

Орган инспекции ООО «Гигиена-ЭКО-Кубань»
350007, Российская Федерация, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Индустриальная, 121,
часть помещ. № 1102, помещения № 18, 18/1, 18/2, 18/3, тел. (861) 240-40-48, 245-10-81,
E-mail: organ-inspekcii23@yandex.ru, сайт www.organ-инспекции.рф
Номер записи в ПАЛ: RA.RU.710250

СОГЛАСОВАНО

Технический директор органа инспекции
ООО «Гигиена-ЭКО-Кубань»
Р.А. Пустовалов

26.08.2025

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель органа инспекции – Заместитель
директора ООО «Гигиена-ЭКО-Кубань»
Е.А. Лонкина

26.08.2025

Экспертное заключение

№ 003938

от 26.08.2025

**по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы
примерного двухразового десятидневного меню приготавливаемых блюд для
возрастных категорий детей 7-11 и 12 лет и старше Государственного казенного
общеобразовательного учреждения специальной (коррекционной) школа-интернат
ст-цы Полтавской, разработанного ГКОУ специальной (коррекционной) школа-
интернат ст-цы Полтавской, деятельность которого, расположено по адресу: 353800,
Краснодарский край, р-н Красноармейский, ст-ца Полтавская, ул. Жлобы, д. 78**

1. Наименование нормативно-технической, проектной документации: примерное двухразовое десятидневное меню приготавливаемых блюд для возрастных категорий детей 7-11 и 12 лет и старше Государственного казенного общеобразовательного учреждения специальной (коррекционной) школа-интернат ст-цы Полтавской, разработанного ГКОУ специальной (коррекционной) школа-интернат ст-цы Полтавской, деятельность которого, расположено по адресу: 353800, Краснодарский край, р-н Красноармейский, ст-ца Полтавская, ул. Жлобы, д. 78.

2. Заявитель: Государственное казенное общеобразовательное учреждение специальная (коррекционная) школа-интернат ст-цы Полтавской (ГКОУ специальная (коррекционная) школа-интернат ст-цы Полтавской), место нахождения юридического лица и место фактического осуществления деятельности: 353800, Краснодарский край, р-н Красноармейский, ст-ца Полтавская, ул. Жлобы, д. 78, ИНН 2336012942, ОГРН 1022304036039.

3. Основание для проведения экспертизы: заявление исполняющего обязанности директора ГКОУ специальной (коррекционной) школа-интернат ст-цы Полтавской Чаус Татьяны Алексеевны от 18.08.2025 г № 003831/ОИ.

Производство экспертизы начато: в 11-35 ч. 18.08.2025 г.

Производство экспертизы окончено в 09-00 ч. 26.08.2025 г.

4. Представленные на экспертизу (проектные) материалы:

- копия выписки из Единого государственного реестра юридических лиц № ЮЭ9965-25-126855356;
- копия пояснительной записки к примерному двухразовому десятидневному меню приготавливаемых блюд для возрастных категорий детей 7-11 и 12 лет и старше;
- копии технико-технологических карт кулинарных изделий;
- копия примерного двухразового десятидневного меню приготавливаемых блюд для возрастных категорий детей 7-11 и 12 лет и старше Государственного казенного

общеобразовательного учреждения специальной (коррекционной) школа-интернат ст-цы Полтавской, разработанного ГКОУ специальной (коррекционной) школа-интернат ст-цы Полтавской, деятельность которого, расположено по адресу: 353800, Краснодарский край, р-н Красноармейский, ст-ца Полтавская, ул. Жлобы, д. 78.

5. Экспертиза проведена на соответствие:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденного Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г № 32 (Раздел VIII «Особенности организации общественного питания детей»).

6. В ходе экспертизы установлено:

Представленное примерное двухразовое десятидневное меню приготавливаемых блюд для возрастных категорий детей 7-11 и 12 лет и старше Государственного казенного общеобразовательного учреждения специальной (коррекционной) школа-интернат ст-цы Полтавской, разработанного ГКОУ специальной (коррекционной) школа-интернат ст-цы Полтавской, деятельность которого, расположено по адресу: 353800, Краснодарский край, р-н Красноармейский, ст-ца Полтавская, ул. Жлобы, д. 78 составлено на основе следующей документации:

- Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017);

- Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга (под редакцией Правительства Санкт-Петербурга, управление социального питания, составитель Куткина М.Н. - СПб.: Речь, 2008;

- Справочник под редакцией И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна «Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания» 2008 г.

При составлении двухразового десятидневного меню приготавливаемых блюд для возрастных категорий детей 7-11 и 12 лет и старше учтены:

- масса порций для детей в зависимости от возраста (Приложение №9 Таблица №1 СанПиН 2.3./2.4.3590-20);

- суммарные объемы блюд по приемам пищи (Приложение №9 Таблица №3 СанПиН 2.3./2.4.3590-20);

- возраст детей и время их пребывания в общеобразовательном учреждении

- потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (Таблица №1 Приказа №914);

-распределение в процентном соотношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации (Приложение №10 Таблица №3 СанПиН 2.3./2.4.3590-20);

- Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности (Приложение №11 СанПиН 2.3./2.4.3590-20);

- разнообразие ассортимента блюд, оптимальное соотношение пищевых продуктов (белков, жиров, углеводов), что обеспечивает качественную полноценность рационов;

- сочетаемость продуктов питания.

