

Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Аттестат аккредитации органа инспекции
№ RA. RU.710012 от 22.04.2015г.



Ф.И.О.

М. П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 569/03-2 «05» 02 2021 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы
*примерных перспективных циклических меню на весенне-летний период года,
разработанных ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской (Краснодарский
край, 350916, г. Краснодар, ст. Елизаветинская, ул. Ленина, 282)
для организации питания учащихся 7-11 лет, 12-18 лет
в ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской.*

Производство экспертизы начато: 12.01.2021г. в 12.00ч.

Производство экспертизы окончено: 05.02.2021г. в 11.00ч.

1. **Основание:** заявление директора ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской Пазенковой Т.Е., зарегистрированное в ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в КК" от 14.12.2020г. № 11187/3209/ОИ

2. **Заявитель:** ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской

Юридический адрес: Краснодарский край, 350916, г. Краснодар, ст. Елизаветинская, ул. Ленина, 282;

ИНН: 2311055278;

ОГРН: 1032306435347

фактический адрес: Краснодарский край, 350916, г. Краснодар, ст. Елизаветинская, ул. Ленина, 282

3. **Разработчик:** ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской

Юридический адрес: Краснодарский край, 350916, г. Краснодар, ст. Елизаветинская, ул. Ленина, 282

Фактический адрес: Краснодарский край, 350916, г. Краснодар, ст. Елизаветинская, ул. Ленина, 282

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».

5. **Перечень рассмотренных материалов:**

- примерное перспективное меню на весенне-летний период для организации питания учащихся 7-11 лет в ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской,
- примерное перспективное меню на весенне-летний период для организации питания учащихся 12-18 лет в ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской,
- технологические карты кулинарных изделий (блюд) с указанием рецептур и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий;
- накопительная ведомость циклического меню на весенне-летний период (возраст детей 7-

Продолжение:
Страницы № 2-4

171785

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае», 350000 г. Краснодар, ул. Гоголя/Рашпилевская, 56/1/ /61/1. тел. (861) 267-34-02, факс 267-33-98, e-mail: gorses@mail.kuban.ru

8. 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.

9. В примерном меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для учащихся 7-11 лет, 12-18 лет (п.8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Для учащихся 7-11 лет

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)	70-100	60-100
Первое блюдо	200	200-250
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-200	90-120
Гарнир	150-180	150-200
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	200	180-200
Фрукты	185	100

Для учащихся 12-18 лет

Название блюд	масса порций блюд в граммах 12-18 лет	
	фактическая	нормируемая
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	180-200	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п)	100	100-150
Первое блюдо	250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100-250	100-120
Гарнир	180-200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	200	180-200
Фрукты	185	100

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

Для учащихся 7-11 лет

Название блюд	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем за 14 дней	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Завтрак	524	500
Второй завтрак	276	200
Обед	814	700
Полдник	332	300
Ужин	612	500
Второй ужин (сонник)	200	200

Для учащихся 12-18 лет

Название блюд	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем за 14 дней	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах не менее)
Завтрак	607	550
Второй завтрак	281	200
Обед	972	800
Полдник	363	350
Ужин	684	600
Второй ужин (сонник)	200	200

Завтрак по составу пищевых продуктов и готовых блюд состоит из закуски, горячих блюд, напитков; предусмотрена ежедневная выдача фруктов (включены во второй завтрак).

В состав ассортимента пищевой и готовой продукции, реализуемой в обед, включены закуски (салаты из свежих овощей), первые (супы, борщи) и вторые блюда, компоты в ассортименте (из сухофруктов, из свежих яблок, свежемороженых ягод).

В полдник включен напиток (кисель, кофейный напиток и др) с выпечным и кондитерским изделием (пирожки, булочки собственного приготовления, печенье, вафли пром.производства).

