

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

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



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 917/32 « 18 » 08 2021 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

основного 10^м дневного цикличного меню для обучающихся (возрастной категории 12 лет и старше) в ГБОУ школе -интернате №7 ст-цы Казанской.

Производство экспертизы начато: 13.08.2021

Производство экспертизы окончено: 18.08.2021

1. Основание заявление в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» №572/504-ОИ от 25.05.2021 г.

2. Заявитель: директор ГБОУ школы-интерната №7 ст-цы Казанской Д.Н Агафонов
юридический адрес: 352147, Краснодарский край, Кавказский р-н, ст-ца Казанская, Красная ул., д.239

ИНН 2332012885, ОГРН 1022303882820

фактический адрес: 352147, Краснодарский край, Кавказский р-н, ст-ца Казанская, Красная ул., д.239

3. Разработчик: ГБОУ школы-интерната №7 ст-цы Казанской

юридический адрес: 352147, Краснодарский край, Кавказский р-н, ст-ца Казанская, Красная ул., д.239

фактический адрес: 352147, Краснодарский край, Кавказский р-н, ст-ца Казанская, Красная ул., д.239

4. Цель экспертизы: оценить соответствие (не соответствие) требованиям, представленных на экспертизу 10^м дневных примерных меню:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" раздел VIII

5. Перечень рассмотренных материалов:

- основное 10^м дневное цикличное меню для обучающихся (возрастной категории 12 лет и старше) в ГБОУ школы-интерната №7 ст-цы Казанской;

- технологические карты

- окончательные ведомости

185827 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

Гухорещин
г. Краснодар ул. Подвойского 113

Продолжение:
Страницы № 2-4

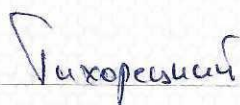
6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленный вариант основного 10^{ти} дневного меню для обучающихся (возрастной категории 12 лет и старше) в ГБОУ школы-интерната №7 ст-цы Казанской, разработаны ГБОУ школы-интерната №7 ст-цы Казанской на основе следующей документации:

«Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» под ред. В.Т. Лапшиной, Москва 2004г.;

По результатам экспертизы основного 10^{ти} дневного меню для обучающихся (возрастной категории 12 лет и старше) в ГБОУ школы-интерната №7 ст-цы Казанской, установлено:

1. Основное циклическое 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.
2. Основное циклическое 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 рецептов. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в примерном меню соответствуют их наименованиям, указанным в использованном сборнике рецептов (технологических картах).
4. Принцип щадящего питания при анализе технологических карт соблюден.
5. 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
6. Нормы питания, распределение энергетической ценности блюд, рассчитаны, исходя из одноразового приёма пищи: завтрак 25%, обед 35%, полдник 15%, ужин 20%, второй завтрак 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).



филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

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 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)	250	200-250	-
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	100-135	100-150	-
Первое блюдо	250	250-300	-
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100-120	100-120	-
Гарнир	180	180-230	-
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао напиток, напиток из шиповника, сок)	200	180-200	-
Фрукты	180	100	-

Соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов составляют в завтрак, в обед, полдник, ужин, 2 ужин 1:1:4.

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

День	Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность	
	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма
Среднее	91	90 (+/-5%)	92	92 (+/-5%)	383	383 (+/-5%)	2743	2720 (+/-5%)
Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 10 дней)	1:1:4							

Таблица № 3 Выполнение рекомендуемых наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков (по данным накопительной ведомости) при пятиразовом питании (завтрак 25%, 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	200
3	Мука пшеничная	20	20
4	Крупы, бобовые	50	50
5	Макаронные изделия	20	20
6	Картофель	187	187
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
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	20	20

10	Соки плодово-ягодные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	78	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	40	40
13	Птица (цыплята-бройлеры погрешные - 1 кат)	53	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленное	77	77
15	Молоко	350	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	180	180
17	Творог (3% - 9% м.д.ж.)	60	60
18	Сыр	15	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	35	35
21	Масло растительное	18	18
22	Яйцо, пп.	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	44
24	Кондитерские изделия	15	15
25	Чай	2	2
26	Какао-порошок	1,2	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Соль	5	5

7. Вывод: представленное на экспертизу основное 10^{ти} дневное меню для обучающихся (возрастной категории 12 лет и старше) в ГБОУ школы-интерната №7 ст-цы Казанской, 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

Шевченко А.Ю.

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»