню для организации питания (завтрак,
обед, полдник, ужин, второй ужин) обучающихся с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше,
обучающихся государственного казенного общеобразовательного учреждения
Краснодарского края специальная (коррекционная) школа-интернат с.Ковалевского
2024г

Производство экспертизы начато: 10.10.2024; 09-00

Производство экспертизы окончено: 08.11.2024; 12-00

1.Основание: заявление государственного казенного общеобразовательного учреждения
Краснодарского края специальная (коррекционная) школа-интернат с.Ковалевского вх.
№3361/375/ОИ от 30.09.2024г.

2.Заявитель: государственное казенное общеобразовательное учреждение Краснодарского
края специальная (коррекционная) школа-интернат с.Ковалевского (сокращенное
наименование: ГКОУ КК специальная (коррекционная) школа-интернат с.Ковалевского).

Юридический адрес: 352211, КРАСНОДАРСКИЙ КРАЙ, Р-Н НОВОКУБАНСКИЙ,
С.КОВАЛЕСКОЕ, УЛ.ПЕРВОМАЙСКАЯ, Д.66.

ИНН: 2343016024;

ОГРН: 1022304362651;

Фактический адрес: 352211, Краснодарский край, Новокубанский район, с.Ковалеское,
ул.Первомайская, 66

3.Разработчик: нет

Юридический адрес: нет

Фактический адрес: нет

4 Цель экспертизы: на соответствие требованиям:

- раздела VIII п.8.1, п.п. 8.1.2, 8.1.3, 8.1.4, 8.1.6, 8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

5. Перечень рассмотренных материалов:

- копия устава государственного казенного общеобразовательного учреждения
Краснодарского края специальная (коррекционная) школа-интернат с.Ковалевского;

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

Продолжение:
Страницы № 1-2 85371

_____ *г. Ариавир,*
ул. Первомайская, 66

- копия свидетельства о постановке на учет Российской организации в налоговом органе по месту ее нахождения от 09.11.2001г.;
- перспективное примерное двухнедельное меню с 7 до 11 лет (завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин);
- перспективное примерное двухнедельное меню 12 лет и старше (завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин);
- накопительная ведомость, для учащихся государственного казенного общеобразовательного учреждения Краснодарского края специальной (коррекционной) школы-интерната села Ковалевского 7-11 лет;
- накопительная ведомость, для учащихся государственного казенного общеобразовательного учреждения Краснодарского края специальной (коррекционной) школы-интерната села Ковалевского 12 лет и старше лет;
- технологические карты блюд;

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка материалов:

Армавирским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» проведена оценка перспективного примерного двухнедельного меню для организации питания (завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) обучающихся государственного казенного общеобразовательного учреждения Краснодарского края специальная (коррекционная) школа-интернат с.Ковалевского с 7 до 11 лет, по результатам которой установлено:

1) Примерные двухнедельные перспективные меню разработаны на основе 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 и детских оздоровительных учреждений. ГОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им.акад.Е.А.Вагнера, уральский региональный центр питания;
- сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при образовательных школах Министерство экономического развития и торговли 2004 г. издательство «Хлебпродинформ» под общей редакцией В.Т.Лапшиной;
- сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /под редакцией М.П.Могильного .-М.:ДеЛи принт, 2007.-628с. УДК 641.51.ББК 36.99. Утверждено ГУ НИИ питания РАМ РФ;
- сборник рецептурных блюд и типовых меню для организации питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления (от 7 до 18 лет). Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Новосибирск , 2022г.
- Технологических карт блюд.

2) Примерные двухнедельные перспективные меню утверждены директором ГКОУ КК специальная (коррекционная) школа-интернат с.Ковалевского О.Н.Бурдиной;

3) Примерные двухнедельные перспективные меню разработаны на две недели (включая субботу и воскресенье) по каждому приему пищи в отдельности (завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) для каждой возрастной группы детей, содержат информацию о количественном составе блюд, биологической ценности: содержание калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов в среднем за сутки на каждый прием пищи по каждому блюду. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в примерных двухнедельных перспективных меню соответствуют их наименованиям, указанным в использованном сборнике рецептур (технологических картах блюд).

4) Завтрак по составу пищевых продуктов и готовых блюд состоит из закуски, горячих блюд, напитков. В состав ассортимента пищевой и готовой продукции, реализуемой в обед,

Армавирский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

включены закуски (порционированные овощи, икра кабачковая и т.д.), первые и вторые блюда, напитки в ассортименте. Полдник состоит из кондитерских изделий, фруктов, напитка. В состав ассортимента пищевой и готовой продукции, реализуемой на ужин, включены закуски, вторые блюда, напитки. Второй ужин состоит из кисломолочного продукта.

