

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

**Аттестат аккредитации**  
№ RA.RU.710012 от 22 апреля 2015г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя  
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены  
и эпидемиологии в Краснодарском крае»  
в \_\_\_\_\_ филиале  
*А.С.Савицкий*  
М.П.

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 199/26 «08» февраля 2021 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерных перспективных двухнедельных меню, разработанных Государственным казенным общеобразовательным учреждением Краснодарского края школы - интернат станицы Крыловской (352080, Краснодарский край, Крыловский район, ст. Крыловская, ул. Октябрьская, 106) для организации питания учащихся 7-11 лет, 12 лет и старше в ГКОУ КК школа-интернат ст-цы Крыловской на 2021-2022г.

Производство экспертизы начато: 02.02.2021г  
Производство экспертизы окончено: 08.02.2021г

**1.Основание:** заявление № 63/63/ОИ от 18.01.2021 год, директора ГКОУ КК школа- интернат ст-цы Крыловской Детко А.А.

**2.Заявитель:** ГКОУ КК школа- интернат ст-цы Крыловской

**Юридический адрес:** 352080, Краснодарский край, Крыловский район, ст. Крыловская, ул. Октябрьская, 106;

**ИНН** 2338009092;

**ОГРН** 1022304103140

**Фактический адрес:** 352080, Краснодарский край, Крыловский район, ст. Крыловская, ул. Октябрьская, 106

**3.Разработчик:** ГКОУ КК школа-интернат ст-цы Крыловской, 352080, Краснодарский край, Крыловский район, ст. Крыловская, ул. Октябрьская, 106

**4.Цель экспертизы:** на соответствие требованиям раздела II п.2.8; 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».

**5. Перечень рассмотренных материалов:**

-Перспективное двухнедельное меню на 2021-2022гг осенне - зимний период возрастная категория 12-18 лет;

- Перспективное двухнедельное меню на 2021-2022 гг осенне - зимний период возрастная категория 7-11 лет;

- Перспективное двухнедельное меню на 2021-2022гг весеннее - летний период возрастная категория 7-11лет;

- Перспективное двухнедельное меню на 2021-2022гг весеннее - летний период возрастная категория 12-18 лет;

- Технологические карты кулинарных изделий (блюдо) \_\_\_\_\_ филиала  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Продолжение:  
Страницы № 2, 3, 4.

587



## 6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленные ГКОУ КК школой- интернат ст-цы Крыловской примерные двухнедельные циклические меню для питания учащихся, разработанные на два сезона: осеннее- зимний и весеннее- летний для возрастных групп 7-11 лет и 12-18 лет на 2021 – 2022 учебный год.

При составлении меню использовались сборники рецептов:

-СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

-Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений. г. Пермь 2008, ГОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера Уральского регионального центра питания».

Примерное циклическое меню разработано с учетом сезонности на период 14 дней с пятиразовым питанием с учетом рационального распределения энергетической ценности по отдельным приемам пищи: завтрак – 20 %, обед - 35 %, полдник – 15 %, ужин- 25 %, второй ужин- 5%. Распределение энергетической ценности блюд по отдельным приемам пищи, учитывая круглосуточное пребывание учреждения в среднем соответствует нормам (приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Примерные циклические меню 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).

В меню предусмотрено пяти -разовое питание: завтрак, обед, полдник, ужин, 2<sup>й</sup> ужин - 100% (п.8.1.2 приложение № 12).

Представленные примерные меню содержат информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов.

Запрещенные блюда (пищевая продукция) в меню отсутствуют (п.8.1.9 приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

С-витаминизация, согласно пояснительной записке, предусмотрена путем ежедневной закладки в третьи блюда (п.8.1.6 приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Согласно пояснительной записке, 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.

В примерном меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для учащихся 7-11 лет, 12-18 лет (п.8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):



Федеральное бюджетное учреждение  
Центр гигиены и эпидемиологии  
в Краснодарском крае



Для учащихся 7-11 лет

Название блюд	масса порций блюд в граммах	
	7-11 лет	
	фактическая	нормируемая
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150-200	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	70-100	60-100
Первое блюдо	250	200-250
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-150	90-120
Гарнир	150-180	150-200
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	200	180-200
Фрукты	150	100

Для учащихся 12-18 лет

Название блюд	масса порций блюд в граммах	
	12-18 лет	
	фактическая	нормируемая
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	180-200	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	100	100-150
Первое блюдо	300	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100-150	100-120
Гарнир	180-200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	200	180-200
Фрукты	150	100

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

Для учащихся 7-11 лет

Название блюд	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем за 14 дней	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
	Завтрак	575
Обед	801	700
Полдник	280	300
Ужин	611	500
Второй ужин (сонник)	200	200

*Ирина Киселёва*



Для учащихся 12 -18 лет

Название блюд	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем за 14 дней	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах не менее)
Завтрак	630	550
Обед	933	800
Полдник	292	350
Ужин	695	600
Второй ужин (сонник)	200	200

Завтрак по составу пищевых продуктов и готовых блюд состоит из закуски, горячих блюд, напитков.

В состав ассортимента пищевой и готовой продукции, реализуемой в обед, включены закуски (салаты из свежих овощей), первые (супы, борщи) и вторые блюда, компоты в ассортименте (из сухофруктов, из свежих яблок, свежеморожененных ягод).

В полдник включен напиток (кисель, кофейный напиток, кисломолочный напиток и др) с выпечным и кондитерским изделием (пирожки, булочки, печенье, вафли пром. производства).

Ужин состоит из основного второго блюда (рыба, птица, мясо) и напитка (чай, кисель, кофейный напиток и др); предусмотрена ежедневная выдача фруктов (включены во второй ужин).

**7. Вывод:** представленные на экспертизу примерные двухнедельные меню на осеннее - зимний период и на весеннее - летний период для питания учащихся 7-11 лет, 12лет и старше в государственном казенном общеобразовательном учреждении Краснодарского края школы - интернат станицы Крыловской (352080, Краснодарский край, Крыловский район, ст. Крыловская, ул. Октябрьская, 106) на 2021 – 2022 учебный год, разработанных ГКОУ КК школа- интернат станицы Крыловской СООТВЕТСТВУЮТ раздела II п.2.8; раздела VIII, п.8.1, п.8.1.2, п.8.1.3; п.8.1.4; п.8.1.6; 8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене



Пожиленкова Т.Н.



филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»