

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

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



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 5168/22 «18» августа 2021 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

**примерных двухнедельных перспективных меню для учащихся
государственного бюджетного общеобразовательного учреждения
Краснодарского края школы-интерната № 3 г. Армавира
в возрасте от 7 до 11 лет, от 12 до 18 лет**

Производство экспертизы начато: 13.08.2021г, 12-00ч.

Производство экспертизы окончено: 18.08.2021г, 16-30ч.

1. Основание: заявление № 4105/257/ОИ от 31.05.2021г, зарегистрированное в Армавирском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

2. Заявитель: государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Краснодарского края специальная (коррекционная) школа-интернат № 3 г. Армавира.

Юридический адрес: 352903, Краснодарский край, г. Армавир, ул. Лавриненко, д. 5.

ИНН: 2302027323

ОГРН: 1022300628899

фактический адрес: 352903, Краснодарский край, г. Армавир, ул. Лавриненко, д. 5.

3. Разработчик: государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Краснодарского края специальная (коррекционная) школа-интернат № 3 г. Армавира.

Юридический адрес: 352903, Краснодарский край, г. Армавир, ул. Лавриненко, д. 5.

Фактический адрес: 352903, Краснодарский край, г. Армавир, ул. Лавриненко, д. 5.

4. Цель экспертизы: на соответствие требованиям:

- раздела VIII п. 8.1, п.п. 8.1.2, 8.1.3, 8.1.4, 8.1.6, 8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Продолжение: 2-5
Страницы № 183-810

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

г. Армавир,
ул. Лавриненко, 26

5. Перечень рассмотренных материалов:

- свидетельство о постановке на учет российской организации в налоговом органе по месту ее нахождения, серия 23 № 009162724;
- устав государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Краснодарского края специальная (коррекционная) школа-интернат № 3 г. Армавира, утвержденный приказом министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края от 23.11.2018г № 4178;
- примерное двухнедельное перспективное меню для учащихся государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Краснодарского края школы-интерната № 3 г. Армавира в возрасте от 7 до 11 лет;
- примерное двухнедельное перспективное меню для учащихся государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Краснодарского края школы-интерната № 3 г. Армавира в возрасте от 12 до 18 лет;
- ведомости контроля за рационами питания учащихся в возрасте от 7 до 11 лет, от 12 до 18 лет;
- технологические карты блюд.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Армавирским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» проведена оценка примерных двухнедельных перспективных меню для учащихся государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Краснодарского края школы-интерната № 3 г. Армавира в возрасте от 7 до 11 лет, от 12 до 18 лет, по результатам которой установлено:

1). Примерные двухнедельные перспективные меню разработаны на основе документации:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Сборника технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ-интернатов под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова, г. Пермь, 2013;
- технологических карт блюд.

2). Примерные двухнедельные перспективные меню утверждены директором государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Краснодарского края специальная (коррекционная) школа-интернат № 3 г. Армавира.

3). Примерные двухнедельные перспективные меню разработаны на две недели с бразовым питанием в сутки для каждой возрастной группы детей (с учетом режима организации), включают горячее питание, содержат информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в примерных двухнедельных перспективных меню соответствуют их наименованиям, указанным в использованном сборнике рецептов (технологических картах блюд).

4). Завтрак по составу пищевых продуктов и готовых блюд состоит из закуски, горячих блюд и напитков, второй завтрак содержит фрукты/ягоды свежие. В состав ассортимента пищевой и готовой продукции, реализуемой в обед, включены закуски (овощная нарезка по сезону, капуста квашенная и т.д.), первые и вторые блюда, напитки в ассортименте. Полдник состоит из напитка, кондитерских изделий, выпечки, фруктов. Ужин включает закуски, горячие блюда и напитки, второй ужин состоит из кисломолочного напитка.

5). Соблюден принцип щадящего питания, по результатам анализа технологических блюд (раздел: Технология приготовления).

Армавирский

- 6). Повторяемость кулинарных изделий и готовых блюд в меню не обнаружена, запрещенные продукты не используются.
- 7). Соблюдена суммарная масса блюд по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин).
- 8) По результатам выборочного анализа в примерных двухнедельных перспективных меню выдержано распределение потребления пищевых веществ и энергии в процентном отношении по приемам пищи.
- 9). Осуществляется профилактика йод-дефицитных заболеваний путем введения в рацион йодсодержащего хлеба, йодированной соли; проводится ежедневная С-витаминизация напитков.
- 10). В примерных двухнедельных перспективных меню соблюдены требования по рекомендуемой массе порций блюд, с учетом возрастной группы детей.
- 11). В рационах питания соблюдено оптимальное соотношение белков: жиров: углеводов – 1:1:4, суточная энергетическая ценность (см. таблицы №№ 1,2).
- 12). По результатам выборочного анализа меню, технологических карт, ведомостей контроля за рационами питания возрастных категорий 7-11 лет, 12-18 лет возрастные группы детей обеспечены рекомендуемым минимальным набором пищевых продуктов (см. таблицы №№ 3,4). Суточная норма группы продуктов: субпродукты в возрастной категории 7-11 лет не выдерживается, так как произведена замена на группу продуктов: мясо говядины 1 –й категории.

