

УТВЕРЖДАЮ

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

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

Цельх Н.А.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 5685/03-2 «19» 10

2022 года



по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы
основных организованных меню на весенне-летний период, для организации
питания обучающихся 7-11 лет, 12-18 лет в Государственном бюджетном
общеобразовательном учреждении Краснодарского края специальная
(коррекционная) школа №59 г.Краснодара, по адресу: Краснодарский край, г.
Краснодар, ул. им. Фадеева, 158, разработанных Государственным бюджетным
профессиональным образовательным учреждением Краснодарского края
«Пашковский сельскохозяйственный колледж» (ГБОУ КК ПСХК, 350910, Российская
Федерация, г.Краснодар, ул.им.Евдокии Бершанской, д.220)

Производство экспертизы начато: 10.10.2022г. в 10.00ч.

Производство экспертизы окончено: 19.10.2022г. в 10.00ч.

1. **Основание:** заявления директора ГБОУ КК ПСХК Тимченко Ю.Г.,
зарегистрированные в ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае" от
03.03.2022г. № 1980/557/ОИ, от 12.04.2022г. № 3443, от 05.08.2022г. № 6869.

2. **Заявитель:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Краснодарского края «Пашковский сельскохозяйственный колледж»

Юридический адрес: 350910, Российская Федерация, г.Краснодар, ул.им.Евдокии
Бершанской, д.220

ИНН: 2312050949;

ОГРН: 1032307157046;

фактический адрес: 350910, Российская Федерация, г.Краснодар, ул.им.Евдокии
Бершанской, д.220

3. **Разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Краснодарского края «Пашковский сельскохозяйственный колледж»

350910, Российская Федерация, г.Краснодар, ул.им.Евдокии Бершанской, д.220

ИНН: 2312050949;

ОГРН: 1032307157046;

Фактический адрес: 350910, Российская Федерация, г.Краснодар, ул.им.Евдокии
Бершанской, д.220

4. **Цель экспертизы:** на соответствие требованиям раздела II, 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 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания
населения».

5. Перечень рассмотренных материалов:

- основное организованное меню на весенне-летний период года, для организации питания обучающихся 7-11 лет, в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Краснодарского края специальная (коррекционная) школа №59 г.Краснодара, по адресу: Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Фадеева, 158,
- основное организованное меню на весенне-летний период года, для организации питания обучающихся 12-18 лет в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Краснодарского края специальная (коррекционная) школа №59 г.Краснодара, по адресу: Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Фадеева, 158,
- технико-технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- выполнение норм питания обучающихся 7-11 лет на весенне-летний период;
- выполнение норм питания обучающихся 12-18 лет на весенне-летний период.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленные основные организованные меню на весенне-летний период года для учащихся 7-11 лет и 12-18 лет в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Краснодарского края специальная (коррекционная) школа №59 г.Краснодара, по адресу: Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Фадеева, 158, разработаны Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Краснодарского края «Пашковский сельскохозяйственный колледж» (ГБОУ КК ПСХК, 350910, Российская Федерация, г.Краснодар, ул.им.Евдокии Бершанской, д.220) на основе следующих документов:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
- «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2005 г.;
- «ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ РОССИЙСКИХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ», под редакцией член-корр. МАИ, проф. И. М. Скурихина и академика РАМН, проф. В. А. Тутельяна, Москва, 2002г.;
- «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», под ред. В.Т. Лапшиной, Москва, 2004.
- «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания», авт.-сост.: А.И. Здобно, В.А. Цыганенко, Москва, 2010.

По результатам экспертизы основных организованных меню установлено:

- 1) Основные организованные меню для учащихся 7-11 лет и для учащихся 12-18 лет 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).
- 2) Представленные меню разработаны с учетом сезонности (весенне-летний) на период двух недель (10 дней) дифференцированных по возрасту обучающихся (7-11 лет, 12-18 лет) (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
- 3) В меню предусмотрено 3х разовое питание: завтрак, обед, полдник (п.8.1.2 приложение № 12).
- 4) 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 рецептур (п.8.1.4 приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

- 5) Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в примерном меню, соответствуют наименованиям в использованном сборнике рецептов (техно-технологических картах) (раздел II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
- 6) В технологических картах указана температура блюд при раздаче, что соответствует требованиям п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 7) Запрещенные блюда (пищевая продукция) в меню отсутствуют (п.8.1.9 приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
- 8) Согласно примечанию к меню, С-витаминизация предусмотрена в соответствии с прилагаемыми инструкциями (п.8.1.6 приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
- 9) Согласно примечанию к меню, 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.
- 10) В 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):

Для учащихся 7-11 лет

Название блюд	масса порций блюд в граммах (7-11 лет)	
	фактическая	нормируемая
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	150-200	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п)	60-100	60-100
Первое блюдо	200-210	200-250
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100-120	90-120
Гарнир	150-200	150-200
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	200	180-200
Фрукты	100	100

Для учащихся 12-18 лет

Название блюд	масса порций блюд в граммах (12-18 лет)	
	фактическая	нормируемая
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	150-250	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п)	100-150	100-150
Первое блюдо	250-300	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100-120	100-120
Гарнир	180-230	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок,	200	180-200
Фрукты	100	100

11) 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 10 дней	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Завтрак	509	500
Обед	806	700
Полдник	300	300

Для учащихся 12-18 лет

Название 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	569,5	550
Обед	865	800
Полдник	355,5	350

12) Распределение энергетической ценности блюд по отдельным приемам пищи, в среднем соответствует нормам (приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20): 75% (завтрак-25%, обед-35%, полдник-15%).

