

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

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



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя

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

в Сочинском филиале

Н.С. Комарова

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 3807/30 « 14 » 11 2024 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

основного (организованного) двухнедельного цикличного меню (сезон: Зима 2024г) для организации питания учащихся возрастной категории 7-11 лет в ГКОУ школе № 9 г. Туапсе (завтрак, обед), основного (организованного) двухнедельного цикличного меню (сезон: Зима 2024г) для организации питания учащихся возрастной категории 12 лет и старше в ГКОУ школе № 9 г. Туапсе (завтрак, обед), разработанные государственным казенным общеобразовательным учреждением Краснодарского края специальной (коррекционной) школой № 9 г. Туапсе ИНН: 2322016190 ОГРН: 1022303277457 юридический адрес: 352800, Краснодарский край, р-н Туапсинский район, г. Туапсе, ул. Сочинская, д.70, фактический адрес: Российская Федерация, 352800, Краснодарский край, Туапсинский район, г. Туапсе, ул. Сочинская, д. 70.

Производство экспертизы начато: 30.10.2024г. в 15:00

Производство экспертизы окончено: 14.11.2024г. в 16:00

- 1. Основание:** Заявление директора государственного казенного общеобразовательного учреждения Краснодарского края специальная (коррекционная) школа № 9 г. Туапсе Швеповой Н.В., вх.№5520/1120/ОИ от 29.10.2024г., зарегистрированное в установленном порядке.
- 2. Заявитель:** Государственное казенное общеобразовательное учреждение Краснодарского края специальная (коррекционная) школа № 9 г. Туапсе.
Юридический адрес: 352800, Краснодарский край, р-н Туапсинский район, г. Туапсе, ул. Сочинская, д.70.
ИНН: 2322016190.
ОГРН: 1022303277457.
Фактический адрес: Российская Федерация, 352800, Краснодарский край, Туапсинский район, г. Туапсе, ул. Сочинская, д. 70.
- 3. Разработчик:** Государственное казенное общеобразовательное учреждение Краснодарского края специальная (коррекционная) школа № 9 г. Туапсе.
Юридический адрес: 352800, Краснодарский край, р-н Туапсинский район, г. Туапсе, ул. Сочинская, д. 70.
Фактический адрес: Российская Федерация, 352800, Краснодарский край, Туапсинский район, г. Туапсе, ул. Сочинская, д. 70.

Сочинский филиал

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
Краснодарский край, г. Туапсе, ул. Свободы, 3 а

Продолжение:
Страницы № 2-5

195 636

4. Цель экспертизы: оценить соответствие, представленного на экспертизу основного (организованного) двухнедельного цикличного меню для организации питания учащихся требованиям раздел II п.2.8, раздел V п. 5.2., VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

5. Перечень рассмотренных материалов:

- копия Устава государственного казённого общеобразовательного учреждения Краснодарского края специальной (коррекционной) школы № 9 г. Туапсе, утвержденный приказом министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края №3858 от 18.09.2017г. с копией изменения в Устав от 02.06.2022г.;
- копия изменений в Устав государственного казённого общеобразовательного учреждения Краснодарского края специальной (коррекционной) школы № 9 г. Туапсе, утвержденный приказом министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края №1010 от 21.06.2021;
- карточка предприятия государственного казенного общеобразовательного учреждения Краснодарского края специальной (коррекционной) школы № 9 г. Туапсе (реквизиты);
- выписка из Единого государственного реестра юридических лиц №ЮЭ9965-24-150715197 от 29.10.2024 государственного казенного общеобразовательного учреждения Краснодарского края специальной (коррекционной) школы № 9 г. Туапсе;
- пояснительная записка к основному (организованному) меню ГКОУ школа № 9 г. Туапсе Н.В. Швецовой №74 от 2.10.2024;
- основное (организованного) двухнедельное цикличного меню (сезон: Зима 2024г) для организации питания учащихся возрастной категории 7-11 лет в ГКОУ школе № 9 г. Туапсе (завтрак, обед), утвержденное директором ГСКОУ школы № 9 г. Туапсе Н.В. Швецовой с накопительной ведомостью (1 – 4 классы);
- основное (организованного) двухнедельное цикличного меню (сезон: Зима 2024г) для организации питания учащихся возрастной категории 12 лет и старше в ГКОУ школе № 9 г. Туапсе (завтрак, обед), утвержденное директором ГСКОУ школы № 9 г. Туапсе Н.В. Швецовой с накопительной ведомостью (5 – 11 классы);
- копии технологических карт / технико-технологических карт (64 шт.);

