

УТВЕРЖДАЮ

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

Заместитель руководителя
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
в Кушевском филиале
И. В. Шакин
М.П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 567/26 «10» июля 2025 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 7-11 лет

Производство экспертизы начато: 10.07.2025 г. в 08.00ч.

Производство экспертизы окончено: 10.07.2025 г. в 15.00ч.

1. **Основание:** заявление директора, зарегистрированное за Вх.№60/40/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.

И. В. Шакин 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 летне-осенний 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 летне-осенний 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 (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).

Кудряков

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	
	150-200	150-200
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	60-100	60-100
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п)	200-250	200-250
Первое блюдо	90-120	90-120
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	150-200	150-200
Гарнир	180-200	180-200
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	100-200	100
Фрукты	150-200	150-200

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	700	500
Обед	789	700
Полдник	356	300
Ужин	558	500
Второй ужин	200	200

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

Кудряков

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	652	621	664	628	633	25	639	27
обед	836	826	847	847	843	35	839	35
полдник	395	396	317	358	-	15	367	15,5
ужин	486	546	514	471	-	20	504	21
второй ужин	127	127	127	127	-	5	127	5,3
итого	2496	2516	2469	2431	1476	100	2476	103

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	604	605	25	623	26
обед	844	729	775	847	823	35	803	34,2
полдник	358	336	317	371	-	15	346	15
ужин	614	496	502	554	-	20	541	23
второй ужин	134	134	134	134	-	5	134	5
итого	2628	2307	2348	2510	1428	100	2447	103

Краснодарский

Федеральное бюджетное учреждение «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Возраст	Энергетическая ценность ккал		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г	
	Фактические показатели (в ккал)	Нормируемые показатели (в ккал)	Фактические (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах)	Фактические (в граммах)	Нормируемые (в граммах)	Фактические (в граммах)	Нормируемые (в граммах)
7-11 лет	2461	2350	79	77	82	79	332	335

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, мороженные, консервированные), включая соленые 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 плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. instantные	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 малосоленое	58	59
15	Молоко	300	303

Исчерпал

16	Кисломолочная пищевая продукция	Стр. 150	К энциклопедическому словарю	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
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)	30		35
24	Кондитерские изделия	10		15
25	Чай	1		1
26	Какао-порошок	1		1
27	Кофейный напиток	2		2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2		0,2
29	Крахмал	3		3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3		5
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 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 таблицы № 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.

Кудрявцева

Филиал ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае