

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.

М.П. Заместитель руководителя
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»



Тихорецком филиале
М.П. *О.Р. Придуско*

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 898/32 «28» 11 2024 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

Примерного двухнедельного циклического меню для воспитанников (возрастной категории 12 лет и старше) в ГКОУ КК школе-интернате г.Тихорецка

Производство экспертизы начато: 28.11.2024 14-00

Производство экспертизы окончено: 28.11.2024 15-00

1. Основание заявление в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» №1011/693/ОИ от 28.11.2024г.

2. Заявитель: директор ГКОУ КК школы-интерната г.Тихорецка. Тесленко С.В
юридический адрес: Краснодарский край, Тихорецкий район, г.Тихорецк, ул.Колхозная, 50
ИНН 2321009841, ОГРН 1022303187807

фактический адрес: Краснодарский край, Тихорецкий район, г.Тихорецк, ул.Колхозная, 50

3. Разработчик: ГКОУ КК школа-интернат г.Тихорецка

юридический адрес: Краснодарский край, Тихорецкий район, г.Тихорецк, ул.Колхозная, 50

фактический адрес: Краснодарский край, Тихорецкий район, г.Тихорецк, ул.Колхозная, 50

4. Цель экспертизы: оценить соответствие (не соответствие) требованиям, представленных на экспертизу примерного двухнедельного циклического меню для воспитанников (возрастной категории 7 - 11 лет) в ГКОУ КК школе-интернате г.Тихорецка

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" п.2.8, п.5.2, раздел VIII,

5. Перечень рассмотренных материалов:

- Примерное двухнедельное циклическое меню для воспитанников (возрастной категории 12 лет и старше) в ГКОУ КК школе-интернате г.Тихорецка;

- накопительные ведомости

- технологические карты

188282

Тихорецкий филиал
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
г.Тихорецк ул.Подвойского 113

Продолжение:
Страницы № 2-5

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленный вариант примерного двухнедельного цикличного меню для воспитанников (возрастной категории 12 лет и старше) в ГКОУ КК школе-интернате г.Тихорецка. разработаны ГКОУ КК школа-интернат г.Тихорецка на основе следующей документации:

▪ «Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий», Пермь 2021 под редакцией Переваловой А.Я.;

По результатам экспертизы примерного двухнедельного цикличного меню для воспитанников (возрастной категории 12 лет и старше) в ГКОУ КК школе-интернате г.Тихорецка, установлено:

1. Примерное меню разработано в соответствии с требованиями п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 на период двух недель, включает в себя распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий на завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин.
2. Примерное меню разработано с учетом сезонности.
3. Примерное меню разработано с учетом среднесуточного набора пищевой продукции для организации питания детей необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрасту обучающихся (12 лет и старше), что **соответствует** требованиям п.8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (таблица 2, Приложение 7).
4. Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в примерном меню соответствуют их наименованиям, указанным в использованном сборнике рецептур (технологических картах).
5. Принцип щадящего питания при анализе технологических карт соблюден.
6. Повторяемость кулинарных изделий и пищевой продукции в меню не обнаружена, запрещённые продукты не используются, что **соответствует** требованиям п.8.1.2, 8.1.9, приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
7. Нормы питания, распределение энергетической ценности блюд, рассчитаны, исходя из одноразового приёма пищи: завтрак 25%, обед 35%, полдник 15%, ужин 20%, второй ужин 5%, что **соответствует** требованиям п.8.1.2 приложение 10 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
8. В примерном меню соблюдены требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по массе порций блюд, с учётом возраста обучающихся (таблица 2 приложение 7).
9. Завтрак состоит из закуски, горячего блюда и напитка, обед состоит из горячего первого блюда, закуски, горячего второго блюда и напитка, что **соответствует** требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20
10. Дети обеспечены в полном объёме рекомендуемым набором пищевых продуктов, предусмотренных в среднесуточных наборах пищевой продукции для организации питания детей, из расчёта в один день на одного человека, что **соответствует** требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (таблица 2, приложение 7).

