

УТВЕРЖДАЮ



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

Т.Р. Шаповалова

Ф.И.О.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ *814* « *04* » *марта* 20 *25* года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного циклического десятидневного меню для детей в возрасте 12 лет и старше
весенний период

Производство экспертизы начато: 12.02.2025 11-30 ч.
Производство экспертизы окончено: 04.03.2025 13-40 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".

Лабинский филиал
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

5. Перечень рассмотренных материалов:

- примерное цикличное десятидневное меню для детей в возрасте 12 лет и старше весенний период,
- технологические карты кулинарных блюд и изделий,
- сведения о выполнении натуральных норм питания (накопительная ведомость/ ведомость контроля за рационом питания 12 лет и старше).

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 12 лет и старше 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 12 лет и старше 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 12 лет и старше 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 12 лет и старше);
- с учетом сезонности (весенний период).

5. Завтрак состоит из горячего блюда и напитка, также присутствуют фрукты. Обед состоит из закуска (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 12 лет и старше) 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	200-300	200-250
закуска	100	100-150
первое блюдо	250-300	250-300
второе блюдо	120	100-120
гарнир	180-200	180-230
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 12 лет и старше) 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	700 (625-835)	550
обед	983 (930-1040)	800
полдник	382 (350-450)	350
ужин	639 (600-720)	600
второй ужин	213 (200-250)	200

11. Суточная потребность в пищевых веществах и энергии по меню (возрастная категория 12 лет и старше) в среднем представлена в таблице:

	энергетическая ценность, ккал/сут	белки, г/сут	жиры, г/сут	углеводы, г/сут
Нормируемая	2720	90	92	383
Фактически по меню	2776,88	94,42	92,4	401,45

12. По результатам анализа накопительной ведомости дети в возрасте 12 лет и старше 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	120	114	в пределах нормы
Хлеб пшеничный	200	190,34	
Мука пшеничная	20	18,99	
Крупы, бобовые	50	52,31	
макаронные изделия	20	20,10	
Картофель	187	195,07	
Овощи (свежие, замороженные), включая соленые и квашеные (не	320	331,13	

Мабинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

более 10% от общего количества овощей), в том числе томат-пюре, зелень			
Фрукты свежие		185	187,56
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные		200	200
Сухофрукты		20	20,07
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)		35	34,54
Кондитерские изделия		15	15,4
кофейный напиток		2	2,01
Какао		1,2	1,16
Чай		2	2,05
Мясо 1-й категории		78	75,27
субпродукты (печень, язык, сердце)		40	38,25
Птица 1-й категории (куры потрошенные, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная) 1 кат.		53	50,59
Рыба-филе, в т.ч. филе слабо- или малосоленное		77	73,44
Молоко		350	335,65

Мабинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

кисломолочные продукты	180	180
Творог (5% - 9% м.д.ж.)	60	60,12
Сметана (г)	10	9,94
Сыр (г)	15	15
Масло сливочное (г)	35	35,92
Масло растительное (мл)	18	18,76
Яйцо (штук)	1 шт/40	40,90
Соль йодированная поваренная пищевая	5	4,94

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 12 лет и старше 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.

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»