

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

Заместитель руководителя
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
в Усть-Лабинском филиале
З.Ю. Нагороков

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц RA.RU.710012
Дата внесения в реестр сведений об
аккредитованном лице 22.04.2015

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1228/34 «11» августа 2025 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы
примерного 14-дневного меню суточных рационов для организации питания детей в
государственном казенном общеобразовательном учреждении Краснодарского края
специальной (коррекционной) школе-интернате станицы Тенгинской возрастной
категории 12 лет и старше.

Производство экспертизы начато: 15.07.2025г. в 15-00

Производство экспертизы окончено: 11.08.2025г. в 12-00

- 1. Основание:** заявление и.о. директора ГКОУ КК С (К) школа-интернат ст-цы Тенгинской Парубец О.П., входящий № 2095/767/ОИ от 07.07.2025 года.
- 2. Заявитель:** ГКОУ КК С (К) школа-интернат ст-цы Тенгинской.
Юридический адрес: Российская Федерация, Краснодарский край, Усть-Лабинский р-он, ст. Тенгинская, ул. Макаренко, 28.
ИНН: 2356037455;
ОГРН: 1022304971215;
Фактический адрес: Российская Федерация, Краснодарский край, Усть-Лабинский р-он, ст. Тенгинская, ул. Макаренко, 28.
- 3. Разработчик:** ГКОУ КК С (К) школа-интернат ст-цы Тенгинской.
Юридический адрес: Российская Федерация, Краснодарский край, Усть-Лабинский р-он, ст. Тенгинская, ул. Макаренко, 28.
Фактический адрес: Российская Федерация, Краснодарский край, Усть-Лабинский р-он, ст. Тенгинская, ул. Макаренко, 28.
- 4. Цель экспертизы:** соответствие представленного меню требованиям раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 5. Перечень рассмотренных материалов:**
 - Примерное 14-дневное меню суточных рационов для детей возрастной категории 12 лет и старше;
 - Технологические карты на блюда, представленные в меню;
 - Таблица по выполнению натуральных норм питания, согласно рекомендуемым наборам пищевых продуктов;

Усть-Лабинский

филиал

Продолжение:
Страницы № 2-4

208043

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»,
352330, г. Усть-Лабинск, ул. Островского, 115.
тел./факс (86135) 5-02-36 ulabfguz@mail.ru

- а. Сводная таблица распределения калорийности и пищевых веществ по приемам пищи.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка материалов:

Представленное меню разработано ГКОУ КК С (К) школа-интернат ст-цы Тенгинской на основе следующих документов:

- В.А. Тутельян, химический состав и калорийность российских продуктов питания. Москва, Изд-во «ДеЛи плюс», 2012год;
- Единый Сборник технологических нормативов, рецептов 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. Перевалов А.Я, Талешкина Н.В.; Уральский региональный центр питания ФГБОУ ВО «Пермский государственный медицинский университет им. академика Е.А. Вагнера» Минздрава России. Издание 4-е доп. И испр.-Пермь, 2021-410с.

При проведении экспертизы меню установлено, что в соответствии с п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 меню разработано на две недели для возрастной группы детей 12 лет и старше, обучающихся в государственном казенном общеобразовательном учреждении Краснодарского края специальной (коррекционной) школе-интернате станицы Тенгинской Усть-Лабинского района. Меню всесезонное, в представленном меню используются свежие овощи и консервированные (в т.ч. соленые) овощи промышленного производства, что соответствует требованиям таблицы приложения № 7 (п.7). Меню содержит информацию о массе порций, содержанию в них белков, жиров, углеводов, микроэлементов, указана энергетическая ценность каждого блюда, рациона и суточная. В меню приводится ссылка на рецепты используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, по которому составлено меню, что соответствует рекомендуемой форме оформления (приложение № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Приготовление пищи будет осуществляться на базе пищеблока школы-интерната, имеющей цеховое деление.

