

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

УТВЕРЖДАЮ



Главный врач

филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

М.П.

Мабинского

Шаровникова

Ф.И.О.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 206 «29» январе 2025 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного циклического десятидневного меню для детей в возрасте 7-11 лет
осеннее – зимний период

Производство экспертизы начато: 18.12.2024 14-30 ч.

Производство экспертизы окончено: 29.01.2025 13-45 ч.

1. Основание: заявление директора ГКОУ КК школа – интернат ст-цы Родниковской
вх. №3547 от 18.12.2024, зарегистрированное в установленном порядке в Лабинском
филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

2. Заявитель: Государственное казенное общеобразовательное учреждение Краснодарского
края специальная (коррекционная) школа – интернат ст-цы Родниковской (ГКОУ КК школа –
интернат ст-цы Родниковской)

Юридический адрес: 352422, Краснодарский край, р-н Курганинский, ст-ца Родниковская. ул.
Октябрьская, д.17

ИНН: 2339012884

ОГРН: 1022304130045

Фактический адрес: 352422, Краснодарский край, р-н Курганинский, ст-ца Родниковская. ул.
Октябрьская, д.17

3. Разработчик: Государственное казенное общеобразовательное учреждение Краснодарского
края специальная (коррекционная) школа – интернат ст-цы Родниковской (ГКОУ КК школа –
интернат ст-цы Родниковской)

Юридический адрес: 352422, Краснодарский край, р-н Курганинский, ст-ца Родниковская. ул.
Октябрьская, д.17

Фактический адрес: 352422, Краснодарский край, р-н Курганинский, ст-ца Родниковская. ул.
Октябрьская, д.17

4. Цель экспертизы: на соответствие разделу II п.2.8, разделу V п. 5.2, разделу VIII СанПиН
2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного
питания населения".

Мабинского

филиал

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

Продолжение: 2-6
Страницы №

315

5. Перечень рассмотренных материалов:

- примерное цикличное десятидневное меню для детей в возрасте 7-11 лет осеннее – зимний период,
- технологические карты кулинарных блюд и изделий,
- сведения о выполнении натуральных норм питания (накопительная ведомость/ ведомость контроля за рационом питания 7-11 лет).

6. Санитарно – эпидемиологическая оценка:

В соответствии с заявлением директора ГКОУ КК школа – интернат ст-цы Родниковской вх. №3547 от 18.12.2024 Лабинским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» проведена оценка соответствия и анализ примерного цикличного десятидневного меню для детей в возрасте 7-11 лет для организации питания воспитанников государственного казенного общеобразовательного учреждения Краснодарского края специальной (коррекционной) школы – интернат ст-цы Родниковской (далее по тексту - ГКОУ КК школа – интернат ст-цы Родниковской) в осеннее – зимний период.

По результатам оценки соответствия и анализа меню установлено:

1. примерное цикличное десятидневное меню для детей в возрасте 7-11 лет осеннее – зимний период разработаны на основе следующей документации:

- Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ - интернатов/ Под редакцией А.Я.Перевалова, Н.В. Тапешкиной, г. Пермь, 2021 год;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- Таблицы химического состав и нормы калорийности российских продуктов питания под редакцией И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна, 2008 год (для булочек);
- МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций";
- МР 2.4.0260-21 «Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям».

2. По представленному меню для возрастной категории 7-11 лет на осенне – зимний период организовано пятиразовое питание: завтрак, обед, полдник, ужин, 2-й ужин – в 1-й -4-й дни первой недели, в 6-й- 9-й дни второй недели. В 5-й день недели первой , 10-й день второй недели – организовано трехразовое питание: завтрак, обед, полдник (с учетом режима работы организации).

3. Меню разработано на основании сформированного рациона питания, включающие распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин, 2-й ужин).

4. Меню разработано:

- в соответствии с рекомендуемым образцом согласно приложению №8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", а именно в примерном цикличном меню указаны наименование приема пищи (завтрак, обед, полдник, ужин, 2-й ужин), неделя (неделя 1, неделя 2), день (по порядку в течение 2-х недель), наименование блюда, вес блюда, пищевые вещества (белки, жиры, углеводы), энергетическая ценность, витамины и минеральные вещества, номера рецептуры указаны на каждое наименование блюда в меню в соответствии со сборниками, используемыми при разработке

в Краснодарском крае»

меню; в меню и технологических картах имеются данные о содержании минеральных веществ и витаминов в каждом блюде,

- на период 10 дней (с учетом режима работы организации),
- с учетом возраста детей (для возрастной категории детей 7-11 лет);
- с учетом сезонности (осеннее – зимний период).

5. Завтрак состоит из горячего блюда и напитка, также присутствуют фрукты. Обед состоит из закуски (салата, овощей), горячего первого, второго блюда и напитка.

6. По меню повторяемость готовых блюд в течение дня и/или двух смежных дней отсутствует.

7. При анализе меню и технологических карт пищевая продукция и готовые кулинарные изделия, которые не допускаются при организации питания детей, не используются.

8. Представлены технологические карты на все блюда, заявленные в меню. Технологические карты составлены с указанием сборников рецептур и номера рецептуры, согласно данных сборников; наличия в них информации о расходе сырья в брутто и нетто на 1 порцию и на 100 порций, информация о технологии приготовления блюд, калорийности, содержании белков, жиров и углеводов, о витаминно-микроэлементном составе блюд, для горячих блюд – информация о температуре их выдачи.

Меню разработаны в соответствии с принципами рационального питания и предусматривает использование щадящих способов приготовления блюд, таких как варка, тушение, приготовление на пару, запекание.

9. Масса порций блюд по представленному примерному циклическому десятидневному меню (возрастная категория 7-11 лет) соответствует массе порций блюд согласно приложению №9 таблицы 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" с учетом выполнения суммарных объемов блюд по приемам пищи, потребности в пищевых веществах и энергетической ценности.

Наименование блюд	Масса порций фактическая	Масса порций нормируемая
Каша/овощное/яичное/творожное/мясное блюдо	160-240	150-200
закуска	60-80	60-100
первое блюдо	200-250	200-250
второе блюдо	90-110	90-120
гарнир	150-200	150-200
третье блюдо	180-200	180-200
фрукты	150-250	100

10. Суммарные объемы блюд по приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин, 2-й ужин) за каждый день по меню (возрастная категория 7-11 лет) не менее суммарных объемов блюд, представленных в приложении №9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Мабинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

Прием пищи	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) (в среднем)	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
завтрак	641 (548-718)	500
обед	852 (778-878)	700
полдник	335 (300-410)	300
ужин	564 (517-618)	500
второй ужин	203 (200-214)	200

11. Суточная потребность в пищевых веществах и энергии по меню (возрастная категория 7-11 лет) в среднем представлена в таблице:

	энергетическая ценность, ккал/сут	белки, г/сут	жиры, г/сут	углеводы, г/сут
Нормируемая	2350	77	79	335
Фактически по меню	2301,88	77,53	77,6	332,13

12. По результатам анализа накопительной ведомости дети в возрасте 7-11 лет обеспечены среднесуточным набором пищевой продукции (на одного учащегося в сутки) (согласно таблицы 2 приложения №7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения").

Наименование вида пищевой продукции	Рекомендуемая норма на одного ребенка в сутки (в нетто г, мл)	Фактическое выполнение (в нетто г, мл) по меню	% отклонения от нормы (+/-5%)
Хлеб ржаной	80	76	в пределах нормы
Хлеб пшеничный	150	154,52	
Мука пшеничная	15	15,52	
Крупы, бобовые	45	43,70	
макаронные изделия	15	15,45	
Картофель	187	180,06	
Овощи (свежие, замороженные), включая соленые и квашенные (не более 10% от общего)	280	280,65	

Мавинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

количества овощей),
в том числе томат-
пюре, зелень

Фрукты свежие

185

185,82

Соки
плодоовощные,
напитки
витаминизированны
е, в т.ч. инстантные

200

200

Сухофрукты

15

14,95

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

30,31

Кондитерские
изделия

10

10,20

кофейный напиток

2

2,01

Какао

1

0,96

Чай

1

1,02

Мясо 1-й категории

70

69,37

субпродукты (
печень, язык,
сердце)

30

30,76

Птица 1-й категории
(куры потрошенные,
цыплята-бройлеры,
индейка -
потрошенная) 1 кат.

35

36,5

Рыба-филе, в т.ч.
филе слабо- или

58

58,58

Мабинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

малосоленое			
Молоко	300	298,27	
кисломолочные продукты	150	156	
Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	50,31	
Сметана (г)	10	9,65	
Сыр (г)	10	10,20	
Масло сливочное (г)	30	31,27	
Масло растительное (мл)	15	14,69	
Яйцо (штук)	1 шт/40	40,40	
Соль йодированная поваренная пищевая	3	3,12	

Как видно из таблицы, согласно представленного анализа выполнения норм питания по продуктам за каждый день с подведением итогов их выполнения в % в меню выполняются среднесуточные нормы пищевых продуктов (с учетом допустимых отклонений +/-5%).

13. Согласно технологических карт профилактика йод – дефицитных заболеваний осуществляется путем введения в рацион йодированной соли.

14. В меню рационально распределена энергетическая ценность по приемам пищи: завтрак составляет 24% от общесуточной калорийности, обед – 35% от общесуточной калорийности – полдник – 16% от общесуточной калорийности, ужин – 20% от общесуточной калорийности, 2-й ужин - 5% от общесуточной калорийности.

7. Вывод: примерное цикличное десятидневное меню для детей в возрасте 7-11 лет осеннее – зимний период для организации питания воспитанников государственного казенного общеобразовательного учреждения Краснодарского края специальной (коррекционной) школы – интернат ст-цы Родниковской, разработанное государственным казенным общеобразовательным учреждением Краснодарского края специальной (коррекционной) школой – интернат ст-цы Родниковской, 352422, Краснодарский край, р-н Курганинский, ст-ца Родниковская. ул. Октябрьская, д.17, соответствуют требованиям раздела II п.2.8, раздела V п. 5.2, раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Врач по общей гигиене

М.В. Маньшина

Маньшина Л.В.

М.В. Маньшина

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»