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

Во второй ужин (в 20.20 час) предусмотрены кисломолочные продукты (в меню кефир, йогурт, ряженка), для учащихся 7-11 лет - 200гр, для учащихся 12-18 лет - 200 гр. что соответствует минимальным суточным нормам (приложение № 7 таблица 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

11. Распределение энергетической ценности блюд по отдельным приемам пищи, учитывая круглосуточное пребывание учреждения в среднем соответствует нормам (приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Для учащихся 7-11 лет

День недели	Завтрак		Второй завтрак		Обед		Полдник		Ужин		Второй ужин	
	Факт.	Норма	Факт.	Норма (+/- 5%)	Факт.	Норма (+/- 5%)	Факт.	Норма (+/- 5%)	Факт.	Норма (+/- 5%)	Факт.	Норма (+/- 5%)
Среднее за 14 дней	20%	20%	10%	5%	30%	35%	15%	15%	20%	20%	5%	5%

Для учащихся 12-18 лет

День недели	Завтрак		Второй завтрак		Обед		Полдник		Ужин		Второй ужин	
	Факт.	Норма (+/- 5%)	Факт.	Норма (+/- 5%)	Факт.	Норма (+/- 5%)	Факт.	Норма (+/- 5%)	Факт.	Норма (+/- 5%)	Факт.	Норма (+/- 5%)
Среднее за 14 дней	20%	20%	10%	5%	30%	35%	15%	15%	20%	20%	5%	5%

12. По результатам анализа накопительной ведомости выполнения норм питания возрастной категории 7-11 лет, 12-18 лет, учащиеся обеспечены среднесуточными наборами пищевой продукции (на 1 учащегося в сутки), что соответствует требованиям (п.8.1.2 приложение № 7 таблица 2, СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

7. **Вывод:** примерные перспективные цикличные меню на весенне-летний период года, разработанные ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской, (Краснодарский край, 350916, г. Краснодар, ст. Елизаветинская, ул. Ленина, 282) для организации питания учащихся 7-11 лет, 12 лет и старше в ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской, соответствуют 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».

Врач по общей гигиене
исп. Бабина О.В.
тел. 204-77-24 (доб.331, 332)

М.В.Мащенко

Е.Ю.Маменко

УТВЕРЖДАЮ

Аттестат аккредитации органа инспекции
№ RA. RU.710012 от 22.04.2015г.

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

Целых Н.А.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 5269/03-2 « 18 » 08 2021



по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы
основных организованных 14-дневных меню на осенне-зимний период года,
разработанных ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской (Краснодарский
край, 350916, г. Краснодар, ст. Елизаветинская, ул. Ленина, 282)
для организации питания учащихся 7-11 лет, 12-18 лет

Производство экспертизы начато: 17.08.2021г. в 08.00ч.

Производство экспертизы окончено: 18.08.2021г. в 10.00ч.

1. **Основание:** заявление директора ГБОУ школа-интернат № 1 ст.Елизаветинской
Пазенковой Т.Е., зарегистрированное в ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в КК"
от 24.06.2021г. № 7205/1931/ОИ

2. **Заявитель:** ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской

Юридический адрес: Краснодарский край, 350916, г. Краснодар, ст. Елизаветинская,
ул. Ленина, 282;

ИНН: 2311055278;

ОГРН: 1032306435347

фактический адрес: Краснодарский край, 350916, г. Краснодар, ст. Елизаветинская, ул.
Ленина, 282

3. **Разработчик:** ГБОУ школа-интернат № 1 ст.Елизаветинской

Юридический адрес: Краснодарский край, 350916, г. Краснодар, ст. Елизаветинская,
ул. Ленина, 282

Фактический адрес: Краснодарский край, 350916, г.Краснодар, ст. Елизаветинская, ул.
Ленина, 282

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».

5. **Перечень рассмотренных материалов:**

- основное организованное 14-дневное меню на осенне-зимний период года для
учащихся 7-11 лет, утвержденное директором ГБОУ школы-интерната № 1 ст.
Елизаветинской,

- основное организованное 14-дневное меню на осенне-зимний период года для
учащихся 12 -18 лет, утвержденное директором ГБОУ школы-интерната № 1 ст.
Елизаветинской,

- технологические карты кулинарных изделий (блюд) с указанием рецептов и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий;
- накопительная ведомость меню на осенне-зимний период (возраст детей 7-11 лет);
- накопительная ведомость циклического меню на осенне-зимний период (возраст детей 12-18 лет);
- пояснительная записка к меню.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленные основные организованные 14-дневные меню на осенне-зимний период года для учащихся 7-11 лет и для учащихся 12-18 лет, разработаны на основе следующих документов:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при образовательных школах под общей редакцией В.Т.Лапшиной (2004г);
- Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ - интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений под редакцией ГОУ ВПО «Пермской государственной медицинской академии» им.акад.Е.А.Вагнера (2008г);
- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденные Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А. Ю. Поповой.

