

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

Кушнарева Л.А.

М. П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 566/24 «29» августа 2023 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

**Примерного циклического четырнадцатидневного меню для воспитанников 7-11 лет в
ГКОУ КК школе-интернате с. Воронцовка**

Производство экспертизы начато: 29.08.2023 г. в 09 ч 00 мин

Производство экспертизы окончено: 29.08.2023 г. в 12 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. № 305/301/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 четырнадцатидневного меню для воспитанников 7-11 лет в ГКОУ КК школе-интернате с. Воронцовка

- копии технологических карт;

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

По результатам экспертизы меню установлено:

- 1) Примерное циклическое четырнадцатидневное меню для воспитанников 7-11 лет 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 рецептур (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 рецептур (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 7 до 11 лет (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	214,28	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	67,1	60-100
Первое блюдо	200	200-250
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	109,3	90-120
Гарнир	150	150-200
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	200	180-200
Фрукты	200	100

- 9) Суммарный объем блюд по приемам пищи завтраков, 2 завтраков и обедов, полдника ужина, 2 ужина (в граммах-не менее), соответствуют требованиям п. 8.1.2. приложение 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

Показатели	Средние фактические показатели	Нормируемые показатели
	7-11 лет	7-11 лет
Завтрак	532,85	500
2 завтрак	217,1	200
Обед	795,7	700
Полдник	382,8	300
Ужин	557,1	500
2 Ужин	200	200

- 10) По результатам анализа накопительной ведомости выполнения норм питания возрастных категорий 7-11 лет, воспитанники обеспечены среднесуточными наборами пищевой продукции (на 1 воспитанника в сутки), что соответствует требованиям п. 8.1.2 приложение 7 таблица 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

Ейский

353684 ул.К.Либкнехта, 285, г.Ейск Краснодарского кр.

тел./факс (86132) 2-78-96, e-mail: fguz-eisk@mail.ru
 филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

11) В меню соблюдены требования по среднему % калорийности за неделю для воспитанников возрастных категорий 7-11 лет, что соответствует требованиям п.8.1.2, приложение 10 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20: завтрак- 20%, 2 завтрак – 5%, обед - 35%, полдник– 15%, ужин– 20%, 2 ужин– 5%.

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

Показатели	Средние фактические показатели	Нормируемые показатели
	7-11 лет	7-11 лет
Белки	97,78	77
Жиры	102,59	79
Углеводы	358,67	335
Энергет. ценность	2639,94	2350

7. Вывод: представленное примерное циклическое четырнадцатидневное меню для воспитанников 7-11 лет 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 в-п. mail: fguz.eisk@mail.ru
в Краснодарском крае»