



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1559 от 25 августа 2021 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного основного (организованного) четырнадцатидневного меню для организации питания воспитанников ГКОУ школы-интернат ст-цы Костромской, возрастная категория от 7 до 11 лет и от 12 лет и старше, на осенний - зимний период, разработанного ГКОУ школой-интернат ст-цы Костромской

Производство экспертизы начато: 25.08.2021 9-00 ч.

Производство экспертизы окончено: 25.08.2021 15-00 ч.

1. **Основание:** заявление директора ГКОУ школы-интернат ст-цы Костромской от 20.08.2021 № 2449, зарегистрированное в установленном порядке в Лабинском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

2. **Заявитель:** ГКОУ школы-интернат ст-цы Костромской.

Юридический адрес: 352596, Российская Федерация, Краснодарский край, Мостовский район, ул. Ленина, д.73.

ИНН 2342012997 ОГРН 1022304343434

Фактический адрес: 352596, Российская Федерация, Краснодарский край, Мостовский район, ул. Ленина, д.73.

3. **Разработчик:** ГКОУ школы-интернат ст-цы Костромской.

Юридический адрес: 352596, Российская Федерация, Краснодарский край, Мостовский район, ул. Ленина, д.73.

ИНН 2342012997 ОГРН 1022304343434

Фактический адрес: 352596, Российская Федерация, Краснодарский край, Мостовский район, ул. Ленина, д.73.

4. **Цель экспертизы:** на соответствие разделу VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

5. **Перечень рассмотренных материалов:**

- заявление директора ГКОУ школы-интернат ст-цы Костромской от 20.08.2021 № 2449,
- основное (организованное) четырнадцатидневного меню для организации питания воспитанников ГКОУ школы-интернат ст-цы Костромской, возрастная категория от 7 до 11 лет, на осенний - зимний период,

Лабинский
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

-основное (организованное) четырнадцатидневного меню ^{Стр. 2} _{От 25.09.21} для организации ^{подпись} _{№ 1334} воспитанников ГКОУ школы-интернат ст-цы Костромской, на осенний – зимний период, возрастная категория от 12 лет и старше,

- пояснительная записка,

- технологические карты на все блюда, заявленные в меню,

- технологические карты на все блюда, заявленные в меню;
- накопительная ведомость (анализ выполнения норм питания за каждый день с подведением итогов их выполнения в %);

- сборник технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ – интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, издание 4е, 2008. ГОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия» им. Акад. Е.А.Вагнера. Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2008.

6. Санитарно – эпидемиологическая оценка: Лабинским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» проведена оценка примерного основного (организованного) четырнадцатидневного меню для организации питания воспитанников ГКОУ школы-интернат ст-цы Костромской, возрастная категория от 7 до 11 лет и от 12 лет и старше, на осенний – зимний период, разработанного ГКОУ школой-интернат ст-цы Костромской.

1. Примерное основное (организованное) четырнадцатидневное меню для организации питания воспитанников ГКОУ школы-интернат ст-цы Костромской, возрастная категория от 7 до 11 лет и от 12 лет и старше, на осенний – зимний период разработано на основе следующей документации:

основе следующей документации:

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

- сборник технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ – интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, издание 4е, 2008. ГОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия» им. Акад. Е.А.Вагнера. Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2008.

2. Примерное основное (организованное) четырнадцатидневное меню для организации питания воспитанников ГКОУ школы-интернат ст-цы Костромской, возрастная категория от 7 до 11 лет и от 12 лет и старше, на осенний – зимний период разработано на основании сформированного рациона питания, включающие распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи: завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин (п.8.1.2. приложение №10 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3. Примерное основное (организованное) четырнадцатидневное меню для организации питания воспитанников ГКОУ школы-интернат ст-цы Костромской, возрастная категория от 7 до 11 лет и от 12 лет и старше, на осенний – зимний разработано на период не менее двух недель с учетом режима организации для каждой возрастной группы детей согласно приложения №8 п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4. Примерное основное (организованное) четырнадцатидневное меню для организации питания воспитанников ГКОУ школы-интернат ст-цы Костромской, возрастная категория от 7 до 11 лет и от 12 лет и старше, на осенний – зимний период разработано, в соответствии с территориальными особенностями питания п. 8.1.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В меню в реализации салаты из свежих овощей, овощи свежие, соленные, сезонные фрукты и т.д.

5. Примерное основное (организованное) четырнадцатидневное меню для организации питания воспитанников ГКОУ школы-интернат ст-цы Костромской, возрастная категория от 7 до 11 лет и от 12 лет и старше, на осенний – зимний период содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности в каждом блюде, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептов (приложение №8, приложение №10 СанПиН

Лабынскелъ

2.3/2.4.3590-20).

Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в основном (организованном) четырнадцатидневном меню соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборнике рецептов (технологических картах).

6. Завтрак по составу пищевых продуктов и готовых блюд состоит из закуски, горячих блюд, напитков. В состав ассортимента пищевой и готовой продукции, реализуемой в обед, включены закуски (овощные нарезки, салат из капусты свежей или квашеной, свеклы и т.д.), первые (супы, борщи) и вторые блюда, напитки в ассортименте, свежие фрукты по сезону. В полдник в меню включены напиток (молоко, какао с молоком, компоты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, запеканка с творогом и сырники. Ужин состоит из закуски; основного второго блюда (мясо, рыба или птица) и гарнира, молочной каши и напитка (чай, компот, сок, кисель). Во второй ужин включены кисломолочные продукты.

7. Принцип щадящего питания, по результатам анализа технологических карт соблюден.