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка материалов:

На экспертизу представлены проекты меню:

- «Основное (организованного) двухнедельное цикличного меню (сезон: Зима 2024г) для организации питания учащихся возрастной категории 7-11 лет в ГКОУ школе № 9 г. Туапсе (завтрак, обед)» (далее: меню);
- «Основное (организованного) двухнедельное цикличного меню (сезон: Зима 2024г) для организации питания учащихся возрастной категории 12 лет и старше в ГКОУ школе № 9 г. Туапсе (завтрак, обед)» (далее: меню).

Меню разработаны для организации питания учащихся государственным казённым общеобразовательным учреждением Краснодарского края специальной (коррекционной) школой № 9 г. Туапсе (далее: ГКОУ школа № 9 г. Туапсе).

Согласно представленной ГКОУ школа № 9 г. Туапсе пояснительной записке, меню разработаны на основе следующей документации:

- Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (род ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017);
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах (под редакцией В.Т. Лапшиной «Хлебпродинформ» 2004г;
- Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей (пособие). Новосибирск 2022г;
- Справочник под редакцией И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна «Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания» 2008г; Сборник рецептов на продукцию

для обучающихся во всех образовательных учреждениях (под редакцией Д.Б. Никитюка и В.А. Тутельяна – М:ДеЛи плюс, 2022).

По результатам экспертизы меню выявлено:

1. Меню разработано на основании сформированного рациона питания, включающего распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи: завтрак, обед, полдник согласно требованиям раздела VIII п.8.1.2, п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для учащихся ГКОУ школа № 9 г. Туапсе на два приема пищи: завтрак и обед.

Рацион завтраков обеспечивает 20 - 25%, рацион обедов обеспечивает 30 - 35%, таким образом, двухразовое питание (завтрак и обед) составляют 50 – 60% от суточной физиологической потребности в пищевых веществах и энергии.

2. Представленное меню разработано с учетом сезонности (зимний период), на период двух недель (2 недели с понедельника по пятницу), дифференцированных по возрасту обучающихся согласно требованиям раздела VIII п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3. Представленные меню разработаны по рекомендуемому образцу, и содержат информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии с используемыми сборниками рецептов согласно требованиям раздела VIII п.8.1.4. (приложение №8) СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4. Меню утверждено директором ГКОУ школа № 9 г. Туапсе Н.В. Швецовой согласно требованиям раздела VIII п. 8.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5. Приготовление готовых блюд предусмотрено в соответствии с технологической документацией, представлены технологические карты и технико-технологические карты, в которых отражены рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий, указана температура блюд при раздаче.

Технологические карты и технико-технологические карты утверждены исполнительным директором АНО «Комбинат социального питания» Ш.С. Нагучевой.

Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических и технико-технологических картах согласно требованиям раздела II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6. Ассортимент предлагаемых для питания учащихся блюд разнообразен, и включает: крупяные, творожные, мясные и рыбные блюда, молочные продукты (в том числе, сыр, сливочное масло), блюда из яиц, овощи (свежие, тушеные и отварные), макаронные изделия, а так же напитки.

Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка и мучных изделий и (или) фруктов.

Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, третьего блюда мучных изделий и (или) фруктов.

На полдник планируется выдавать блюда из яиц и творога, мучные изделия, фрукты и напитки.

7. Для выполнения норм среднесуточного набора пищевой продукции по молоку 1 раз в неделю на завтрак и обед предусмотрена выдача детям ультрапастеризованного молока 3,2%, объемом 200 мл в индивидуальной мелкоштучной потребительской упаковке (тетрапак) с индивидуальной трубочкой промышленного производства.

