

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц RA.RU.710012
Дата внесения в реестр сведений об
аккредитованном лице 22.04.2015

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя

органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
в _____ филиале

М. П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 564/26 «10» июля 2025 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

основного (организованного) перспективного 10-дневного цикличного меню на зимне-весенний период, разработанного Государственным бюджетным общеобразовательным учреждением Краснодарского края специальной (коррекционной) школа-интернат ст-цы Старолеушковской, 352054, Краснодарский край, Павловский р-н, ст. Старолеушковская, ул. Красная, 10, для организации питания детей 7-11 лет

Производство экспертизы начато: 10.07.2025 г. в 08.00ч.

Производство экспертизы окончено: 10.07.2025 г. в 16.00ч.

- 1. Основание:** заявление директора, зарегистрированное за Вх.№59/39/ОИ от 20.01.2025г. в Кушевском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
- 2. Заявитель:** Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Краснодарского края специальная (коррекционная) школа-интернат ст-цы Старолеушковской.
Юридический адрес: 352054, Краснодарский край, Павловский р-н, ст. Старолеушковская, ул. Красная, 10.
ИНН: 2346006673
ОГРН: 1022304480263
Фактический адрес: 352054, Краснодарский край, Павловский р-н, ст. Старолеушковская, ул. Красная, 10.
- 3. Разработчик:** Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Краснодарского края специальная (коррекционная) школа-интернат ст-цы Старолеушковской.
Юридический адрес: 352054, Краснодарский край, Павловский р-н, ст. Старолеушковская, ул. Красная, 10.
Фактический адрес: 352054, Краснодарский край, Павловский р-н, ст. Старолеушковская, ул. Красная, 10.

Филиал
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

4. Цель экспертизы: на соответствие требованиям раздела II п.2.8; раздела VIII, п.8.1, п.8.1.2, п.8.1.3; п.8.1.4; п.8.1.6; п. 8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (в т.ч. приложение № 7 таблица № 2, приложение № 8, приложение № 9 таблицы №№ 1,3, приложение № 10 таблицы №№ 1,3, приложение № 12).

5. Перечень рассмотренных материалов:

- основное (организованное) перспективного 10-дневное цикличного меню на зимне-весенний период, разработанного Государственным бюджетным общеобразовательным учреждением Краснодарского края специальной (коррекционной) школа-интернат ст-цы Старолеушковской, для организации питания детей 7-11 лет
- технологические карты кулинарных изделий (блюд) с указанием рецептур и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий;
- пояснительная записка к меню;
- накопительная ведомость выполнения норм питания возрастной категории детей 7-11 лет

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка материалов:

Представленное основное (организованное) перспективное 10-дневное цикличное меню на зимне-весенний период, разработанного Государственным бюджетным общеобразовательным учреждением Краснодарского края специальной (коррекционной) школа-интернат ст-цы Старолеушковской, для организации питания детей 7-11 лет разработано на основе следующих документов:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

Уральский региональный центр питания ФГБОУ ВО «Пермский государственный медицинский университет им.академика Е.А. Вагнера» Минздрава России. Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений, Пермь 2021.

- Техничко-технологические карты кулинарных изделий и блюд;
- Накопительная ведомость выполнения норм питания возрастной категории детей 7-11 лет

По результатам экспертизы основного перспективного 10-дневного цикличного меню на зимне-весенний период для организации питания обучающихся 7-11 лет установлено:

Меню для детей 7-11 лет разработано на основании сформированного рациона питания, включающего распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (пятиразовое – завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) (п.8.1.2, приложение № 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Представленное меню разработано с учетом сезонности (зимне-весенний), на период двух недель (предусмотрены с понедельника по пятницу (завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) дифференцированного по возрасту обучающихся (п.8.1.4, приложение № 8, приложение № 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

В меню предусмотрено пятиразовое питание: завтрак — 25%, обед – 35 %, полдник – 15 %, ужин – 20%, второй ужин – 5% (приложение № 12).

Кузнецов

Финанс. ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае

Меню разработано в соответствии с требованиями п.8.1.4 приложение № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (рекомендуемый образец).

Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, приведены ссылки на все рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептов (п.8.1.4 приложение № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в меню, соответствуют наименованиям в использованном сборнике рецептов (технологических картах) (раздела II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Запрещенные блюда (пищевая продукция) в меню отсутствуют (п.8.1.9 приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

С-витаминизация предусмотрена путем ежедневной закладки витамина С в третьи блюда (п.8.1.6 приложение № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Согласно пояснительной записке, профилактика йод - дефицитных заболеваний осуществляется путем введения в рацион йодированной соли, что соответствует требованиям п.8.1.6 приложение № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для детей 7-11 лет (п.8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Название блюд	масса порций блюд в граммах 7-11 лет	
	фактическая	нормируемая
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150-200	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п)	60-100	60-100
Первое блюдо	200-250	200-250
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-120	90-120
Гарнир	150-200	150-200
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	180-200	180-200
Фрукты	100-200	100

Суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям п.8.1.2 приложение № 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Название блюд	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем за 10 дней	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Завтрак	703	500
Обед	789	700
Полдник	356	300
Ужин	561	500
Второй ужин	200	200

Завтрак по составу пищевых продуктов и готовых блюд состоит из закуски, горячих блюд, напитков, свежих фруктов.

