

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

Аттестат аккредитации органа инспекции
№ RA. RU.710012 от 22.04.2015г.

УТВЕРЖДАЮ

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



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 955/32 «08» 09 2021 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

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

Производство экспертизы начато: 24.08.2021
Производство экспертизы окончено: 06.09.2021

- 1. Основание** заявление в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» №631/559 -ОИ от 09.06.2021 г.
- 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 меню:
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" раздел VIII
- 5. Перечень рассмотренных материалов:**
 - примерное двухнедельное меню для воспитанников (возрастной категории 12 лет и старше) в ГКОУ КК школе-интернате г.Тихорецка;
 - технологические карты
 - накопительные ведомости

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленный вариант примерного двухнедельного 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:

• «Сборник технологических нормативов и рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений» Пермь 2008г.;

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

1. Примерное двухнедельное 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, обед и ужин.

2. Примерное двухнедельное 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).

3. Основное циклическое 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).

4. Принцип щадящего питания при анализе технологических карт соблюден.

5. Повторяемость кулинарных изделий и пищевой продукции в меню не обнаружена, запрещенные продукты не используются, что **соответствует** требованиям п.8.1.2, 8.1.9, приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

6. Нормы питания, распределение энергетической ценности блюд, рассчитаны, исходя из одноразового приёма пищи: завтрак 20%, второй завтрак 5%, 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.

7. В примерном меню **соблюдены** требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по массе порций блюд, с учётом возраста обучающихся (таблица 2 приложение 7).

8. Завтрак состоит из закуски, горячего блюда и напитка, обед состоит из горячего первого блюда, закуски, горячего второго блюда и напитка, ужин состоит из закуски, горячего блюда и напитка, что **соответствует** требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20

9. Обучающиеся 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** требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (таблица 2, приложение 7).

Тихорецкая

Таблица №1 «Масса порций блюд и кулинарных изделий для детей 12 лет и старше»

Название блюда	Масса порций в граммах для обучающихся 12 лет и старше		
	фактически	рекомендуемая	% занижения массы порции
Каша, или овсяное, 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)	250	200-250	-
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	100	100-150	-
Первое блюдо	250	250-300	-
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100	100-120	-
Гарнир	180	180-230	-
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао напиток, напиток из шиповника, сок)	180	180-200	-
Фрукты	200	100	-

Соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов составляют на завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин 1,1:1:3,4.

Таблица №2 Средний показатель распределения рациона меню по калорийности для детей 12 лет и старше.

День	Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность	
	Фактич.	Норма (+/-5%)	Фактич.	Норма (+/-5%)	Фактич.	Норма (+/-5%)	Фактич.	Норма (+/-5%)
Среднее	129,68	90	118,88	92	404,95	383	3336,14	2720
Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 10 дней)	1,1:1:3,4							

Таблица №3 Выполнение рекомендуемых наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков (по данным накопительной ведомости) при пятиразовом питании (завтрак 20%, второй завтрак 5%, обед 35%, полдник 15%, ужин 20%, второй ужин 5%)

№	Наименование продуктов	Норма на одного ребенка в день (гр.)	Фактическое выполнение (гр.)
1	Хлеб ржаной	120	120
2	Хлеб пшеничный	200	202,8
3	Мука пшеничная	20	28,1
4	Крупы, бобовые	50	60,6
5	Макаронные изделия	20	24,8
6	Картофель	187	276,6
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соевые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, т	320	314
8	Фрукты свежие	185	246,8
9	Сухофрукты	20	16

10	Соки плодово-овощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	78	109,6
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	40	33,3
13	Цицки (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	53	100,2
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	77	78,2
15	Молоко	350	346,5
16	Кисломолочная пищевая продукция	180	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	60	77,4
18	Сыр	15	14,3
19	Сметана	10	10,2
20	Масло сливочное	35	36,6
21	Масло растительное	18	24,1
22	Яйцо, шт.	1	1
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	54,5
24	Кондитерские изделия	15	17,1

7. Вывод: представленное на экспертизу примерное двухнедельное 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. (90196)53621



Шевченко А.Ю.