В представленном на экспертизу меню, отсутствуют запрещенные и не рекомендованные блюда. Ассортимент завтраков и обедов разнообразен, включает: крупяные и творожные, мясные и рыбные блюда, молочные продукты (в том числе сыр, сливочное масло), блюда из яиц, овощи (свежие, консервированные, тушеные, отварные), макаронные изделия и напитки.

Представлены технико-технологические карты на выработку кулинарной продукции, которые отражают требования к сырью, рецептуру блюда, его пищевую и энергетическую ценности, содержание в блюде и кулинарном изделии витаминов и микроэлементов,

технологии приготовления, требования к оформлению и реализации блюда и кулинарного изделия.

В представленном примерном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд с учетом возраста. Проведен анализ массы порций блюд и кулинарных изделий для питания детей (таблица № 1)

Таблица № 1 «Анализ массы порций блюд и кулинарных изделий для питания детей»

Название блюд	Масса порций в граммах для обучающихся возрастной группы с 7-11 лет			Масса порций в граммах для обучающихся возрастной группы с 12 лет и старше		
	Фактически	Норматив	% занижения массы порции	Фактически	Норматив	% занижения массы порции
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150	150-200	нет	200	200-250	нет
Закуска (холодное блюдо)	80	60-100	нет	100	100-150	нет
Первое блюдо	250	200-250	нет	250	250-300	нет
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100	90-120	нет	100	100-120	нет
Гарнир	150	150-200	нет	180	180-230	нет
Третье блюдо	200	180-200	нет	180	180-200	нет
Фрукты	100	100	нет	100	100-120	нет

В суточном рационе питания, согласно представленного меню, присутствует оптимальное соотношение пищевых веществ в возрастной категории 7-11 лет и с 12 лет и старше: белков, жиров и углеводов- 1:1:4. Представленное примерное меню для питания детей разработано на 2 возрастные категории (7-11 лет и 12 лет и старше).

Для учащихся ГКОУ школа-интернат ст-цы Полтавской предусмотрено распределение блюд по отдельным приемам пищи (2-разовое питание).

Рацион питания обеспечивает от суточной физиологической потребности в пищевых веществах и энергии:

- первый завтрак - 25%
- обед 35%.

Анализ выполнения норм питания показал, что расчетные нормы питания выполнены по всем основным видам продуктов во всех заявленных возрастных группах. При анализе расчетной калорийности для детей возрастной группы 7-11 лет и 12 лет и старше, отклонений от нормативных значений в сторону снижения значений не выявлено, следовательно, в представленном меню соблюдаются требования санитарных правил по выполнению потребности в пищевых веществах и энергии. Анализ суточной потребности в пищевых веществах и энергии представлен в Таблицах № 2, 3, 4.

Таблица № 2 «Потребность в пищевых веществах и энергии (суточная) завтрак»

Показатели	Дети возрастной группы 7-11 лет		Дети возрастной группы с 12 лет и старше	
	Фактически	Норматив (25% от суточной калорийности)	Фактически	Норматив (25% от суточной калорийности)
Белки	19,35	19,25	37,9	22,5
Жиры	21,05	19,75	56,3	23,0
Углеводы	85,05	83,75	183,5	95,7
Энергетическая ценность	910,5	587,5	1 428,3	680,0

Таблица № 3 «Потребность в пищевых веществах и энергии (суточная) обед»

Показатели	Дети возрастной группы 7-11 лет		Дети возрастной группы с 12 лет и старше	
	Фактически	Норматив (35% от суточной калорийности)	Фактически	Норматив (35% от суточной калорийности)

Белки	27,15	26,95	92,0	31,5
Жиры	28,95	27,65	77,3	32,2
Углеводы	120,15	117,25	220,17	134,1
Энергетическая ценность	1 135,5	822,5	1 859,21	952,0

Таблица № 4 «Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах)»

Показатели	Дети возрастной группы 7-11 лет			Дети возрастной группы с 12 лет и старше		
	Фактически	Норматив (не менее)	% занижения массы порции	Фактически	Норматив (не менее)	% занижения массы порции
Завтрак	531	500	нет	600	550	нет
Обед	838	700	нет	945	800	нет

Анализ выполнения натуральных норм питания показал, что расчетные нормы питания выполнены по всем продуктам в заявленных возрастных группах. Результаты среднесуточного набора пищевой продукции для организации питания детей представлены в таблицах № 5, 6.

