

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

УТВЕРЖДАЮ

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

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

Цельх Н.А.

Ф.И.О.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№

953/03

« 10 »

03

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

основных (организованных) десятидневных меню для питания детей 7-11 лет и 12 и старше в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Краснодарского края специальная (коррекционная) школа №15 г. Краснодара по адресу: Российская Федерация, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Кузнечная, 167

Производство экспертизы начато: 09.03.2023г. в 14.00ч.

Производство экспертизы окончено: 09.03.2023г. в 16.45ч.

- 1. Основание:** заявление директора ГБОУ школы №15 г. Краснодара Лосевой Е.В., зарегистрированное в ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае" от 21.02.2023г. № 1104/213/ОИ, заявление директора ГБОУ школы №15 г. Краснодара Лосевой Е.В., зарегистрированное в ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае" от 07.03.2023г. № 1396 о внесении изменений в экспертное заключение № 767/03 от 27.02.2023г.
- 2. Заявитель:** Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Краснодарского края специальная (коррекционная) школа №15 г. Краснодара
Юридический адрес: Российская Федерация, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Кузнечная, 167
ИНН: 2310024510
ОГРН: 1022301608383
фактический адрес: Российская Федерация, 350002, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Кузнечная, 167
- 3. Разработчик:** Муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания № 1» (МУП «КШП № 1»)
Юридический адрес: 350072, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Ростовское шоссе, 14/Е.
Фактический адрес: 350072, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Ростовское шоссе, 14/Е.
- 4. Цель экспертизы:** на соответствие требованиям раздела II, п.2.8; раздела V, п.5.2, 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».

Продолжение:

Страницы №

d-5

184741

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

5. Перечень рассмотренных материалов:

- копия экспертного заключения № 767/03 от 27.02.2023г. по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы основных (организованных) десятидневных меню для питания детей 7-11 лет и 12 и старше в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Краснодарского края специальная (коррекционная) школа №15 г. Краснодара по адресу: Российская Федерация, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Кузнецкая, 167, выданного ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»,

на основании следующих документов:

- основные (организованные) десятидневное меню для питания детей возрастом 7-11 лет для нужд ГБОУ школы №15 г. Краснодара, утвержденное директором Е.В.Лосевой;
- основные (организованные) десятидневное меню для питания детей возрастом с 12 лет и старше для нужд ГБОУ школы №15 г. Краснодара, утвержденное директором Е.В.Лосевой

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленные основные (организованные) меню разработаны на основе следующих документов:

- «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» под общей редакцией В. Т. Лапшиной, издательство «Хлебпродинформ», Москва, 2004 г.,
- Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников. Могильный М.П., 2017г.,
- 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. Перевалова А.Я.,
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации горячих завтраков и обедов обучающимся 1-4х классов общеобразовательных организаций. ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора, Новосибирск, 2020г.,
- Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Марчука Ф.Л., 1994г.,
- Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Скурихин И.М., Волгарева М.Н., 1987г.,
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся общеобразовательных организаций. Кучма Р.В., 2016г.,
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»,
- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»,
- Технологические карты МУП «КШП № 1».

По результатам экспертизы меню установлено:

- 1) Основные (организованные) меню для учащихся от 7ми до 11ти лет и с 12 лет и старше 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 на период двух недель (10 дней, с понедельника по пятницу) (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 3) В меню предусмотрено распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (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 рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептур (п.8.1.4 приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 5) Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в основном меню, соответствуют наименованиям в использованном сборнике рецептур (технологических картах) (раздел II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 6) В технологических картах указана температура блюд при раздаче, что соответствует требованиям п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- 7) Согласно примечанию к меню, 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;
- 8) Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания, в представленном меню отсутствует (п.8.1.9 приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 9) В меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для учащихся с 7 до 11 лет и 12 лет и старше (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)		масса порций блюд в граммах (12 лет и старше)	
	фактическая	нормируемая	фактическая	нормируемая
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150-200	150-200	200-250	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п)	60-100	60-100	100-150	100-150
Первое блюдо	200-250	200-250	250-300	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-120	90-120	100-120	100-120
Гарнир	150-200	150-200	180-230	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	180-200	180-200	180-200	180-200
Фрукты	100	100	100	100

- 10) Суммарные объёмы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям п.8.1.2 приложение № 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:
 Для учащихся с 7 до 11 лет и 12 лет и старше:

Приём пищи	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)	12 лет и старше	
			с 7 до 11 лет	
Завтрак	558,5	500	632,5	550
Обед	815,5	700	914	800

- 11) По результатам анализа накопительных ведомостей выполнения норм питания возрастной категории 7-11 лет и 12 лет и старше, 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;

12) В меню соблюдены требования по среднему % калорийности за неделю для учащихся 7-11 лет и 12 лет и старше, что соответствует требованиям п.8.1.2, приложение № 10 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Горячие завтраки для детей с 7ми до 11ти лет

1 неделя

Прием пищи	1	N %	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
завтрак	559,3	25	601,96	616,2	569,68	586,31	586,69	25%
Суточная калорийность – 2350 ккал. - 100%, 470-587,5 ккал. 20 - 25%								

2 неделя

Прием пищи	1	N %	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
завтрак	584,11	25	586,4	582,52	597,4	594,02	588,89	25%
Суточная калорийность – 2350 ккал. - 100%, 470-587,5 ккал. 20 - 25%								

Горячие обеды для детей с 7ми до 11ти лет

1 неделя

Прием пищи	1	N %	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
обед	799,63	35	858,2	847,8	784,99	816,15	821,4	35%
Суточная калорийность – 2350 ккал. -100%, 705,0-822,5 ккал. - 30-35%								

2 неделя

Прием пищи	1	N %	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
обед	845,35	35	814,25	797,75	843,05	805,47	821,2	35%
Суточная калорийность – 2350 ккал. -100%; 705,0-822,5 ккал. - 30-35%								

Горячие завтраки для детей с 12ти лет и старше

1 неделя

Прием пищи	1	N %	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
завтрак	691,1	25	649,05	711	672,57	683,8	681,5	25%
Суточная калорийность – 2720 ккал. - 100%, 544-680 ккал. 20 - 25%								

2 неделя

Прием пищи	1	N %	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
завтрак	680,54	25	658,17	687,62	680,7	694,5	680,3	25%
Суточная калорийность – 2720 ккал. - 100%, 544-680 ккал. 20 - 25%								

Горячие обеды для детей с 12ти лет и старше

1 неделя

Прием пищи	1	N %	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
обед	928,91	35	971,52	996,19	952,9	928,06	955,5	35%
Суточная калорийность – 2720 ккал. -100%, 816-952 ккал. - 30-35%								

2 неделя

Прием пищи	1	N %	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
обед	985,72	35	950,15	936,69	979,89	911,78	952,8	35%
Суточная калорийность – 2720 ккал. -100%; 816-952 ккал. - 30-35%								

7.Вывод: основные (организованные) десятидневные меню для питания детей 7-11 лет и 12 и старше в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Краснодарского края специальная (коррекционная) школа №15 г. Краснодара по адресу: Российская Федерация, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Кузнечная, 167, соответствуют требованиям раздела II, п.2.8; раздела V, п.5.2, 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».

Врач по общей гигиене
тел. 204-77-24 (доб.333)

Монако А.А.