

Ф1 ДП ОИ 03.11.18

Орган инспекции ООО «Эксперт»  
350049, г. Краснодар, ул. Тургенева, 110/1, тел. 8(961)859-09-11,  
E-mail: zakaz@23expert.ru, сайт www.23expert.ru  
Аттестат аккредитации № RA.RU.710282 от 26.10.2018



## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ ОИ – 6141 от «15» сентября 2021 г.

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы  
примерного 10-ти дневного меню на осенне-зимний период года для питания  
детей возрастной категории 12 лет и старше учащихся в Государственном  
казенном общеобразовательном учреждении Краснодарского края специальная  
(коррекционная) школа-интернат ст-цы Полтавской.

- 1. Основание экспертизы:** заявление № ОИ- 5234 от 30.08.2021г.
- 2. Заявитель:** Государственное казенное общеобразовательное учреждение Краснодарского края специальная (коррекционная) школа -интернат ст-цы Полтавской.  
Юридический адрес: 353800, Краснодарский край, Красноармейский район, ст. Полтавская, ул. Жлобы, д. 78.  
ИНН 2336012942 ОГРН 1022304036039.  
Фактический адрес: 353800, Краснодарский край, Красноармейский район, ст. Полтавская, ул. Жлобы, д. 78.
- 3. Разработчик:** Государственное казенное общеобразовательное учреждение Краснодарского края специальная (коррекционная) школа -интернат ст-цы Полтавской.  
Юридический адрес: 353800, Краснодарский край, Красноармейский район, ст. Полтавская, ул. Жлобы, д. 78.  
ИНН 2336012942 ОГРН 1022304036039.  
Фактический адрес: 353800, Краснодарский край, Красноармейский район, ст. Полтавская, ул. Жлобы, д. 78.
- 4. Цель экспертизы:** на соответствие требованиям  
Раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения».
- 5. Перечень представленных документов:**
  - примерное 10-ти дневное перспективное меню на осенне-зимний период года для детей возрастной категории 12 лет и старше, накопительная ведомость;
  - пояснительная записка к примерному 10-ти дневное цикличному меню для питания детей
  - технологические карты.



## 6. В ходе экспертизы установлено:

Примерное 10-ти дневное перспективное меню на осенне-зимний период года для питания детей возрастной категории 12 лет и старше, учащихся в образовательном учреждении - Государственное казенное общеобразовательное учреждение Краснодарского края специальная (коррекционная) школа -интернат ст-цы Полтавской.

При проведении экспертизы меню установлено, меню составлено на период 10 дней, рекомендуемая форма меню выдержана, согласно Приложения № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Пребывание детей с понедельника по пятницу – круглосуточный, согласно Приложению № 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в образовательной организации предусмотрено 6 приемов пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин и второй ужин для ночующих детей). В связи с распорядком дня в школе -интернате (в выходные дети проводят дома), по понедельникам питание детей начинается со второго завтрака, по пятницам последний прием пищи – обед.

При составлении меню учтены рекомендуемый среднесуточный набор продуктов питания, возраст детей и время их пребывания в учреждении, физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии, разнообразие ассортимента блюд, оптимальное соотношение пищевых продуктов.

Меню содержит полную информацию о наименовании блюд, о массе порций, пищевых веществах (б/ж/у), энергетической ценности блюд, номер рецептур. Подсчитан суммарный объем блюд по приемам пищи, подсчитана суточная сумма потребляемых пищевых веществ и энергии, учтено рациональное распределение потребности в пищевых веществах и энергетической ценности за неделю по отдельным приемам пищи с учетом отступления от норм калорийности в пределах +/-5%: завтрак – 20%, второй завтрак-5%, обед 35%, полдник 15%, ужин-20%, второй ужин -5%.

В меню отсутствуют запрещенные продукты и не рекомендованные блюда, согласно Приложения № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Завтрак состоит из горячего блюда и напитка. Второй завтрак состоит фруктов и напитка фруктового. Обед состоит из закуски, горячего первого, второго блюда и напитка. Полдник включает напиток, кондитерское изделие, фрукты. Ужин состоит из закуски, горячего второго блюда, напитка, второй ужин состоит из кисломолочного напитка.

В представленном меню ассортимент продуктового сырья включает: молочные продукты, мясо, рыбу, яйцо, овощи, фрукты, крупы и т.д., набор продуктов выдержан, согласно таблице 2 Приложения № 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В продуктивном наборе присутствуют необходимые продукты, норма потребления при питании по продуктам соблюдена. Масса порций суммарные объемы блюд соответствуют требованиям таблицы 1 и таблицы 3 Приложения 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В представленном меню не выявлено повторение блюд в один и тот же и последующие 2 дня.

Представленные меню удовлетворяет физиологическим потребностям в калорийности по отдельным приемам пищи ( $\pm 5\%$ ), средний % пищевой ценности за период и соответствует нормам Приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В примерном меню учтено, что организация питания по понедельникам (1 и 6 дни цикличного меню) начинается со 2-го завтрака с соответствующим распределением потребности в пищевых веществах и энергии (80%), а по пятницам (5 и 10 дни цикличного меню) последний прием пищи – обед с соответствующим распределением потребности в пищевых веществах и энергии (60%), согласно пояснительной записке.

Анализ содержания пищевых веществ и энергии обучающихся 12 лет и старше

Показатели	Фактическое содержание пищевых веществ	Потребность в пищевых веществах
Белки (г/сут)	61,8	90
Жиры (г/сут)	62,8	92
Углеводы (г/сут)	268,7	383
Энергетическая ценность (ккал/сут)	1881,3	2720



Потребность по белкам, жирам, углеводам, энергетической ценности, витаминам и минеральным веществам соответствует нормам Приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В целях профилактики витаминной недостаточности, согласно пояснительной записке, проводится искусственная С-витаминизация 3-х блюд аскорбиновой кислотой из расчета 70 мг на порцию для возрастной категории 12 лет и старше.

Анализ выполнения натуральных норм питания на одного ребенка в сутки возрастной категории 12 лет и старше соответствует Таблице 2 Приложения 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Технологические карты, представленные на блюда, разработаны на основании сборника рецептур и кулинарных изделий, для предприятий общественного питания при образовательных школах: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.; Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков.

При анализе технологических карт установлено, что способы приготовления блюд соответствуют принципам щадящего питания (варка, тушение, запекание). Отсутствуют запрещенные для школьного питания блюда и изделия во фритюре. Отсутствуют блюда, содержащие консерванты, красители, ароматизаторы.

**7. Вывод:** примерное 10-ти дневное перспективное меню на осенне-зимний период года для питания детей возрастной категории 12 лет и старше, учащихся в образовательном учреждении-Государственное казенное общеобразовательное учреждение Краснодарского края специальная (коррекционная) школа -интернат ст-цы Полтавской **соответствует** требованиям Раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения».

Врач по общей гигиене  
Должность исполнителя

  
\_\_\_\_\_

Нефедова А.М.  
ФИО исполнителя