Таблица № 5 «Среднесуточный набор пищевой продукции для организации питания детей (завтрак) возрастных групп 7-11 лет и 12 лет и старше»

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Возрастная группа 7-11 лет		Возрастная группа 12 лет и старше	
		Норматив (г) (25 % от суточной нормы)	Фактически	Норматив (г) (25 % от суточной нормы)	Фактически
1	Хлеб ржаной	20	20	30,0	30,0
2	Хлеб пшеничный	37,5	37,5	50,0	50,0
3	Мука пшеничная	3,75	3,75	5	5
4	Крупы, бобовые	11,25	11,25	12,5	12,5
5	Макаронные изделия	3,75	3,75	5	5
6	Картофель	46,75	46,75	46,75	46,75
7	Овощи, томат, зелень	70	70	80,0	80,0
8	Фрукты свежие	46,25	46,25	46,25	46,25
9	Сухофрукты	3,75	3,75	5,0	5,0
10	Соки в ассортименте	50	50	50	50
11	Мясо	17,5	17,5	19,5	19,5
12	Субпродукты	3,75	3,75	10	10
13	Птица	8,75	8,75	13,25	13,25
14	Рыба	14,5	14,5	19,25	19,25
15	Молоко	75	75	87,5	87,5
16	Кисломолочная пищевая продукция	3,75	3,75	45	45
17	Творог (не более 9% м.д.ж.)	12,5	12,5	15	15
18	Сыр	2,5	2,5	3,75	3,75
19	Сметана (не более 15% м.д.ж.)	2,5	2,5	2,5	2,5
20	Масло сливочное	7,5	7,5	8,75	8,75
21	Масло растительное	3,75	3,75	4,5	4,5
22	Яйцо, шт.	0,25	0,25	10	10
23	Сахар	7,5	7,5	8,75	8,75
24	Кондитерские изделия	2,5	2,5	3,75	3,75
25	Чай	0,1	0,1	0,5	0,5
26	Какао-порошок	0,3	0,3	0,3	0,3
27	Кофейный напиток	0,5	0,5	0,5	0,5
28	Дрожжи хлебопекарные	0,25	0,25	0,075	0,075

29	Крахмал	0,75	0,75	1	1
30	Соль пищевая поваренная йодированная	0,75	0,75	1,25	1,25
31	Специи	0,5	0,5	0,5	0,5

Таблица № 6 «Среднесуточный набор пищевой продукции для организации питания детей (обед) возрастных групп 7-11 лет и 12 лет и старше»

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Возрастная группа 7-11 лет		Возрастная группа 12 лет и старше	
		Норматив (г) (35 % от суточной нормы)	Фактически	Норматив (г) (35 % от суточной нормы)	Фактически
1	Хлеб ржаной	80	28	42,0	42,0
2	Хлеб пшеничный	150	52,5	70,0	70,0
3	Мука пшеничная	15	5,25	7	7
4	Крупы, бобовые	45	15,75	17,5	17,5
5	Макаронные изделия	15	5,25	7	7
6	Картофель	187	65,45	65,445	65,445
7	Овощи, томат, зелень	280	98	112	112
8	Фрукты свежие	185	64,75	64,75	64,75
9	Сухофрукты	15	5,25	7,0	7,0
10	Соки в ассортименте	200	70	70	70
11	Мясо	70	24,5	27,3	27,3
12	Субпродукты	15	5,25	14,0	14,0
13	Птица	35	12,25	18,55	18,55
14	Рыба	58	20,3	26,95	26,95
15	Молоко	300	105	122,5	122,5
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	52,5	63,0	63,0
17	Творог (не более 9% м.д.ж.)	50	17,5	21,0	21,0
18	Сыр	10	3,5	5,25	5,25
19	Сметана (не более 15% м.д.ж.)	10	3,5	3,5	3,5
20	Масло сливочное	30	10,5	12,25	12,25
21	Масло растительное	15	5,25	6,3	6,3
22	Яйцо, шт.	1	0,35	14,0	14,0
23	Сахар	30	10,5	12,25	12,25
24	Кондитерские изделия	10	3,5	5,25	5,25
25	Чай	0,4	0,14	0,7	0,7
26	Какао-порошок	1,2	0,42	0,42	0,42
27	Кофейный напиток	2	0,7	0,7	0,7
28	Дрожжи хлебопекарные	1	0,35	0,105	0,105
29	Крахмал	3	1,05	1,4	1,4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	1,05	1,75	1,75
31	Специи	2	0,7	0,7	0,7

Заключение: представленное примерное двухразовое десятидневное меню приготавливаемых блюд для возрастных категорий детей 7-11 и 12 лет и старше Государственного казенного общеобразовательного учреждения специальной (коррекционной) школа-интернат ст-цы Полтавской, разработанного ГКОУ специальной (коррекционной) школа-интернат ст-цы Полтавской, деятельность которого, расположено по

адресу: 353800, Краснодарский край, р-н Красноармейский, ст-ца Полтавская, ул. Жлобы, д. 78 **соответствует** требованиям:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденного Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г № 32 (Раздел VIII «Особенности организации общественного питания детей»).

Санитарный врач по общей гигиене



Гончаренко В.В.