

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

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

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель руководителя
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
в Армавирском филиале
М.П. 

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 5431/2021 «27» августа 2021 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерных двухнедельных перспективных меню для учащихся
государственного казенного общеобразовательного учреждения
Краснодарского края специальной (коррекционной) школы-интерната села
Ковалевского возрастных категорий 7 - 11 лет, 12 лет и старше

Производство экспертизы начато: 23.08.2021г, 12-00ч.

Производство экспертизы окончено: 26.08.2021г, 15-30ч.

1.Основание: заявление № 4425/292/ОИ от 23.06.2021г, зарегистрированное в
Армавирском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском
крае».

2.Заявитель: государственное казенное общеобразовательное учреждение
Краснодарского края специальная (коррекционная) школа-интернат села
Ковалевского.

Юридический адрес: Новокубанский район, с. Ковалевское, ул. Первомайская, 66.
ИНН: 2343016024

ОГРН: 1022304362651

фактический адрес: Новокубанский район, с. Ковалевское, ул. Первомайская, 66.

3.Разработчик: государственное казенное общеобразовательное учреждение
Краснодарского края специальная (коррекционная) школа-интернат села
Ковалевского.

Юридический адрес: Новокубанский район, с. Ковалевское, ул. Первомайская, 66.

Фактический адрес: Новокубанский район, с. Ковалевское, ул. Первомайская, 66.

4. Цель экспертизы: на соответствие требованиям:

- раздела VIII п. 8.1, п.п. 8.1.2, 8.1.3, 8.1.4, 8.1.6, 8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания
населения».

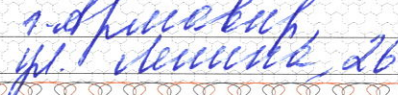
5. Перечень рассмотренных материалов:

- свидетельство о постановке на учет российской организации в налоговом органе по
месту ее нахождения, государственное казенное общеобразовательное учреждение
Краснодарского края специальная (коррекционная) школа-интернат села
Ковалевского, 09.11.2001г;

Продолжение: 2-5
С-раницы № 2-5

№ 183817


Филиал
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».


г. Армавир,
ул. Ленинская, 26

- устав государственного казенного общеобразовательного учреждения Краснодарского края специальной (коррекционной) школы-интерната села Ковалевского, утвержденный приказом министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края от 16.10.2017г № 4314 с изменениями от 2020г;
- примерные двухнедельные перспективные меню для учащихся государственного казенного общеобразовательного учреждения Краснодарского края специальной (коррекционной) школы-интерната села Ковалевского возрастных категорий 7 - 11 лет, 12 лет и старше;
- ведомости контроля рационов питания (базовые меню-закладки) возрастных категорий 7 - 11 лет, 12 лет и старше;
- технологические карты блюд.

5. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Армавирским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» проведена оценка примерных двухнедельных перспективных меню для учащихся государственного казенного общеобразовательного учреждения Краснодарского края специальной (коррекционной) школы-интерната села Ковалевского возрастных категорий 7 - 11 лет, 12 лет и старше, по результатам которой установлено:

- 1). Примерные двухнедельные перспективные меню разработаны на основе документации:
 - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
 - Сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений. ГОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия» им. акад. Е.А.Вагнера Уральский региональный центр питания;
 - технологических карт блюд.
- 2). Примерные двухнедельные перспективные меню утверждены директором государственного казенного общеобразовательного учреждения Краснодарского края специальной (коррекционной) школы-интерната села Ковалевского.
- 3). Примерные двухнедельные перспективные меню разработаны на две недели с 5-разовым питанием в сутки для каждой возрастной группы детей (с учетом режима организации), включают горячее питание, содержат информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в примерных двухнедельных перспективных меню соответствуют их наименованиям, указанным в использованном сборнике рецептур (технологических картах блюд).
- 4). Завтрак по составу пищевых продуктов и готовых блюд состоит из закуски, горячих блюд и напитков. В состав ассортимента пищевой и готовой продукции, реализуемой в обед, включены закуски (овощная нарезка по сезону), первые и вторые блюда, напитки в ассортименте. Полдник состоит из напитка, кондитерских изделий, выпечки, фруктов. Ужин включает закуски, горячие блюда и напитки, второй ужин состоит из кисломолочного напитка, ржаного хлеба.
- 5). Соблюден принцип щадящего питания, по результатам анализа технологических блюд (раздел: Технология приготовления).
- 6). Повторяемость кулинарных изделий и готовых блюд в меню не обнаружена, запрещенные продукты не используются.
- 7). Соблюдена суммарная масса блюд по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин).
- 8). По результатам выборочного анализа в примерных двухнедельных перспективных меню выдержано распределение потребления пищевых веществ и энергии в процентном отношении по приемам пищи.

