

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

УТВЕРЖДАЮ

Главный врач
филиала ФБУЗ
в Краснодарском крае

Сербинского
В. Петухов



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ *904*

от *26 мая* 20*11* года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

**меню приготавливаемых блюд для ГКОУ школы ст-цы Темиргоевской для
возрастной категории детей 7-11 лет, 12 лет и старше.**

1. Основание: заявление директора ГКОУ школы ст-цы Темиргоевской Журба Л.Н. вх.№1520 от 18.05.21 г., зарегистрированное в установленном порядке в Лабинском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

2. Заявитель: Государственное казенное общеобразовательное учреждение Краснодарского края специальная (коррекционная) школа ст-цы Темиргоевской

Юридический адрес: 352403, Краснодарский край, Курганинский район, ст. Темиргоевская, ул. Трудовая, 2

ИНН 2339012852 ОГРН 1022304133334

Фактический адрес: 352403, Краснодарский край, Курганинский район, ст. Темиргоевская, ул. Трудовая, 2

3. Разработчик: не указан

Юридический адрес: нет

Фактический адрес: нет

4. Цель экспертизы: на соответствие раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

5. Перечень рассмотренных материалов:

- меню приготавливаемых блюд, возрастная категория: 7-11 лет,
- меню приготавливаемых блюд, возрастная категория: 12 лет и старше,
- технологические и технико – технологические карты блюд,
- накопительные ведомости выполнение натуральных норм питания согласно рекомендуемых наборов пищевых продуктов для возрастного состава детей 7-11 лет, 12 лет и старше.

Сербинский

Филиал

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Продолжение:
Страница № *26*

159

6. Санитарно – эпидемиологическая оценка:

В соответствии с заявлением вх.№1520 от 18.05.21 г. Лабинским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» проведена оценка меню приготавливаемых блюд для ГКОУ школы ст-цы Темиргоевской для возрастной категории детей 7-11 лет, 12 лет и старше, по результатам которой установлено:

1. меню приготавливаемых блюд для ГКОУ школы ст-цы Темиргоевской для возрастной категории детей 7-11 лет, 12 лет и старше разработаны на основе следующей документации:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- «Сборника рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. –М.: ДеЛи принт, 2010,
- «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Авт./сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И.Пересичный. – К.: А.С.К., 2005,
- «Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.Госторгиздат, 1955.

2. Меню разработаны на основании сформированного рациона питания, включающие распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед).

3. Меню разработаны:

- в соответствии с рекомендуемым образцом согласно приложения №8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", а именно указаны наименование приема пищи, неделя, день, наименование блюда, вес блюда, пищевые вещества (белки, жиры, углеводы), энергетическая ценность, № рецептуры;

- на период 10 дней (с учетом режима работы организации),

- с учетом возраста детей (для возрастного состава детей 7-11 лет, 12 лет и старше);

4. По меню приготавливаемых блюд организовано 2х- разовое питание (завтрак, обед). Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи (завтрак и обед) в среднем по меню за 10 дней составляет 60% от суточной потребности. На долю завтрака в среднем за 10 дней приходится 27% от суточной потребности, на обед – 33% от суточной потребности.

5. Принцип щадящего питания по результатам анализа технологических карт (раздел «Технология приготовления») соблюден.

6. Повторяемость кулинарных изделий и готовых блюд в меню не обнаружена, пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей, не используются.

7. Масса порций блюд по приемам пищи для детей по меню в зависимости от возраста детей (для возрастной категории 7-11 лет, 12 лет и старше) соответствует требованиям по массе порций блюд согласно приложения №9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", кроме массы порции блюда «Зразы рубленые», «Котлета рубленая куриная», «Биточек из говядины» в меню для 7-11 лет (75 г при норме 90-120 г), при этом выполнение норм питания по меню по мясу 1-й категории (говядине) и мясу птицы находятся выше рекомендуемой нормы на 1 человека (60% от суточной калорийности); кроме массы порции блюда «Зразы рубленые» в меню 12 лет и старше, при этом выполнение норм питания по меню по мясу 1-й категории (говядине) находится выше рекомендуемой нормы на 1 человека (60% от суточной потребности).

8. Суммарные объемы блюд по приемам пищи по перспективному меню в зависимости от возраста детей (7-11 лет, 12 лет и старше) не менее суммарных объемов блюд, представленных в приложении №9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" по отдельным приемам пищи.

Лабинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

9. Меню утверждены директором ГКОУ школы ст-цы Темиргоевской.

10. По результатам анализа меню, технологических карт, накопительной ведомости (меню – раскладок), воспитанники обеспечены среднесуточным набором пищевых продуктов.

Таблица 1.1. Потребность в пищевых веществах и энергии для возрастного состава 7-11 лет

Показатели	Потребность суточная (норма)	Потребность суточная (60% от нормы)	Фактическое значение согласно меню (в среднем за 1 день)
Белки	77	46,2	55,93
Жиры	79	47,4	50,52
Углеводы	335	201	214,91
Энергетическая ценность	2350	1410	1391,34

Таблица 1.2. Потребность в пищевых веществах и энергии для возрастного состава 12 лет и старше

Показатели	Потребность суточная (норма)	Потребность суточная (60% от нормы)	Фактическое значение согласно меню (в среднем за 1 день)
Белки	90	54	69,25
Жиры	92	55,2	52,72
Углеводы	383	229,8	314,62
Энергетическая ценность	2720	1632	1790,62

Таблица 2.1. Среднесуточные наборы пищевой продукции для возрастного состава 7-11 лет

Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Рекомендуемая норма на 1 человека в сутки	Рекомендуемая норма на 1 человека (60% от суточной потребности)	Фактически по примерному меню
Хлеб ржаной	80	48	48
Хлеб пшеничный	150	90	89,8
Мука пшеничная	15	9	7,1
Крупы, бобовые	45	27	27
Макаронные изделия	15	9	9
Картофель	187	112,2	154
Овощи (свежие, мороженые, консервированные),	280	168,4	168,4

М.И. Мухоморова

включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-шоре, зелень, г

Фрукты свежие	185	111	121,5
Сухофрукты	15	9	9
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	120	120
Мясо 1-й категории	70	42	46,2
Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	-	-
Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	21	25,9
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	58	34,8	36
Молоко	300	180	180
Кисломолочная пищевая продукция	150	90	90
Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	30	29,9
Сыр	10	6	6
Сметана	10	6	6
Масло сливочное	30	18	19
Масло растительное	15	9	10,6
Яйцо, шт.	1	0,6	0,6
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 используемой готовой пищевой продукции)	30	18	25,9
Кондитерские изделия	10	6	6
Чай	1	0,6	0,2
Какао-порошок	1	0,6	0,7
Кофейный напиток	2	1,2	1,2

*Мабилевский*филиал ФБУЗ «Центр питания и безопасности
в Краснодарском крае»

Таблица 2.2. Среднесуточные наборы пищевой продукции для возрастного состава 12 лет и старше

Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Рекомендуемая норма на 1 человека в сутки	Рекомендуемая норма на 1 человека (60% от суточной потребности)	Фактически по примерному меню
Хлеб ржаной	120	72	70,4
Хлеб пшеничный	200	120	120
Мука пшеничная	20	12	10,4
Крупы, бобовые	50	30	30
Макаронные изделия	20	12	14
Картофель	187	112,2	164,8
Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	320	192	194,8
Фрукты свежие	185	111	120
Сухофрукты	20	12	10
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	120	120
Мясо 1-й категории	78	46,8	51,6
Субпродукты (печень, язык, сердце)	40	-	-
Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	53	31,8	36
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	77	46,2	48
Молоко	350	210	209
Кисломолочная пищевая продукция	180	108	103
Творог (5% - 9% м.д.ж.)	60	36	36
Сыр	15	9	9
Сметана	10	6	6
Масло сливочное	35	21	21,6
Масло растительное	18	10,8	12,46
Яйцо, шт.	1	0,6	0,6

Лабакс.ру

Стр. 6
2021 г. № 29,8

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 используемой готовой пищевой продукции)	35		
Кондитерские изделия	15	9	9
Чай	2	1,2	0,2
Какао-порошок	1,2	0,72	0,7
Кофейный напиток	2	1,2	1,2

7. **Вывод:** меню приготавливаемых блюд для ГКОУ школы ст-цы Темиргоевской для возрастной категории детей 7-11 лет, 12 лет и старше соответствуют требованиям раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Врач по общей гигиене

Маньшина Л.В.

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае»