

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

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
И.В. Макин
М.П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 565/26 «10» июля 2015 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

основного (организованного) перспективного 10-дневного цикличного меню на
летне-осенний 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 12 лет и старше

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.№ 61/41/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.
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.

Кушевский филиал
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Продолжение:
Страницы № 2-6

1033

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; 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 циклическое меню на летне-осенний период, разработанного Государственным бюджетным общеобразовательным учреждением Краснодарского края специальной (коррекционной) школа-интернат ст-цы Старолеушковской, для организации питания детей 12 лет и старше
- 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 12 лет и старше.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка материалов:

Представленное основное (организованное) перспективное 10-дневное циклическое меню на летне-осенний период, разработанного Государственным бюджетным общеобразовательным учреждением Краснодарского края специальной (коррекционной) школа-интернат ст-цы Старолеушковской, для организации питания детей 12 лет и старше 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 12 лет и старше.

По результатам экспертизы основного перспективного 10-дневного циклического меню на летне-осенний период для организации питания обучающихся 12 лет и старше установлено:

Меню для детей 12 лет и старше 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 (летне-осенний), 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).

Кудряшова

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 учащихся 12 лет и старше (п.8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Название блюд	масса порций блюд в граммах 12 лет и старше	
	фактическая	нормируемая
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	фактическая	нормируемая
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п)	200-250	200-250
Первое блюдо	100-150	100-150
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	250-300	250-300
Гарнир	100-120	100-120
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	180-230	180-230
Фрукты	180-200	180-200

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	757	550
Обед	912	800
Полдник	368	350
Ужин	627	600
Второй ужин	200	200

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

Иванов

Финанс. ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае

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

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, соответствует:

1 неделя

Прием пищи	Дни недели					N %	Средняя калорийность за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
	1	2	3	4	5			
завтрак	707	702	714	752	703	25	715	26
обед	983	935	977	951	969	35	963	35
полдник	395	396	461	358	-	15	403	15
ужин	663	626	585	587	-	20	615	22
второй ужин	127	127	127	127	-	5	127	5
итого	2885	2786	2864	2775	1672	100	2823	103

2 неделя

Прием пищи	Дни недели					N %	Средняя калорийность за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
	1	2	3	4	5			
завтрак	705	713	687	694	627	25	685	25
обед	990	880	987	983	977	35	963	35
полдник	358	336	461	371	-	15	381	15
ужин	637	590	575	625	-	20	606	22
второй ужин	134	134	134	134	-	5	134	5
итого	2824	2653	2844	2807	1604	100	2769	102

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)

Стр. 1004 15 565

			граммах		граммах	20	граммах	
12 лет и старше	2796	2720	) 96	) 90	) 91	) 92	) 380	) 383

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	
		12 лет и старше (нормируемый)	Фактически
1	Хлеб ржаной	120	120
2	Хлеб пшеничный	200	200
3	Мука пшеничная	20	22
4	Крупы, бобовые	50	53
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	321
8	Фрукты свежие	185	188
9	Сухофрукты	20	20
10	Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	78	81
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	40	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	53	56
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	77	77
15	Молоко	350	353
16	Кисломолочная пищевая продукция	180	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	60	60
18	Сыр	15	14
19	Сметана	10	12

Формат: ФБУЗ - Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае

		Стр. От	к 55 20	г. №
20	Масло сливочное	35	35	
21	Масло растительное	18	17	
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 используемом готовой пищевой продукции)	35	38	
24	Кондитерские изделия	15	17	
25	Чай	2	2	
26	Какао-порошок	1,2	1	
27	Кофейный напиток	2	2	
28	Дрожжи хлебопекарные	0,3	0,3	
29	Крахмал	4	4	
30	Соль пищевая поваренная йодированная	5	6	
31	Специи	2	2	

7.Вывод: основное (организованное) перспективное 10-дневное цикличное меню на летне-осенний 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 12 лет и старше 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).

Atty

Hyperche