Тихорецкий

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

Таблица №1 «Суммарные объемы блюд по приемам пищи»

День меню	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	норматив
Завтрак	585	610	570	575	580	610	580	610	570	570	570	570	610	595	не менее 550
Обед	980	930	900	930	930	930	910	930	930	910	980	980	870	830	не менее 800
Полдник	350	400	370	350	354	350	350	370	350	370	350	370	350	370	не менее 350
Ужин	620	620	600	600	680	600	640	680	600	600	650	600	600	600	не менее 600
Второй ужин	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	не менее 200

Таблица №2 Масса порций блюд и кулинарных изделий для детей 12 лет и старше

Название блюд	Масса порций в граммах для обучающихся 12 лет и старше		
	фактически	рекомендуемая	% занижения массы порции
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд)	200-280	200-250	-
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т. п.)	100	100-150	-
Первое блюдо	250-300	250-300	-
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100-120	100-120	-
Гарнир	180-200	180-230	-
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао напиток, напиток из шиповника, сок)	180-200	180-200	-
Фрукты	150	100	-

Суточная потребность детей возраста 12 лет и старше, в основных пищевых веществах составляет: белки - 90 г, жиры - 92 г, углеводы - 383 г; в энергии - 2720 Ккал (таблица 1 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Таблица №3 Средний показатель распределения рациона меню по калорийности для детей 12 лет и старше.

День меню	Завтрак+обед+полдник+ужин+второй ужин			
	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийность ккал
1 день	95,87	89,35	323,82	2612,72
2 день	93,34	82,31	413,23	2729,92
3 день	103,38	104,73	367,23	2869,39

Ихореский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

4 день	85,11	90,05	429,49	2887,61
5 день	101,03	81,82	379,42	2765,9
6 день	84,37	94,48	376,58	2709,21
7 день	94,37	97,36	353,13	2704,24
8 день	103,54	82,31	421,19	2918,29
9 день	80,28	104,27	382,31	2830,78
10 день	97,48	84,09	402,95	2874,14
11 день	77,13	81,71	419,63	2769,42
12 день	75,04	98,57	369,15	2703,9
13 день	94,86	104,26	366,96	2780,87
14 день	82,78	85,68	349,76	2529,22
Среднее % СП*	90,61/100,6	91,50/99,45	382,49/99,86	2763,26/101,59

При пятикратном питании по меню средние значения потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) и энергии за двухнедельный период удовлетворяют нормативным требованиям: $100\% \pm 5\%$.

По результатам анализа представленных ведомостей контроля за рационом питания (нетто) возрастной категории детей 12 лет и старше, дети в целом обеспечены среднесуточными наборами пищевой продукции (на 1 учащегося в сутки), в соответствии с требованиями п.8.1.2 приложения № 7 таблицы 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 с учетом замены продуктов по таблице взаимозаменяемости (раздел VIII 8.1.2 (приложение № 7 таблица 2) СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

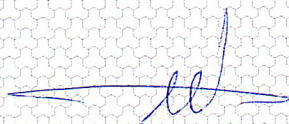
Таблица № 4 Выполнение рекомендуемых наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков (по данным накопительной ведомости) при пятиразовом питании (завтрак 25%, обед 35%, полдник 15%, ужин 20%, второй ужин 5%),

№	Наименование продуктов	Норма на одного ребенка в день (гр.)	Выполнение норм питания в 100% от суточной нормы (завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин)	Фактическое выполнение (гр.)
1	Хлеб ржаной	120	120	114
2	Хлеб пшеничный	200	200	193,9
3	Мука пшеничная	20	20	21,94
4	Крупы, бобовые	50	50	65,44
5	Макаронные изделия	20	20	18,9
6	Картофель	187	187	203,87
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	320	320	308,48
8	Фрукты свежие	185	185	268,06
9	Сухофрукты	20	20	19
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200	200
11	Мясо 1-й категории	78	78	77,97

12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	40	40	
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	53	53	49,9
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленное	77	77	73,76
15	Молоко	350	350	336,9
16	Кисломолочная продукция	180	180	160
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	60	60	60,7
18	Сыр	15	15	14,4
19	Сметана	10	10	10,1
20	Масло сливочное	35	35	36,97
21	Масло растительное	18	18	19,47
22	Яйцо, шт.	1	1	1,11
23	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	35	35,24
24	Кондитерские изделия	15	15	15
25	Чай	2	2	2,7
26	Какао-порошок	1,2	1,2	1,2
27	Кофейный напиток	2	2	1,8
28	Соль	5	5	5

7.Вывод: представленное на экспертизу примерное двухнедельное цикличное меню для воспитанников (возрастной категории 12 лет и старше) в ГКОУ КК школе-интернате г.Тихорецка, соответствует требованиям раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Врач по общей гигиене
тел. (86196)53621



А.Ю. Шевченко

Тихорецки

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»