8. Повторяемость кулинарных изделий и готовых блюд в меню не обнаружена, запрещенные продукты не используются, что соответствует требованиям п. 8.1.9 приложение № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

9. Профилактика йод-дефицитных заболеваний осуществляется путем введения в рацион соли поваренной пищевой йодированной, что соответствует требованиям п. 8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

10. В примерном основном (организованном) четырнадцатидневном меню соблюдены требования таблица № 1, таблица № 3 приложение №9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по рекомендуемой массе порций блюд, с учетом возраста воспитанников и суммарный объем блюд.

11. Технологические карты оформлены в соответствии с требованиями приложение №7 МР 2.3.6.0233-21.

12. В рационе питания соблюдено оптимальное соотношение белков: жиров: углеводов 1:1:4, что соответствует таблицы № 1 приложение № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. (таблицы 1-2)

Таблица 1. Средний показатель распределения рациона по пищевым веществам и энергетической ценности для воспитанников ГКОУ школы-интернат ст-цы Костромской, возрастная категория от 7 лет до 11 лет.

№ / День	Белки (г)		Жиры (г)		Углеводы (г)		Энергетическая ценность (ккал)	
	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма
Средний показатель (за 10 дней)	77,17	77	79,01	79	335,24	335	2350,16	2350
Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 10 дней)	1:1:4							

Таблица 2. Средний показатель распределения рациона по пищевым веществам и энергетической ценности для воспитанников ГКОУ школы-интернат ст-цы Костромской, возрастная категория от 12 лет и старше.

№ / День	Белки (г)		Жиры (г)		Углеводы (г)		Энергетическая ценность (ккал)	
	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма
Средний показатель (за 10 дней)	90,47	90	92,2	92	382,36	383	2720,21	2720

Подписан

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 10 дней)

Стр. 4
От 25.08.2021 г. № 1559

13. По результатам выборочного анализа меню, технологических карт, накопительной ведомости, воспитанники обеспечены рекомендуемым набором пищевых продуктов, что соответствует требованиям таблицы № 2 приложение № 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (таблицу 3-4).

Таблица № 3. Выполнение рекомендуемых среднесуточных наборов пищевых продуктов для организации для организации питания детей от 7 до 11 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

Наименование пищевой продукции (г)	Рекомендуемая норма на одного ребенка в сутки (гр.)	Фактическое выполнение (гр.)	% выполнения от нормы (+/- 5%)
Хлеб ржаной	80	80	В пределах нормы
Хлеб пшеничный	150	150	
Мука пшеничная	15	14,98	
Крахмал	3	3	
Крупы, бобовые	45	46	
Макаронные изделия	15	15	
Картофель	187	186,6	
Овощи свежие, мороженые, консервированные, зелень	280	278,6	
Фрукты (плоды) свежие	185	185	
Сухофрукты, в т.ч. шиповник	15	15	
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. ипстатные	200	200	В пределах нормы
Мясо 1-й категории	70	70	
Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	30	
Цыплята 1 категории потрошенные (куры 1 кат.)	35	35	
Рыба-филе	58	58	
Молоко	300	301	
Кисломолочные продукты (мл)	150	150	
Творог (м.л. жира 5%-9%)	50	50	
Сыр	10	10	
Сметана	10	10	
Масло сливочное	30	30,07	
Масло растительное	15	15	
Яйцо, 1 шт.	1	1	
Сахар	30	30,3	
Кондитерские изделия	10	10	
Чай	1	1	
Какао-порошок	1	1	
кофейный напиток	2	2	

Таблица № 4. Выполнение рекомендуемых среднесуточных наборов пищевых продуктов для организации для организации питания детей от 12 и старше (в нетто г,

Наблюдения

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

мл, на 1 ребенка в сутки)

Стр. 5
От 25.08.2021 г. № 1553

Наименование пищевой продукции (г)	Рекомендуемая норма на одного ребенка в сутки (гр.)	Фактическое выполнение (гр.)	% выполнени я от нормы (+/- 5%)
Хлеб ржаной	120	120	В пределах нормы
Хлеб пшеничный	200	200	
Мука пшеничная	20	20,05	
Крахмал	4	4	
Крупы, бобовые	50	50	
Макаронные изделия	20	20	В пределах нормы
Картофель	187	191,93	
Овощи свежие, мороженные, консервированные), зелень	320	319,21	
Фрукты (плоды) свежие	185	185	
Сухофрукты, в т.ч. шиповник	20	20,5	
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстатные	200	200	
Мясо 1-й категории	78	78	
Субпродукты (печень, язык, сердце)	40	40	
Цыплята 1 категории потрошенные (куры 1 кат.)	53	53	
Рыба-филе	77	77	
Молоко	350	349,36	
Кисломолочные продукты (мл)	60	60	
Творог (м.д. жира 5%-9%)	60	60	
Сыр	15	15	
Сметана	10	10	
Масло сливочное	35	35	
Масло растительное	18	18	
Яйцо, 1 шт.	1	1	
Сахар	35	35	
Кондитерские изделия	15	15	
Чай	2	2	
Какао-порошок	1,2	1,2	
кофейный напиток	2	2	

7. Вывод: представленное на экспертизу примерное основное (организованное) четырнадцатидневное меню для организации питания воспитанников ГКОУ школы-интернат ст-цы Костромской, возрастная категория от 7 до 11 лет и от 12 лет и старше, на осенний – зимний период, разработанного ГКОУ школой-интернат ст-цы Костромской, соответствует требованиям раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене

Ш

Шаповалова Г.Ф.

Маджидов