

УТВЕРЖДАЮ



Главный врач
филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

Майинского

Т.Р. Шарованова

Ф.И.О.

М.П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ *813* « *04* » *марта* 20 *25* года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного циклического десятидневного меню для детей в возрасте 7-11 лет
весенний период

Производство экспертизы начато: 12.02.2025 11-30 ч.

Производство экспертизы окончено: 04.03.2025 11-45 ч.

- 1. Основание:** заявление директора ГКОУ КК школа – интернат ст-цы Родниковской вх. №620 от 12.02.2025, 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".

Майинского

филиал

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

5. Перечень рассмотренных материалов:

- примерное цикличное десятидневное меню для детей в возрасте 7-11 лет весенний 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. №620 от 12.02.2025 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 весенний период.

По результатам оценки соответствия и анализа меню установлено:

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

- Единый сборник технологических нормативов, рецептур 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 состава 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 весенний 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

Лабинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
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 (весенний период).

5. Завтрак состоит из горячего блюда и напитка, также присутствуют фрукты. Обед состоит из закуски (салата, соленных/квашеных овощей), горячего первого, горячего 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	150-200	150-200
закуска	60-80	60-100
первое блюдо	200-250	200-250
второе блюдо	90-110	90-120
гарнир	150-180	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	635 (528-725)	500
обед	861 (798-918)	700
полдник	337 (300-410)	300
ужин	545 (518-608)	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	2309,42	77,98	77,73	332,15

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	154,42	
Мука пшеничная	15	15,38	
Крупы, бобовые	45	43,71	
макаронные изделия	15	15,45	
Картофель	187	178,01	
Овощи (свежие, замороженные), включая соленые и квашенные (не более	280	267,63	

Майский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

10% от общего количества овощей), в том числе томат-пюре, зелень		
Фрукты свежие	185	177,20
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
Сухофрукты	15	15,38
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	30,74
Кондитерские изделия	10	9,80
кофейный напиток	2	2,01
Какао	1	0,96
Чай	1	1,01
Мясо 1-й категории	70	70,51
субпродукты (печень, язык, сердце)	30	29,95
Птица 1-й категории (куры потрошенные, цыплята-бройлеры, индейка -	35	36,5

Мабинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

потрошенная) 1 кат.		
Рыба-филе, в т.ч. филе слабо- или малосоленое	58	58,58
Молоко	300	296,81
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	30,23
Масло растительное (мл)	15	15,51
Яйцо (штук)	1 шт/40	41,50
Соль йодированная поваренная пищевая	3	3,14

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 25% от общесуточной калорийности, обед – 35% от общесуточной калорийности – полдник – 15% 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 весенний 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

Маньшина Л.В.

Маньшинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»