

УТВЕРЖДАЮ

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



Заместитель руководителя  
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены  
и эпидемиологии в Краснодарском крае»  
в **Ейском** филиале  
**Кушнарера Л.А.**

М. П.

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 565/24 « 29 » августа 20 23 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

**Примерного цикличного четырнадцатидневного меню для воспитанников 12 лет и старше  
в ГКОУ КК школе-интернате с. Воронцовка**

**Производство экспертизы начато:** 28.08.2023 г. в 14 ч 00 мин

**Производство экспертизы окончено:** 29.08.2023 г. в 09 ч 00 мин

**1. Основание:** заявление директора ГКОУ КК школа-интернат с. Воронцовка, зарегистрированное в установленном порядке в Ейском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае (17.08.2023 г., вх. № 304/300/ОИ).

**2. Заявитель:** ГКОУ КК школа-интернат с. Воронцовка.

**Юридический адрес:** 353664, Краснодарский край, Ейский район, с. Воронцовка, ул. Мира, 46.  
**ИНН:** 2331013090

**ОГРН:** 1032317504141

**фактический адрес:** 353664, Краснодарский край, Ейский район, с. Воронцовка, ул. Мира, 46.

**3. Разработчик:** ГКОУ КК школа-интернат с. Воронцовка.

**Юридический адрес:** 353664, Краснодарский край, Ейский район, с. Воронцовка, ул. Мира, 46.

**Фактический адрес:** 353664, Краснодарский край, Ейский район, с. Воронцовка, ул. Мира, 46.

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

**5. Перечень рассмотренных материалов:**

- копия примерного цикличного четырнадцатидневного меню для воспитанников 12 лет и старше в ГКОУ КК школе-интернате с. Воронцовка
- копии технологических карт;

**6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:**

По результатам экспертизы меню установлено:

- 1) Примерное цикличное четырнадцатидневное меню для воспитанников 12 лет и старше в ГКОУ КК школе-интернате с. Воронцовка, разработано 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) представленное меню разработано на период двух недель (14 дней) (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- 3) В меню предусмотрено распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (п. 8.1.2. приложение № 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 4) Меню содержит 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 рецептов (п. 8.1.4 приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 5) Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в меню, соответствуют наименованиям в использованном сборнике рецептов (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) Пищевая продукция которая не допускается при организации питания, в представленных меню отсутствует (п. 8.1.9 приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 8) В меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для учащихся с 12 лет и старше (п. 8.1.2 приложение 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Название блюд	Средняя фактическая масса по меню	Масса в граммах нормируемая
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо	253,57	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	100	100-150
Первое блюдо	250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	126,42	100-120
Гарнир	184,6	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	200	180-200
Фрукты	200	100

- 9) Суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям п. 8.1.2. приложение 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

Показатели	Средние фактические показатели	Нормируемые показатели
	12 лет и старше	12 лет и старше
Завтрак	611	550
2й Завтрак	222	200
Обед	967	800
полдник	410,7	350
ужин	682	600
2й ужин	200	200

- 10) По результатам анализа накопительной ведомости выполнения норм питания возрастных категорий 12 лет и старше, 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;

- 11) В меню соблюдены требования по среднему % калорийности за неделю для учащихся 12-18 лет, что соответствует требованиям п.8.1.2, приложение 10 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

завтрак- 20%, второй завтрак – 5%, обед - 35%, полдник-15%, ужин-20% 2 ужин-5%.

12) Потребность в пищевых веществах, энергии завтраков, 2 завтраков и обедов, полдников, ужина (среднесуточные), приложение № 10, таблица 1

Показатели	Средние фактические показатели	Нормируемые показатели
	12 лет и старше	12 лет и старше
Белки	120,74	90
Жиры	123,11	92
Углеводы	411,08	383
Энергет. ценность	3152,25	2720

**7. Вывод:** представленное примерное цикличное четырнадцатидневное меню для воспитанников 12 лет и старше в ГКОУ КК школе-интернате с. Воронцовка соответствуют требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» раздел II, раздел V, раздел VIII.

Врач по общей гигиене

Литвинцев С.Е.

Ейский

353684 ул.К.Либкнехта, 285, г.Ейск Краснодарского кр.  
тел./факс (86132) 2-78-96, e-mail: [ey@eisk@mail.ru](mailto:ey@eisk@mail.ru)  
в Краснодарском крае»