По результатам экспертизы основных организованных 14-дневных меню установлено:

1. Основные организованные меню для учащихся 7-11 лет и для учащихся 12-18 лет разработаны на основании сформированного рациона питания, включающего распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (п.8.1.2, п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
2. Представленные меню разработаны с учетом сезонности (осенне-зимний) на период двух недель (14 дней, предусмотрены с понедельника по воскресенье) дифференцированного по возрасту обучающихся (7-11 лет, 12-18 лет) (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
3. В меню предусмотрено шести-разовое питание: завтрак, 2^й завтрак, обед, полдник, ужин, 2^й ужин - 100% (п.8.1.2 приложение № 12).
4. Меню содержат информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, приведены ссылки на рецепты используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептов (п.8.1.4 приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
5. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в примерном меню, соответствуют наименованиям в использованном сборнике рецептов (технологических картах) (раздела II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

6. Запрещенные блюда (пищевая продукция) в меню отсутствуют (п.8.1.9 приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
7. С-витаминизация, согласно пояснительной записке, предусмотрена путем ежедневной закладки в третьи блюда в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей (п.8.1.6 приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
8. 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.
9. В меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для учащихся 7-11 лет, 12-18 лет (п.8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Для учащихся 7-11 лет

Название блюд	масса порций блюд в граммах 7-11 лет	
	фактическая	нормируемая
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	180-200	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п)	60-100	60-100
Первое блюдо	200	200-250
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90	90-120
Гарнир	150-200	150-200
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	200	180-200
Фрукты	185	100

Для учащихся 12-18 лет

Название блюд	масса порций блюд в граммах 12-18 лет	
	фактическая	нормируемая
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	200	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п)	100	100-150
Первое блюдо	250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100-120	100-120
Гарнир	180-200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок,	200	180-200
Фрукты	185	100

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

Для учащихся 7-11 лет

Название блюд	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем за 14 дней	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Завтрак	559	500
Второй завтрак	273	200
Обед	818	700
Полдник	314	300
Ужин	635	500
Второй ужин (сонник)	200	200

Для учащихся 12-18 лет

Название блюд	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем за 14 дней	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах не менее)
Завтрак	564	550
Второй завтрак	278	200
Обед	977	800
Полдник	372	350
Ужин	712	600
Второй ужин (сонник)	200	200

11. Распределение энергетической ценности блюд по отдельным приемам пищи, учитывая круглосуточное пребывание учреждения в среднем соответствует нормам (приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Для учащихся 7-11 лет

День недели	Завтрак		Второй завтрак		Обед		Полдник		Ужин		Второй ужин	
	Факт.	Норма	Факт.	Норма (+/- 5%)	Факт.	Норма (+/- 5%)	Факт.	Норма (+/- 5%)	Факт.	Норма (+/- 5%)	Факт.	Норма (+/- 5%)
Среднее за 14 дней	20%	20%	10%	5%	30%	35%	15%	15%	20%	20%	5%	5%

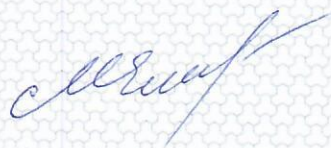
Для учащихся 12-18 лет

День недели	Завтрак		Второй завтрак		Обед		Полдник		Ужин		Второй ужин	
	Факт.	Норма (+/- 5%)	Факт.	Норма (+/- 5%)	Факт.	Норма (+/- 5%)	Факт.	Норма (+/- 5%)	Факт.	Норма (+/- 5%)	Факт.	Норма (+/- 5%)
Среднее за 14 дней	20%	20%	10%	5%	30%	35%	15%	15%	20%	20%	5%	5%

12. По результатам анализа накопительной ведомости выполнения норм питания возрастной категории 7-11 лет, 12-18 лет, учащиеся обеспечены среднесуточными наборами пищевой продукции (на 1 учащегося в сутки), что соответствует требованиям (п.8.1.2 приложение № 7 таблица 2, СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

7. **Вывод:** основные организованные 14-дневные меню на осенне-зимний период года, разработанные ГБОУ школа-интернат № 1 ст.Елизаветинской (Краснодарский край, 350916, г. Краснодар, ст. Елизаветинская, ул.Ленина, 282) для организации питания учащихся 7-11 лет, 12-18 лет, соответствуют 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».

Врач по общей гигиене



Е.Ю.Маменко

исп. Бабина О.В.
тел. 204-77-24 (доб.331, 332)