В состав ассортимента пищевой и готовой продукции, реализуемой в обед, включены закуска, первые (супы, борщи, рассольник), гарнир, вторые мясные или рыбные блюда, сок фруктовый.

Иванов

В полдник включен напиток (кисель, кофейный напиток, молоко кипяченое и др.) с кондитерским изделием (пирожки, булочки, вафли), сырники из творога.

Ужин состоит из основного второго блюда (рыба, птица, мясо), гарнира, и напитка (чай, кисель, кофейный напиток, сок овощной, фруктовый, ягодный и др.).

На второй ужин предусмотрена выдача кисломолочного напитка.

Предусмотрена ежедневная выдача фруктов.

Распределение энергетической ценности блюд по приему пищи (завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин), учитывая пребывание детей в образовательном учреждении:

1 неделя

Прием пищи	Дни недели					N %	Средняя калорийность за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
	1	2	3	4	5			
завтрак	652	621	664	628	634	25	640	27
обед	837	826	843	847	843	35	839	35,6
полдник	395	396	387	317	-	15	373	15,8
ужин	486	540	514	482	-	20	505	21,4
второй ужин	127	127	127	127	-	5	127	5,3
итого	2497	2510	2535	2401	1477	100	2484	105

2 неделя

Прием пищи	Дни недели					N %	Средняя калорийность за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
	1	2	3	4	5			
завтрак	678	612	620	627	605	25	628	26
обед	845	729	838	847	823	35	816	34,7
полдник	358	336	317	371	-	15	346	15
ужин	633	494	503	554	-	20	546	23
второй ужин	134	134	134	134	-	5	134	5,6
итого	2648	2305	2412	2533	1428	100	2470	104

Возраст	Энергетическая ценность ккал		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г	
	Фактические показатели (в ккал)	Нормируемые показатели (в ккал)	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах)	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах)	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах)
7-11 лет	2477	2350	80	77	82	79	320	335

Подпись: *Иванов* Формат: ФБУЗ - Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае

Соответствует требованиям п. 8.1.2, приложение 10, таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

По результатам анализа накопительной ведомости выполнения норм питания возрастной категории детей 7-11 лет, обеспечены среднесуточными наборами пищевой продукции (на 1 обучающегося в сутки), что соответствует требованиям (приложение № 7 таблица 2, СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7-11 лет (норматив)	Фактически
1	Хлеб ржаной	80	78
2	Хлеб пшеничный	150	127
3	Мука пшеничная	15	17
4	Крупы, бобовые	45	48
5	Макаронные изделия	15	16
6	Картофель	187	188
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленные и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	283
8	Фрукты свежие	185	190
9	Сухофрукты	15	18
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	198
11	Мясо 1-й категории	70	75
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	31
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	37
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленное	58	59
15	Молоко	300	303
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	151
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	52
18	Сыр	10	13
19	Сметана	10	11
20	Масло сливочное	30	34
21	Масло растительное	15	15

Кучерова

Филиал ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае

22	Яйцо, шт.	30	35
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 используемом готовой пищевой продукции)	10	15
24	Кондитерские изделия	1	1
25	Чай	1	1
26	Какао-порошок	2	2
27	Кофейный напиток	0,2	0,2
28	Дрожжи хлебопекарные	3	3
29	Крахмал	3	5
30	Соль пищевая поваренная йодированная	2	2
31	Специи		

7.Вывод: основное (организованное) перспективное 10-дневное цикличное меню на зимне-весенний период, разработанного Государственным бюджетным общеобразовательным учреждением Краснодарского края специальной (коррекционной) школа-интернат ст-цы Старолеушковской, 352054, Краснодарский край, Павловский р-н, ст.Старолеушковская, ул.Красная, 10, для организации питания детей 7-11 лет соответствует требованиям раздела II п.2.8; раздела VIII, п.8.1, п.8.1.2, п.8.1.3; п.8.1.4; п.8.1.6; 8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (в т.ч. приложение № 7 таблица № 2, приложение № 8, приложение № 9 таблицы №№ 1,3, приложение № 10 таблицы №№ 1,3, приложение № 12).

Заведующий санитарно-эпидемиологическим
отделом, врач по общей гигиене

Т.Н. Пожиленкова

Пожиленкова Т.Н.

Пожиленкова

филиал ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае