

УТВЕРЖДАЮ

с.о. Заместитель руководителя
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Аттестат аккредитации органа инспекции
№ RA.RU 710012 выдан 22 апреля 2015 г.



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1287/23 « 01 » 2023 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

десятидневных циклических меню приготавливаемых блюд на весенне-летний период для питания детей от 7 до 11 лет и от 12 лет и старше, обучающихся в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Краснодарского края специальная (коррекционная) школа-интернат № 2 г. Абинска (завтраки, обеды, полдники, ужины), расположенном по адресу: Краснодарский край, Абинский район, г. Абинск, ул. Советов, 188

Производство экспертизы начато: 22.08.2023 г. 10 часов 00 минут.

Производство экспертизы окончено: 01.09.2023 г. 12 часов 00 минут.

1. Основание: заявление директора ГБОУ школа-интернат № 2 г. Абинска Нечай О.Н., зарегистрированное в Северском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» вх № 1664/598/ои от 22.08.2023 г.

2. Юридический адрес: 353320, Краснодарский край, Абинский район, г. Абинск, ул. Советов, 188

Фактический адрес: 353320, Краснодарский край, Абинский район, г. Абинск, ул. Советов, 188

ИНН: 2323009283

ОГРН: 1022303380428

3. Разработчик: нет

Юридический адрес: нет

Фактический адрес: нет

4. Цель экспертизы: на соответствие:

- СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (в части раздела VIII).

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

5. Перечень рассмотренных материалов:

- опись принятых документов

- десятидневное циклическое меню для организации питания детей в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Краснодарского края специальная

Северский филиал
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

Продолжение:
Страницы № 2-5.

(коррекционная) школа-интернат № 2 г. Абинска (завтраки, обеды, полдники, ужины).
Весенне-летний сезон. Возраст детей от 7 лет до 11 лет.

- десятидневное цикличное меню для организации питания детей в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Краснодарского края специальная (коррекционная) школа-интернат № 2 г. Абинска (завтраки, обеды, полдники, ужины).
Весенне-летний сезон. Возраст детей от 12 лет и старше

- технологические карты приготавливаемых блюд, разработанные и утверждённые ГБОУ школа-интернат № 2 г. Абинска для возрастной категории от 7 до 11 лет (всего 78 карт)
- технологические карты приготавливаемых блюд, разработанные и утверждённые ГБОУ школа-интернат № 2 г. Абинска для возрастной категории от 12 лет и старше (всего 80 карт)
- пояснительная записка к питанию для обучающихся ГБОУ школы-интерната № 2 г. Абинска к примерному цикличному десятидневному меню

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

На экспертизу представлены 10-дневные циклические меню приготавливаемых блюд, для питания детей от 7 до 11 лет и от 12 лет и старше, обучающихся в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Краснодарского края специальная (коррекционная) школа-интернат № 2 г. Абинска (завтраки, обеды, полдники, ужины) на весенне-летний период.

Согласно пояснительной записки директора, Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Краснодарского края специальная (коррекционная) школа-интернат № 2 г. Абинска – школа с круглосуточным пребыванием. В образовательном учреждении обучаются дети, имеющие отягощенную умственную отсталость, с психическими и соматическими нарушениями, а также с расстройствами аутистического спектра. У воспитанников школы отсутствует критическое мышление, что приводит к снижению чувства насыщения даже после приема пищи. Лица с умеренной умственной отсталостью достаточно мобильны и физически активны, в связи с этим у детей энергетический расход выше, потеря калорий также выше. Для пополнения калорий необходимо большее количество потребления пищи с большим содержанием калорий, поэтому, согласно п. 8.1.2.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, установлена 15 % надбавка к нормам обеспечения, приведенным в таблице 3 приложения № 7.

При рассмотрении 10-дневных циклических меню (завтраки, обеды, полдники, ужины) установлено: наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических картах.

Представлены технологические карты (рецептуры) готовых блюд, вырабатываемых и реализуемых государственным бюджетным общеобразовательным учреждением Краснодарского края специальная (коррекционная) школа-интернат № 2 г. Абинска (завтраки, обеды, полдники, ужины) в соответствии с рекомендациями сборников (Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна – М.: ДеЛипринт, 2011г., СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»).

Основные (организационные) меню для учащихся 7-11 лет и 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).