Армавирский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

Э). Осуществляется профилактика йод-дефицитных заболеваний путем введения в рацион йодсодержащего хлеба, йодированной соли; проводится ежедневная С-витаминизация напитков.

10). В примерных двухнедельных перспективных меню соблюдены требования по рекомендуемой массе порций блюд, с учетом возрастной группы детей.

11). В рационах питания соблюдено оптимальное соотношение белков: жиров: углеводов – 1:1:4, суточная энергетическая ценность (см. таблицы №№ 1,2).

12). По результатам выборочного анализа меню, технологических карт, ведомостей контроля за рационами питания возрастных категорий 7-11 лет, 12-18 лет возрастные группы детей обеспечены рекомендуемым минимальным набором пищевых продуктов (см. таблицы №№ 3,4). Суточная норма группы продуктов: субпродукты не выдерживается в возрастных категориях 7-11 лет, 12-18 лет, так как произведена замена на группу продуктов: мясо говядины 1 –й категории.

Таблица № 1. Средний показатель распределения рациона по пищевым веществам и энергетической ценности для возрастной группы 7-11 лет:

	Белки (г)		Жиры (г)		Углеводы (г)		Энергетическая ценность (ккал)	
	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма
Средний показатель	97,9	77	83,6	79	328,7	335	2552,6	2350
Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 14 дней)	1:1:4							

Таблица № 2. Средний показатель распределения рациона по пищевым веществам и энергетической ценности для возрастной группы 12 лет и старше:

	Белки (г)		Жиры (г)		Углеводы (г)		Энергетическая ценность (ккал)	
	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма
Средний показатель	110,7	90	97,4	92	395,3	383	3046,36	2720
Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 14 дней)	1:1:4							

Таблица № 3. Выполнение среднесуточных наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков, для возрастной группы 7-11 лет:

Наименование продуктов	Рекомендуемая минимальная норма на 1 ребенка в сутки (гр.)	Фактическое выполнение (гр.)
1	2	3
Хлеб ржаной	80	80
Хлеб пшеничный	150	152,2
Мука пшеничная	15	14,9
Крупы, бобовые	45	47,3
Макаронные изделия	15	15,42
Картофель	187	187
Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленные и квашеные (не более 10%)	280	340,14

А.И. Шевченко

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г		
1	2	3
Фрукты свежие	185	203,2
Сухофрукты	15	15
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
Мясо 1-й категории	70	91,18
Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	22,7
Птица (цыплята-бройлеры потрошенные – 1 кат)	35	56,2
Рыба-филе, в т.ч. слабо или малосоленное	58	79,9
Молоко (2,5% 3,5%)	300	304,9
Кисломолочная пищевая продукция	150	150
Творог (5%- 9% м.д.ж.)	50	51,4
Сыр	10	10
Сметана	10	10,1
Масло сливочное	30	30,3
Масло растительное	15	15,3
Яйцо, шт.	1	1
Сахар	30	30,7
Кондитерские изделия	10	10,7
Чай	1	1
Какао-порошок	1	1,2
Соль	3	3

Таблица № 4. Выполнение среднесуточных наборов пищевых продуктов,
в том числе используемых для приготовления блюд и напитков,
для возрастной группы 12 лет и старше:

Наименование продуктов	Рекомендуемая минимальная норма на 1 ребенка в сутки (гр.)	Фактическое выполнение (гр.)
1	2	3
Хлеб ржаной	120	120
Хлеб пшеничный	200	200,2
Мука пшеничная	20	20
Крупы, бобовые	50	54,9
Макаронные изделия	20	19,3
Картофель	187	201,2
Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	320	403,6
Фрукты свежие	185	203,2
Сухофрукты	20	26

А.И.Иванов

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

1	2	3
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
Мясо 1-й категории	78	104,6
Субпродукты (печень, язык, сердце)	40	25,3
Птица (цыплята-бройлеры потрошенные – 1 кат)	53	61,6
Рыба-филе, в т.ч. слабо или малосоленое	77	91,1
Молоко (2,5% 3,5%)	350	350
Кисломолочная пищевая продукция	180	180
Творог (5%- 9% м.д.ж.)	60	62,5
Сыр	15	15,1
Сметана	10	10,9
Масло сливочное	35	35,2
Масло растительное	18	18,6
Яйцо, шт.	1	1
Сахар	35	35,7
Кондитерские изделия	15	15
Чай	2	2
Какао-порошок	1,2	1,4
Соль	5	5

7. Вывод: примерные двухнедельные перспективные меню для учащихся государственного казенного общеобразовательного учреждения Краснодарского края специальной (коррекционной) школы-интерната села Ковалевского возрастных категорий 7 - 11 лет, 12 лет и старше **соответствуют требованиям:**

- раздела VIII п. 8.1, п.п. 8.1.2, 8.1.3, 8.1.4, 8.1.6, 8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Заведующий санитарно-эпидемиологическим отделом
- врач по общей гигиене



А.А. Бойко



филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»