Представленное меню предусматривает пятиразовый прием пищи: завтрак, обед, полдник, ужин, 2-ой ужин. Горячий завтрак состоит преимущественно из молочных, яичных, творожных блюд с горячим напитком (чай, какао, кофейный напиток, молочный кисель), в отдельные дни в рацион завтрака включен порционный сыр, оливочное масло. Обед состоит из 1-ых горячих блюд, 2-ых блюд (мясные или рыбные кулинарные изделия с гарниром), 3-х холодных или горячих напитков (соки, компоты из свежих или сушеных фруктов, кисель из сухофруктов), нарезки или салата из овощей (свежих, соленых, отварных). Полдник представлен творожными, овощными блюдами, кондитерскими и мучными выпечными изделиями с напитками (молоко кипяченое, какао, кисель, сок, напиток из шиповника). Ужин состоит из вторых блюд (мясные или рыбные кулинарные изделия с гарниром, сельдь), нарезкой из свежих овощей, отварных овощей, творожных блюд, третьих блюд из холодных или горячих напитков (чай, кисель, компот, какао, кофейный напиток и др.). Второй ужин представлен кисломолочным напитком с хлебом. Ежедневно в меню включены свежие фрукты 1-2 раза в завтрак и (или) обед.

Суточная калорийность для детей 12 лет и старше должна составлять 2720 ккалорий, в представленном меню она составляет 2721,89ккалорий.

Суточный рацион, согласно таблицы 3 приложения № 10, должен быть распределен по приемам пищи: 25% завтрак (вместе со вторым завтраком), 35% обед, 15% полдник, 20% ужин, 5% 2-ой ужин. Согласно вышеуказанного распределения она должна составлять: завтрак- 680 ккал., обед- 952 ккал., полдник- 408 ккал., ужин- 544 ккал., 2-ой ужин – 136 ккал. В представленном меню-

Для детей возрастной категории 12 лет и старше энергетическая ценность рационов:

	Нормируемые	Фактическое	Фактическое выполнение
--	-------------	-------------	------------------------

Усть-Лабинский

Прием пищи	значения энергетической ценности (в к/кал)	выполнение энергетической ценности (среднее значение в к/кал)	энергетической ценности (%)
Завтрак	680	680,1	25%
Обед	952	952,5	35%
Полдник	408	408,2	15%
Ужин	544	544,4	20%
2-ой Ужин	136	136	5%
Итого за день	2720	2721,6	100%

В течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи не превышает 5%. Фактическая калорийность рационов и суточная соответствует предъявляемым требованиям.

Потребление пищевых веществ соответствует требованиям таблицы 1 приложения № 10 и составляет:

Для детей возрастной категории от 12 лет и старше потребность в пищевых веществах:

Пищевые вещества	Нормируемые значения пищевых веществ (в г)	Фактическое выполнение пищевых веществ (г)
Белки	90	89,7
Жиры	92	91,9
углеводы	383	383,4

Выходы порций соответствуют предъявляемым требованиям (таблица 1 приложение № 9 СанПиН 2.3./2.4.3590-20) и составляют: каши, яичные и творожные блюда - 180-200-220-240 грамм (в комбинации блюд вес завтрака не менее 550 грамм), первые блюда - 250 грамм, молочные супы 250 грамм, закуска, салаты - 100 грамм, гарниры - 180-200 грамм, мясные, рыбные блюда и блюда из мяса птицы - 100, 120, 150 грамм.

Суммарные объёмы блюд по приемам пищи в представленном меню:

Название блюд	Фактические суммарные объёмы блюд по приемам пищи (в граммах)	Нормируемые суммарные объёмы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Завтрак	630-730	550
Обед	860-980	800
Полдник	350-460	350
Ужин	600-655	600
2-ой Ужин	200	200

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

Согласно накопительной ведомости потребление продуктов за весь период не менее норм указанных в таблице 2 приложения 7. В меню потребление хлеба, мяса, молока, сливочного и растительного масла, сахара, овощей в т.ч. картофеля, фруктов, соков ежедневно. Потребление творога 7 раз, субпродуктов 5 раз, птицы 4 раза, рыбы 9 раз, кондитерских изделий промышленного производства 6 раз за 14 дней. В меню включены витаминизированные напитки.

Нет повторяемости блюд в течение дня и последующих 2-3-х дней, нет запрещенных для питания детей продуктов и блюд.

На блюда представлены технологические карты, которые разработаны на основе использованного сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для школ-интернатов. В технологических картах на блюда указаны наименования продуктов входящих в блюда,

нормы вложения продуктов весом брутто, нормы вложения продуктов весом нетто, указан выход (вес, объём) блюда, пищевая ценность, технология приготовления, а так же температура блюд при раздаче, что соответствует требованиям п.5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. **Вывод:** представленное примерное 14-дневное меню суточных рационов для организации питания детей возрастной категории 12 лет и старше в государственном казенном общеобразовательном учреждении Краснодарского края специальной (коррекционной) школе-интернате станицы Тенгинской Усть-Лабинского района соответствует требованиям раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене



Л.М. Тарасенко