Представленные меню разработаны на период двух недель (10 дней, с понедельника по пятницу) (п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

В меню предусмотрено 6-ти разовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин (п. 8.1.2. приложение № 12), доля суточной потребности в пищевых веществах

и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации –100 % (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 приложение 10 таб. 3).
 В меню предусмотрено распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (п.8.1.2.приложение№ 12).
 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 рецептов (п.8.1.4. приложение 8СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
 Наименование блюд и кулинарных изделий, указанные в основном меню соответствуют наименованиям в использованных сборниках рецептов (технологических картах) (раздел II п. 2.8.СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
 В технологических картах указана температура блюд при раздаче, что соответствует требованиям п. 5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
 Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в целях профилактики йододефицитных состояний при приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная.
 Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей, согласно п. 8.1.9. приложения № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в меню отсутствует.
 В меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для учащихся от 7 до 11 лет, от 12 лет и старше (п. 8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Для учащихся 7 до 11 лет

Наименование блюд	масса порций (выход в граммах)	
	каша, овощное, творожное, мясное блюдо	150-210
закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.д.)	60-100	60-100
первое блюдо	200	200-250
второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-200	90-120
гарнир	160	150-200
третье блюдо (компот, чай, кисель, напиток кофейный, какао, сок)	200	180-200
фрукты	100	100

Для учащихся 12 лет и старше

Наименование блюд	масса порций (выход в граммах)	
	каша, овощное, творожное, мясное блюдо	200-210
закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.д.)	100	100-150
первое блюдо	250	250-300
второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100-120	100-120
гарнир	190-210	180-230
третье блюдо (компот, чай, кисель, напиток кофейный, какао, сок)	200	180-200
фрукты	200	100

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

Свердловский

Для учащихся от 7 до 11 лет

Наименование блюд	фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем за 10 дней	нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
завтрак	568	500
Второй завтрак	255,7	200
обед	796	700
полдник	349,7	300
ужин	603	500
Второй ужин	200	200

Для учащихся от 12 лет и старше

Наименование блюд	фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем за 10 дней	нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
завтрак	620,9	550
второй завтрак	231,2	200
обед	978,6	800
полдник	384	350
ужин	867,6	600
второй ужин	200	200

В меню соблюдены требования по среднему % калорийности за неделю для учащихся 7-11 лет, 12 лет и старше (п. 8.1.2, приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Для учащихся от 7 до 11 лет.

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	6	7
завтрак	20%	391	519	524	494	455	578	572
Второй завтрак	5%	198	259	177	196	384	196	265
Обед	35%	678	824	686	633	798	767	802
полдник	15%	527	358	433	411	-	391	414
ужин	20%	568	768	722	718	-	801	548
Второй ужин	5%	100	102	100	102	-	100	102

8	9	10	итого	Средний % пищевой ценности за неделю
511	430	555	502,9	21,4
276	265	229	244,5	10,4
678	863	649	737,8	31,3
397	398	-	376,1	16
621	699	-	680,6	28,9
100	102	-	101	5

Для учащихся от 12 лет и старше

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	6	7
завтрак	20%	400	585	680	564	556	739	568
Второй	5%	198	259	247	196	384	196	265

Секрет

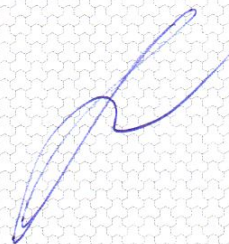
завтрак								
Обед	35%	861	960	859	820	1035	944	968
полдник	15%	668	358	572	487	-	391	574
ужин	20%	803	995	834	869	-	893	849
Второй ужин	5%	100	102	100	102	-	100	102

8	9	10	итого	Средний % пищевой ценности за неделю
511	487	602	569,2	20,9
276	265	358	264,4	9,7
977	1053	870	934,7	33,3
471	474	-	440,5	16,2
739	977	-	869,8	31,9
100	102	-	101	5

7. Вывод: примерные десятидневные циклические меню приготавливаемых блюд на весенне-летний период для питания детей от 7 до 11 лет и от 12 лет и старше, обучающихся в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Краснодарского края специальная (коррекционная) школа-интернат № 2 г. Абинска (завтраки, обеды, полдни, ужины), расположенном по адресу: Краснодарский край, р-н Абинский, г. Абинск, ул. Советов, д. 188 **соответствуют:**

- требованиям разделам I, 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 (приложение 6, приложение 7 таблица 3, приложение 9 таблица 1, 3, приложение 10 таблица 3, 1) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Врач по общей гигиене



Лапицкая А.В.