

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя

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

в Армавирском филиале

В.А. Русенко

М. П.

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

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 3738/24 «26» сентября 2024 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного двухнедельного перспективного меню для организации питания
учащихся 7-11 лет и 12 лет и старше государственного казенного
общеобразовательного учреждения Краснодарского края специальной
(коррекционной) школы-интерната ст-цы Бесскорбной, по адресу: Краснодарский
край, Новокубанский район, станица Бесскорбная, ул. Советская, 30

Производство экспертизы начато: 16.09.2024; 09-00

Производство экспертизы окончено: 26.09.2024; 16-00

1. Основание: заявление вх.2567/288/ОИ от 19.07.2024г. зарегистрированное в
Армавирском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском
крае».

2. Заявитель: государственное казенное общеобразовательное учреждение
Краснодарского края специальная (коррекционная) школа-интернат ст-цы Бесскорбной
(сокращенное наименование – ГКОУ КК школа-интернат ст-цы Бесскорбной).

Юридический адрес: 352200, Краснодарский край, р-н Новокубанский, ст-ца
Бесскорбная, ул. Советская, 30.

ИНН: 2343015670

ОГРН: 1022304361397

Фактический адрес: 352200, Краснодарский край, р-н Новокубанский, ст-ца
Бесскорбная, ул. Советская, 30.

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».

Армавирский

Филиал

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

г. Армавир
ул. Революционная, 26

Продолжение:

Страницы № 2 - 6 185300

5. Перечень рассмотренных материалов:

- свидетельство о постановке на учет в налоговом органе по месту ее нахождения;
- приказ от 17 ноября 2011 года №499л;
- копия выписки из ЕГРЮЛ от 10.04.24г. №ЮЭ9965-24-42960679;
- устав ГКОУ КК школа-интернат ст-цы Бесскорбной;
- копия лицензии на осуществление образовательной деятельности, серия 23Л01 №0005338;
- примерное двухнедельное перспективное меню для учащихся ГКОУ КК школа-интернат ст-цы Бесскорбной 7-11 лет,
- примерное двухнедельное перспективное меню для учащихся ГКОУ КК школа-интернат ст-цы Бесскорбной с 12 лет и старше;
- технологические карты блюд;
- ведомость контроля за рационом питания для детей 7-11 лет и 12 лет и старше.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка материалов:

Армавирским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» проведена оценка примерного двухнедельного перспективного меню для организации питания учащихся 7-11 лет и 12 лет и старше государственного казенного общеобразовательного учреждения Краснодарского края специальной (коррекционной) школы-интерната ст-цы Бесскорбной 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»;
- Сборника технических нормативов В.Т. Лапшиной 2004г.;
- Сборника технических нормативов; Сборника рецептур на продукцию обучающихся во всех образовательных учреждениях НИИ питания РАМН под редакцией Могильного М.П., Тутельяна В. А., 2017 г.;
- Технологических карт блюд.

2) Примерные двухнедельные перспективные меню утверждены директором ГКОУ КК школы-интерната ст-цы Бесскорбной А.В. Горлиной;

3) Примерные двухнедельные перспективные меню разработаны на две недели для детей в возрасте 7-11 лет и от 12 лет и старше по каждому приему пищи в отдельности (завтрак, обед, полдник, ужин, 2-й ужин), содержат информацию о количественном составе блюд, биологической ценности: содержание калорийности, белков, жиров, углеводов 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 блюда напитков. В состав ассортимента пищевой и готовой продукции, реализуемой в обед, включены закуски (овощные нарезки по сезону), первые и вторые блюда, напитки. Полдник состоит из напитка (какао с молоком, кисель из сухофруктов, напиток кофейный и др.), а так же кондитерских изделий (печенье), оладьев, запеканок и др, свежих фруктов по сезону. Ужин включает в себя мясное или рыбное блюдо, гарниры, напитки. Второй ужин состоит из кисломолочных продуктов (кефир, ряженка, йогурт).

5) В технологических картах указан сборник рецептур, содержится информация о технологии приготовления блюд с соблюдением принципа щадящего питания, (раздел:

Армавирский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

технология приготовления), биологической ценности, температуре выдаче для горячих блюд.

6) В примерных двухнедельных перспективных меню для детей 7-11 лет соблюдены требования по рекомендуемой массе порций блюд, с учетом возрастной группы детей. Соблюдена суммарная масса блюд по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин).

7) По результатам выборочного анализа меню, технологических карт, накопительной таблицы учащиеся в возрасте 7-11 лет и от 12 лет и старше обеспечены рекомендуемым минимальным набором пищевых продуктов (см. таблицу № 14, №15).

8) Для профилактики йододефицитных заболеваний используется йодированная соль.

9) В рационе не используются запрещенные продукты.

10) В примерных двухнедельных перспективных меню для детей 12 лет и старше соблюдены требования по рекомендуемой массе порций блюд, с учетом возрастной группы детей. Соблюдена суммарная масса блюд по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин).

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

(завтраки) – доля суточной потребности 25%

	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	ЭЦ
	Факт.	Факт.	Факт.	Факт.
Средний показатель	14,7	21,6	74,3	528,7
Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 14 дней)				

Таблица № 2. Средний показатель распределения рациона по пищевым веществам и энергетической ценности для детей (7-11 лет) –

(обеда) – доля суточной потребности 35%

	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	ЭЦ
	Факт.	Факт.	Факт.	Факт.
Средний показатель	25,9	24,2	113,59	779,35
Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 14 дней)				

А.И.Васильев

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Таблица № 4. Средний показатель распределения рациона по пищевым веществам и энергетической ценности для детей (7-11 лет)

(полдники) – доля суточной потребности 15%

	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	ЭЦ
	Факт.	Факт.	Факт.	Факт.
Средний показатель	7,8	8,4	71	373,6
Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 14 дней)				

Таблица № 5. Средний показатель распределения рациона по пищевым веществам и энергетической ценности для детей (7-11 лет)

(ужины) – доля суточной потребности 20 %

	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	ЭЦ
	Факт.	Факт.	Факт.	Факт.
Средний показатель	19,9	16,3	94,4	654
Соотношение Б:Ж:У(в среднем за 14 дней)				

Таблица № 6. Средний показатель распределения рациона по пищевым веществам и энергетической ценности для детей (7-11 лет)

(2-е ужины) – доля суточной потребности 5 %

	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	ЭЦ
	Факт.	Факт.	Факт.	Факт.
Средний показатель	6,1	9,5	8,2	144
Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 14 дней)				

Таблица № 7. Среднесуточный показатель распределения рациона по пищевым веществам и энергетической ценности для детей (7-11 лет) – (по всем приемам пищи). +/- 5%

Ариадна

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

	Белки (г)		Жиры (г)		Углеводы (г)		ЭЦ (ккал)	
	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма
Средний показатель	74,4	77	79,9	79	361,4	335	2479,6	2350
Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 14 дней)	1:1:4							

Таблица № 8. Средний показатель распределения рациона по пищевым веществам и энергетической ценности для детей (12 лет и старше) – (завтраки) – доля суточной потребности 20%

	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	ЭЦ
	Факт.	Факт.	Факт.	Факт.
Средний показатель	16,9	23,5	83,6	574,1
Соотношение Б:Ж:У(в среднем за 14 дней)				

Таблица № 9. Средний показатель распределения рациона по пищевым веществам и энергетической ценности для детей (12 лет и старше) – (обеда) – доля суточной потребности 35%

	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	ЭЦ
	Факт.	Факт.	Факт.	Факт.
Средний показатель	32,3	28,3	114,7	674,8
Соотношение Б:Ж:У(в среднем за 14 дней)				

Таблица № 10. Средний показатель распределения рациона по пищевым веществам и энергетической ценности для детей (12 лет и старше) – (полдни) – доля суточной потребности 15%

	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	ЭЦ
	Факт.	Факт.	Факт.	Факт.
Средний показатель	10,7	10,1	83,6	450,6
Соотношение Б:Ж:У(в среднем за 14 дней)				

Арнавирский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Таблица № 11. Средний показатель распределения рациона по пищевым веществам и энергетической ценности для детей (12 лет и старше) – (ужины) – доля суточной потребности 20 %

	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	ЭЦ
	Факт.	Факт.	Факт.	Факт.
Средний показатель	16,9	18	104,35	718,6
Соотношение Б:Ж:У(в среднем за 14 дней)				