5) В технологических картах указан сборник рецептов, содержится информация о технологии приготовления блюд (раздел: технология приготовления), биологической ценности, температуре выдаче для горячих блюд.

6) повторяемость кулинарных изделий и готовых блюд в течение дня и двух смежных дней в меню не обнаружена, запрещенные продукты не используются.

7) Соблюдены суммарные объемы блюд по приемам пищи.

8) В примерных двухнедельных перспективных меню соблюдены требования по рекомендуемой массе порций блюд, с учетом возрастной группы детей.

8) Осуществляется профилактика йод-дефицитных заболеваний путем введения в рацион йодированных продуктов (батон).

9) В рационах питания соблюдено оптимальное соотношение белков: жиров: углеводов - 1:1:4, суточная энергетическая ценность (таблица №№ 1).

10). По результатам выборочного анализа меню, технологических карт, накопительной таблицы учащиеся обеспечены рекомендуемым минимальным набором пищевых продуктов (см. таблицу № 2).

11) По результатам выборочного анализа распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации составило для организации с круглосуточным пребыванием детей: завтрак-25%; обед-35%; полдник 15%; ужин -20%; второй ужин-5%.. Второй завтрак не предусмотрен, калорийность завтрака составила 25% следовательно калорийность завтрака увеличена на 5%.

Таблица № 1. Средний показатель распределения рациона по пищевым веществам и энергетической ценности (7-11 лет)

	Белки (г)		Жиры (г)		Углеводы (г)		Энергетическая ценность (ккал)	
	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма
Средний показатель	79	77	79	79	336	335	2405	2350
Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 10 дней)	1:1:4							

Таблица № 2. Выполнение среднесуточных наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков (с 7 до 11 лет)

Наименование продуктов	Рекомендуемая минимальная норма на одного учащегося в сутки (гр.)	Фактическое выполнение (гр.)
Хлеб ржаной	80	80.7
Хлеб пшеничный	150	152.5
Мука пшеничная	15	18.6
Крахмал	3	3

Армандирский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Крупы, бобовые	45	47.2
Макаронные изделия	15	15.2
Картофель	187	187.6
Овощи свежие, зелень	280	282.7
Фрукты свежие, ягоды	185	185.7
Соки фруктовые	200	200
Сухофрукты,	15	15.2
Мясо 1-й категории	70	77.9
субпродукты-печень, язык, сердце)	30	30
Птица 1-й категории (цыплята-бройлеры потрошенные – 1 кат)	35	36.5
Рыба-филе, в т.ч. слабо или малосоленное	58	56.3
Молоко	300	307
Кисломолочная пищевая продукция	150	157
Творог (5%- 9% м.д.ж.)	50	50
Сыр	10	12.8
Сметана	10	17
Масло сливочное	30	30.8
Масло растительное	15	15
Яйцо, шт.	1	1
Сахар	30	30
Кондитерские изделия	10	28.5
Чай	1	1
Какао-порошок	1	1
Кофейный напиток	2	2
Дрожжи хлебопекарные	0.2	0.2
соль	3	3.3
специи	2	2

Для организации питания (завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) обучающихся государственного казенного общеобразовательного учреждения Краснодарского края специальная (коррекционная) школа-интернат с.Ковалевского с 12 лет и старше, установлено:

- 1) Примерные двухнедельные перспективные меню разработаны на основе 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 и детских оздоровительных учреждений. ГОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им.акад.Е.А.Вагнера, уральский региональный центр питания;
 - сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при образовательных школах Министерство экономического развития и торговли 2004 г. издательство «Хлебпродинформ» под общей редакцией В.Т.Лапишиной;

Григорьев

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

-сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /под редакцией М.П.Могильного .-М.:ДеЛи принт, 2007.-628с. УДК 641.51.ББК 36.99. Утверждено ГУ НИИпитания РАМ РФ.

-сборник рецептурных блюд и типовых меню для организации питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления (от 7 до 18 лет). Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Новосибирск, 2022г.- Технологических карт блюд.

