

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



УТВЕРЖДАЮ

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

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 571/24 «30» августа 2023 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

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

Производство экспертизы начато: 30.08.2023 г. в 13 ч 00 мин

Производство экспертизы окончено: 30.08.2023 г. в 16 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. № 303/299/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 циклического десятидневного 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 циклическое десятидневное 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 (10 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 воспитанников 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	250	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)	122	100-120
Гарнир	184	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	614	550
2й Завтрак	231	200
Обед	1025,5	800

- 10) По результатам анализа накопительной ведомости выполнения норм питания возрастных категорий 12 лет и старше, воспитанники 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 воспитанников 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%.
- 12) Потребность в пищевых веществах, энергии завтраков, 2 завтраков и обедов (среднесуточные), приложение № 10, таблица 1

Показатели	Средние фактические показатели	Нормируемые показатели
	12 лет и старше	12 лет и старше
Белки	72,02	54
Жиры	70,66	55,2
Углеводы	266,1	229,8
Энергет. ценность	1938,9	1632

7. Вывод: представленное примерное цикличное десятидневное 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