13) По результатам анализа накопительной ведомости выполнения норм питания возрастной категории 7-11 лет, 12-18 лет, учащиеся обеспечены среднесуточными наборами пищевой продукции (на 1 учащегося в сутки), что соответствует требованиям (п.8.1.2 приложение № 7 таблица 2, СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

14) В меню соблюдены требования по среднему % калорийности за неделю для учащихся 7-11 лет, что соответствует требованиям п.8.1.2.3, приложение № 10 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

1 неделя

прием пищи	% сут. нормы	пищевая ценность по нормам	1-понедельник		1-вторник		1-среда		1-четверг		1-пятница		итого	сред. факт. % пищ. цен
			ПЦ	%	ПЦ	%	ПЦ	%	ПЦ	%	ПЦ	%		
завтрак	25	470-587,5	598,6	25,47	511,4	21,74	473,3	20,14	532,9	22,68	502,3	21,37	2618,1	22,28
отклонение				0,47		-3,26		-4,86		-2,32		-3,63		-2,72
обед	35	705-822,5	748,62	31,86	723,4	30,78	764,76	32,54	828,9	35,27	779,8	33,18	3845,48	32,73
отклонение				3,14		-4,22		-2,46		0,27		-1,82		-2,27
ужин	15	235-352,5	463	19,70	393	16,72	306	13,02	480	20,43	403	17,15	2045	17,40
отклонение				4,70		-1,72		-1,98		5,43		2,15		2,40

2 неделя

прием пищи	% сут. нормы	пищевая ценность по норме	2-понедельник		2-вторник		2-среда		2-четверг		2-пятница		итого	сред. факт. % пищ. цен
			ПЦ	%	ПЦ	%	ПЦ	%	ПЦ	%	ПЦ	%		
завтрак	25	470-587,5	551,7	23,48	637	27,11	616,1	26,22	605,2	25,75	555,2	23,62	2965	25,23
отклонение				-1,52		2,11		1,22		0,75		1,38		0,23
обед	35	705-822,5	731	31,11	804	34,21	753,3	32,06	756,8	32,20	722,6	30,75	3767,7	32,07
отклонение				-3,89		0,79		-2,94		-2,80		4,25		-2,93
ужин	15	235-352,5	430,2	18,31	293	12,47	429,6	18,26	465,9	19,79	431,4	18,34	2048,2	17,43
отклонение				3,31		2,53		3,26		4,79		3,34		2,43

15) В меню соблюдены требования по среднему % калорийности за неделю для учащихся 12-18 лет, что соответствует требованиям п.8.1.2.3, приложение № 10 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

1 неделя

прием пищи	% сут. нормы	пищевая ценность по норме	1-понедельник		1-вторник		1-среда		1-четверг		1-пятница		итого	сред. факт. % пищ. цен
			ПЦ	%	ПЦ	%	ПЦ	%	ПЦ	%	ПЦ	%		
завтрак	25	544-680	758	27,87	579	21,29	605	22,24	565	20,77	709,4	26,08	3216,4	23,65
отклонение				2,87		3,71		2,76		4,23		1,08		-1,35
обед	35	816-952	896,8	32,97	915,2	33,65	848,4	31,19	878,4	32,29	842,8	30,99	4381,6	32,22
отклонение				2,03		1,35		3,81		2,71		4,01		-2,78
ужин	15	272-408	336,8	12,38	349,1	12,83	320,8	11,79	326,6	12,01	406,8	14,96	1740,1	12,79
отклонение				2,62		2,17		3,21		2,99		0,04		-2,21

2 неделя

прием пищи	% сут. нормы	пищевая ценность по норме	2-понедельник		2-вторник		2-среда		2-четверг		2-пятница		итого	сред. факт. % пищ. цен
			ПЦ	%	ПЦ	%	ПЦ	%	ПЦ	%	ПЦ	%		
завтрак	25	544-680	748	27,50	560,5	20,61	761,2	27,99	683,73	25,14	570,6	20,96	3323,43	24,44
отклонение				2,50		4,39		2,99		0,14		4,04		-0,56
обед	35	816-952	844	31,03	846,0	31,10	853,3	31,37	982,7	36,13	860,3	31,62	4386	32,25
отклонение				3,97		3,90		3,63		1,13		3,38		-2,75
ужин	15	272-408	375,1	13,79	384,5	14,14	425,1	15,63	440,8	16,21	377,6	13,88	2003,1	14,73
отклонение				1,21		0,86		0,63		1,21		1,12		-0,27

7. Вывод: основные организованные меню на весенне-летний период, для организации питания обучающихся 7-11 лет, 12-18 лет в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Краснодарского края специальная (коррекционная) школа №59 г.Краснодара, по адресу: Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Фадеева, 158, разработанных Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Краснодарского края «Пашковский сельскохозяйственный колледж» (ГБОУ КК ПСХК, 350910, Российская Федерация, г.Краснодар, ул.им.Евдокии Бершанской, д.220), соответствуют требованиям раздела II, 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 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене
тел. 204-77-24 (доб.331, 332)



Е.Ю.Маменко