8. В целях предотвращения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений), в представленном меню не используется пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей согласно требованиям раздела VIII п.8.1.9. (Приложение №6) СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

9. В представленном меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для учащихся 7-11 лет и 12 лет и старше согласно требованиям п.8.1.2. (приложение №

9 таблица 1) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 с учетом возраста:

Блюдо	Масса порций			
	норматив		фактически (по меню)	
	7-11 лет	12 лет и старше	7-11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо	150-200	200-250	150-200	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	60-100	100-150	60	100
Первое блюдо	200-250	250-300	200-225	250-275
Второе блюдо (мясное, рыбное, из мяса птицы)	90-120	100-120	90	100
Гарнир	150-200	180-230	150	180
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	180-200	180-200	180, 200	180,200
Фрукты	100	100	100	100

10. В представленном меню суммарные объемы блюд по приему пищи соответствуют требованиям раздела VIII п.8.1.2 (приложение № 9 таблица 3) СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

Прием пищи:	С 7 до 11 лет			С 12 лет и старше		
	Норматив (не менее)	Фактически (среднее)	% занижения массы порции	Норматив (не менее)	Фактически (среднее)	% занижения массы порции
Завтрак	500	569,0	нет	550	655,9	нет
Обед	700	845,2	нет	800	962,2	нет

11. В представленном меню соблюдены требования по потребности в пищевых веществах и энергии по отдельным приемам пищи, согласно разделу VIII п. 8.1.2. (приложение №10 таблица 1) СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

Выполнение потребности в пищевых веществах и энергии (суточная): завтрак и обед.

Показатели:	С 7 до 11 лет		С 12 лет и старше	
	норматив: 50 - 60 % от суточной нормы	фактически (среднее)	норматив: 50 - 60 % от суточной нормы	фактически (среднее)
Белки	38,5 – 46,2	47,4	45,0 – 54,0	56,7
Жиры	39,5 – 47,4	48,51	46,0 – 55,2	56,9
Углеводы	167,5 – 201,0	203,9	191,5 – 229,8	234,4
Энергетическая ценность	1175,0- 1410,0	1423,3	1360,0 – 1632,0	1657,8

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

Сочинский

7-11 лет завтрак и обед:

Прием пищи	День					средняя калорийность	средний % калорийности за неделю	норматив, % (не менее)
	1/6	2/7	3/8	4/9	5/10			
1 неделя								
завтрак и обед	1492,8	1360,9	1432,2	1297,3	1568,5	1430,3	52,6%	50-60%
2 неделя								
завтрак и обед	1590,6	1315,0	1352,4	1390,7	1433,0	1416,3	52,1%	50-60%
За 10 дней						1423,4	52,3%	50-60%
Суточная потребность						2350 кКал		

12 лет и старше завтрак и обед:

Прием пищи	День					средняя калорийность	средний % калорийности за неделю	норматив, % (не менее)
	1/6	2/7	3/8	4/9	5/10			
1 неделя								
завтрак и обед	1700,4	1607,4	1685,7	1511,1	1881,3	1677,2	61,6%	50-60%
2 неделя								
завтрак и обед	1868,9	1540,4	1499,5	1660,4	1623,2	1638,5	60,2%	50-60%
За 10 дней						1657,8	60,9%	50-60%
Суточная потребность						2720 кКал		

13. По результатам анализа таблиц выполнения норм питания детей возрастных категорий 7-11 лет и 12 лет и старше, установлено, что в целом учащиеся обеспечены среднесуточными наборами пищевой продукции (на 1 учащегося в сутки), с учетом замены продуктов по таблице взаимозаменяемости согласно требованиям раздела VIII 8.1.2 (приложение № 7 таблица 2) СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. Вывод: основное (организованное) двухнедельное циклическое меню (сезон: Зима 2024г) для организации питания учащихся возрастной категории 7-11 лет в ГКОУ школе № 9 г. Туапсе (завтрак, обед), основное (организованное) двухнедельное циклическое меню (сезон: Зима 2024г) для организации питания учащихся возрастной категории 12 лет и старше в ГКОУ школе № 9 г. Туапсе (завтрак, обед), разработанные государственным казенным общеобразовательным учреждением Краснодарского края специальной (коррекционной) школой № 9 г. Туапсе ИНН: 2322016190 ОГРН: 1022303277457 юридический адрес: 352800, Краснодарский край, р-н Туапсинский район, г. Туапсе, ул. Сочинская, д.70, фактический адрес: Российская Федерация, 352800, Краснодарский край, Туапсинский район, г. Туапсе, ул. Сочинская, д. 70 соответствуют требованиям раздела II п.2.8, раздела V п. 5.2., раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене



Герасимова А.А.

Сочинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»