Таблица № 1. Средний показатель распределения рациона по пищевым веществам и энергетической ценности для возрастной группы 7-11 лет:

| | Белки (г) | | Жиры (г) | | Углеводы (г) | | Энергетическая ценность (ккал) | |
|--|-----------|-------|----------|-------|--------------|-------|--------------------------------|-------|
| | Факт. | Норма | Факт. | Норма | Факт. | Норма | Факт. | Норма |
| Средний показатель | 82,6 | 77 | 80,33 | 79 | 334,41 | 335 | 2388,72 | 2350 |
| Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 14 дней) | 1:1:4 | | | | | | | |

Таблица № 2. Средний показатель распределения рациона по пищевым веществам и энергетической ценности для возрастной группы 12 лет и старше:

| | Белки (г) | | Жиры (г) | | Углеводы (г) | | Энергетическая ценность (ккал) | |
|--|-----------|-------|----------|-------|--------------|-------|--------------------------------|-------|
| | Факт. | Норма | Факт. | Норма | Факт. | Норма | Факт. | Норма |
| Средний показатель | 91,6 | 90 | 91,2 | 92 | 347,43 | 383 | 2791,26 | 2720 |
| Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 14 дней) | 1:1:4 | | | | | | | |

Таблица № 3. Выполнение среднесуточных наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков, для возрастной группы 7-11 лет:

| Наименование продуктов | Рекомендуемая минимальная норма на 1 ребенка в сутки (гр.) | Фактическое выполнение (гр.) |
|------------------------|--|------------------------------|
| 1 | 2 | 3 |
| Хлеб ржаной | 80 | 80 |
| Хлеб пшеничный | 150 | 150 |
| Мука пшеничная | 15 | 15 |

| 1 | 2 | 3 |
|---|-------|---------|
| Круны, бобовые | 45 | 50,5 |
| Макаронные изделия | 15 | 16,86 |
| Картофель | 187 | 188,57 |
| Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г | 280 | 279,21 |
| Фрукты свежие | 185 | 185 |
| Сухофрукты | 15 | 15 |
| Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные | 200 | 200 |
| Мясо 1-й категории | 70 | 87,21 |
| Субпродукты (печень, язык, сердце) | 30 | 10,71 |
| Птица (цыплята-бройлеры потрошенные – 1 кат) | 35 | 35 |
| Рыба-филе, в т.ч. слабо или малосоленное | 58 | 58,57 |
| Молоко (2,5% 3,5%) | 300 | 304,29 |
| Кисломолочная пищевая продукция | 150 | 150 |
| Творог (5%- 9% м.д.ж.) | 50 | 50 |
| Сыр | 10 | 10 |
| Сметана | 10 | 10,7 |
| Масло сливочное | 30 | 30,07 |
| Масло растительное | 15 | 15 |
| Яйцо, шт./г | 1/40г | 1/40,21 |
| Сахар | 30 | 33,57 |
| Кондитерские изделия | 10 | 10 |
| Чай | 1 | 1,07 |
| Какао-порошок | 1 | 1,14 |
| Крахмал | 3 | 3,14 |
| Соль | 3 | 3 |

Таблица № 4. Выполнение среднесуточных наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков, для возрастной группы 12-18 лет:

| Наименование продуктов | Рекомендуемая минимальная норма на 1 ребенка в сутки (гр.) | Фактическое выполнение (гр.) |
|------------------------|--|------------------------------|
| 1 | 2 | 3 |
| Хлеб ржаной | 120 | 120 |
| Хлеб пшеничный | 200 | 200 |
| Мука пшеничная | 20 | 20 |
| Крупы, бобовые | 50 | 59 |
| Макаронные изделия | 20 | 19,9 |
| Картофель | 187 | 212,14 |

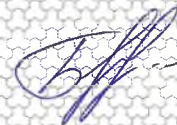
Ф.И.С.В.И.С.И.

| 1 | 2 | 3 |
|---|------|---------|
| Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г | 320 | 343,43 |
| Фрукты свежие | 185 | 185 |
| Сухофрукты | 20 | 20 |
| Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные | 200 | 200 |
| Мясо I-й категории | 78 | 102,36 |
| Субпродукты (печень, язык, сердце) | 40 | 77,14 |
| Птица (цыплята-бройлеры потрошенные – 1 кат) | 53 | 53 |
| Рыба-филе, в т.ч. слабо или малосоленое | 77 | 77,1 |
| Молоко (2,5% 3,5%) | 350 | 370,71 |
| Кисломолочная пищевая продукция | 180 | 180 |
| Творог (5%- 9% м.д.ж.) | 60 | 60 |
| Сыр | 15 | 15 |
| Сметана | 10 | 10,07 |
| Масло сливочное | 35 | 35 |
| Масло растительное | 18 | 18,28 |
| Яйцо, шт./г | 1/40 | 1/40,21 |
| Сахар | 35 | 37,36 |
| Кондитерские изделия | 15 | 15 |
| Чай | 2 | 2 |
| Какао-порошок | 1,2 | 1,28 |
| Крахмал | 4 | 4 |
| Соль | 5 | 5 |

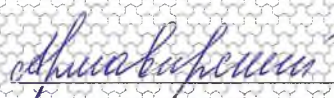
7. Вывод: примерные двухнедельные перспективные меню для учащихся государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Краснодарского края школы-интерната № 3 г. Армавира в возрасте от 7 до 11 лет, от 12 до 18 лет **соответствуют требованиям:**

- раздела VIII п. 8.1, п.п. 8.1.2, 8.1.3, 8.1.4, 8.1.6, 8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Заведующий санитарно-эпидемиологическим отделом
 - врач по общей гигиене



А.А. Бойко



филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»