Таблица № 12. Средний показатель распределения рациона по пищевым веществам и энергетической ценности для детей (12 лет и старше) – (2-е ужины) – доля суточной потребности 5 %

	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	ЭЦ
	Факт.	Факт.	Факт.	Факт.
Средний показатель	6,1	9,5	8,2	144
Соотношение Б:Ж:У(в среднем за 14 дней)				

Таблица № 13. Среднесуточный показатель распределения рациона по пищевым веществам и энергетической ценности для детей (12 лет и старше) – (по всем приемам пищи). +/- 5%

	Белки (г)		Жиры (г)		Углеводы (г)		ЭЦ (ккал)	
	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма
Средний показатель	82,9	90	89,4	92	394,4	383	2562,1	2720
Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 14 дней)	1:1:4							

Таблица № 14. Выполнение среднесуточных наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков для детей (7-11 лет) - завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин.

Наименование продуктов	Рекомендуемая минимальная норма на одного учащегося в сутки (гр.)	Фактическое выполнение (гр.) в среднем за 14 дней
Хлеб ржаной	80	80
Хлеб пшеничный	150	150
Мука пшеничная	15	16,2
Крупы, бобовые,	45	45,07

Краснодарский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

макаронные изделия	15	16,6
Картофель	187	185,7
Овощи (свежие, мороженные, соленья), зелень	280	325,7
Фрукты свежие, ягоды	185	217,8
Сухофрукты	15	15
Соки плодовоовощные	200	200
Мясо 1-й категории, в т.ч. субпродукты (печень, язык, сердце)	70	75,5
Птица (цыплята-бройлеры потрошенные – 1 кат)	35	38
Рыба-филе, в т.ч. слабо или малосоленное	58	61,2
Молоко (2,5% 3,5%)	300	302
Кисломолочная пищевая продукция	150	175
Творог (5%- 9% м.д.ж.)	50	54,5
Сыр	10	10,1
Сметана	10	10
Масло сливочное	30	29,9
Масло растительное	15	15
Яйцо, шт.	1шт	1шт
Сахар	30	33,7
Кондитерские изделия	10	10
Чай	1	1
Какао-порошок	1	1
Кофейный напиток	2	2
Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,2
Крахмал	3	3
Специи	2	2
Соль	3	3

Таблица № 15. Выполнение среднесуточных наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков для детей (12 лет и старше) – завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин.

Наименование продуктов	Рекомендуемая минимальная норма на одного учащегося в сутки (гр.)	Фактическое выполнение (гр.) в среднем за 14 дней
Хлеб ржаной	120	120
Хлеб пшеничный	200	200
Мука пшеничная	20	23,3
Крупы, бобовые, макаронные изделия	50	50
Картофель	20	20
Овощи (свежие, мороженные, соленья),	187	191,7
	320	328,7

Краснодарский

филиал ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае

зелень		
Фрукты свежие, ягоды	185	185,7
Сухофрукты	20	20
Соки плодовоовощные	200	200
Мясо 1-й категории, в	78	81
т.ч. субпродукты (печень, язык, сердце)	40	40
Птица (цыплята- бройлеры потрошенные – 1 кат)	53	54,5
Рыба-филе, в т.ч. слабо или малосоленное	77	79,2
Молоко (2,5% 3,5%)	350	350
Кисломолочная пищевая продукция	180	191,4
Творог (5%- 9% м.д.ж.)	60	60
Сыр	15	15
Сметана	10	10
Масло сливочное	35	35
Масло растительное	18	18
Яйцо, шт.	1шт	1шт
Сахар	35	34,5
Кондитерские изделия	15	15
Чай	2	2
Какао-порошок	1,2	1
Кофейный напиток	2	2
Дрожжи хлебопекарные	0,3	0,3
Крахмал	4	4
Специи	2	2
Соль	5	5

7. Вывод: примерные двухнедельные перспективные меню для организации питания учащихся 7-11 лет и 12 лет и старше государственного казенного общеобразовательного учреждения Краснодарского края специальной (коррекционной) школы-интерната ст-цы Бесскорбной, по адресу: Краснодарский край, Новокубанский район, станица Бесскорбная, ул. Советская, 30 *соответствуют* 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».

Заведующий санитарно-эпидемиологическим
отделом врач по общей гигиене



А.А.Бойко

Армандерский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»