2) Примерные двухнедельные перспективные меню утверждены директором ГКОУ КК специальная (коррекционная) школа-интернат с.Ковалевского О.Н.Бурдиной;

3) Примерные двухнедельные перспективные меню разработаны на две недели (включая субботу и воскресенье) по каждому приему пищи в отдельности (завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) для каждой возрастной группы детей, содержат информацию о количественном составе блюд, биологической ценности: содержание калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов в среднем за сутки на каждый прием пищи по каждому блюду. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в примерных двухнедельных перспективных меню соответствуют их наименованиям, указанным в использованном сборнике рецептур (технологических картах блюд).

4) Завтрак по составу пищевых продуктов и готовых блюд состоит из закуски, горячих блюд, фруктов и напитков. В состав ассортимента пищевой и готовой продукции, реализуемой в обед, включены закуски (порционированные овощи, икра кабачковая и т.д.), первые и вторые блюда, напитки в ассортименте. Полдник состоит из кондитерских изделий, фруктов, напитка. В состав ассортимента пищевой и готовой продукции, реализуемой на ужин, включены закуски, вторые блюда, напитки. Второй ужин состоит из кисломолочного продукта.

5) В технологических картах указан сборник рецептур, содержится информация о технологии приготовления блюд (раздел: технология приготовления), биологической ценности, температуре выдаче для горячих блюд.

6) повторяемость кулинарных изделий и готовых блюд в течение дня и двух смежных дней в меню не обнаружена, запрещенные продукты не используются.

7) Соблюдены суммарные объемы блюд по приемам пищи.

8) В примерных двухнедельных перспективных меню соблюдены требования по рекомендуемой массе порций блюд, с учетом возрастной группы детей.

8) Осуществляется профилактика йод-дефицитных заболеваний путем введения в рацион йодированных продуктов (батон).

9) В рационах питания соблюдено оптимальное соотношение белков: жиров: углеводов - 1:1:4, суточная энергетическая ценность (таблица №№ 3).

10). По результатам выборочного анализа меню, технологических карт, накопительной таблицы учащиеся обеспечены рекомендуемым минимальным набором пищевых продуктов (см. таблицу № 4).

11) По результатам выборочного анализа распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации составило для организации с круглосуточным пребыванием детей: завтрак-25%; обед-35%; полдник 14%; ужин -20%; второй ужин-6%.. Второй завтрак не предусмотрен, калорийность завтрака составила 25% следовательно калорийность завтрака увеличена на 5%.

Таблица № 3. Средний показатель распределения рациона
по пищевым веществам и энергетической ценности (с 12 лет и старше)

А.И.Ивановский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

	Белки (г)		Жиры (г)		Углеводы (г)		Энергетическая ценность (ккал)	
	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма
Средний показатель	91.1	90	92.5	92	399	383	2804	2720
Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 10 дней)	1:1:4							

Таблица № 4. Выполнение среднесуточных наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков (с 12 лет и старше)

Наименование продуктов	Рекомендуемая минимальная норма на одного учащегося в сутки (гр.)	Фактическое выполнение (гр.)
Хлеб ржаной	120	120
Хлеб пшеничный	200	206
Мука пшеничная	20	20
Крахмал	4	4
Крупы, бобовые	50	53
Макаронные изделия	20	23.6
Картофель	187	209.6
Овощи свежие, зелень	320	320
Фрукты свежие	185	185.7
Соки фруктовые	200	200
Сухофрукты,	20	20
Мясо 1-й категории	78	87
субпродукты-печень, язык, сердце)	40	42.5
Птица 1-й категории (цыплята-бройлеры потрошенные – 1 кат)	53	52.1
Рыба-филе, в т.ч. слабо или малосоленое	77	82.1
Молоко	350	353
Кисломолочная пищевая продукция	180	186
Творог (5%- 9% м.д.ж.)	60	59
Сыр	15	15
Сметана	10	18
Масло сливочное	35	35.2
Масло растительное	18	20
Яйцо, шт.	1	1

Армандирский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Сахар	35	36.1
Кондитерские изделия	15	28
Чай	2	1.5
Какао-порошок	1.2	1.1
Кофейный напиток	2	2
Дрожжи хлебопекарные	0.3	0.3
соль	5	5
специи	2	2

7. Вывод: перспективного примерного двухнедельного меню для организации питания (завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) обучающихся с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше, обучающихся государственного казенного общеобразовательного учреждения Краснодарского края специальная (коррекционная) школа-интернат с.Ковалевского 2024г. **соответствует** требованиям: раздела VIII п.8.1, п.п. 8.1.2, 8.1.3, 8.1.4, 8.1.6, 8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Врач по общей гигиене

Е.В.Романов

Врач по общей гигиене

Т.А.Мазняк

Армандовский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»