

Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

УТВЕРЖДАЮ



Мабинская
директор центра гигиены и эпидемиологии

Малваева Т.А.

Ф.И.О.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1036 «26» мая 2023 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

меню приготавливаемых блюд завтраков и обедов для организации питания учащихся
5-11 классов Курганинского района с ОВЗ «ограниченные возможности здоровья»
и детей – инвалидов (не являющимися ОВЗ) на зимне – весенний период

Производство экспертизы начато: 27.04.2023 15-30 ч.

Производство экспертизы окончено: 26.05.2023 15-00 ч.

1. **Основание:** заявление директора ГКОУ школы ст-цы Темиргоевской Журба Л.Н. вх. №1344 от 27.04.2023, зарегистрированное в установленном порядке в Лабинском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

2. **Заявитель:** Государственное казенное общеобразовательное учреждение Краснодарского края специальная (коррекционная) школа ст-цы Темиргоевской (ГКОУ школа ст-цы Темиргоевской)

Юридический адрес: 352403, Краснодарский край, р-н Курганинский, ст-ца Темиргоевская, ул. Трудовая, д.2

ИНН: 2339012852

ОГРН: 1022304133334

Фактический адрес: 352403, Краснодарский край, р-н Курганинский, ст-ца Темиргоевская, ул. Трудовая, д.2

3. **Разработчик:** нет

Юридический адрес: нет

Фактический адрес: нет

4. **Цель экспертизы:** на соответствие разделу II п.2.8, разделу V п. 5.2, разделу VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

5. **Перечень рассмотренных материалов:**

- меню приготавливаемых блюд завтраков и обедов возрастная категория 5-11 классы для организации питания детей Курганинского района с ОВЗ «ограниченные возможности здоровья» и детей – инвалидов (не являющимися ОВЗ) на зимне – весенний период, утвержденное директором ГКОУ школа ст-цы Темиргоевской, *Мабинская*

филиал

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

Продолжение:

Страницы № 2-4

284

- технологические карты кулинарных блюд и изделий,
- сведения о выполнении натуральных норм питания обучающихся,
- пояснительная записка за подписью директора ГКОУ школа ст-цы Темиргоевской Журба Л.Н.

6. Санитарно – эпидемиологическая оценка:

В соответствии с заявлением директора ГКОУ школы ст-цы Темиргоевской Журба Л.Н. вх. №1344 от 27.04.2023, Лабинским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» проведена оценка соответствия и анализ меню приготавливаемых блюд завтраков и обедов возрастная категория 5-11 классы для организации питания детей Курганинского района с ОВЗ «ограниченные возможности здоровья» и детей – инвалидов (не являющимися ОВЗ) на зимне – весенний период. Представленное меню предназначено для организации питания детей в ГКОУ школа ст-цы Темиргоевской. Согласно меню питание детей осуществляется в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения (завтрак и обед – для детей, обучающихся в первую смену).

По результатам оценки соответствия и анализа меню установлено:

1. меню приготавливаемых блюд завтраков и обедов возрастная категория 5-11 классы для организации питания детей Курганинского района с ОВЗ «ограниченные возможности здоровья» и детей – инвалидов (не являющимися ОВЗ) на зимне – весенний период разработаны на основе следующей документации:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под общей редакцией В.А.Тутельяна и М.П. Могильного, 2017, 544 с.;
- Химический состав российских пищевых продуктов под редакцией И.М. Скурихина и В.А. Тутельяна, Москва, ДеЛи принт. 2002 (для кондитерских изделий и печенья);
- МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций";
- МР 2.4.0260-21 «Рекомендации по оценке соответствия меню обязательным требованиям».

2. По меню приготавливаемых блюд завтраков и обедов возрастная категория 5-11 классы для организации питания детей Курганинского района с ОВЗ «ограниченные возможности здоровья» и детей – инвалидов (не являющимися ОВЗ) на зимне – весенний период включено горячее питание, а именно наличие горячих первого и второго блюд (обед) и горячего второго блюда (завтрак).

3. Меню разработано на основании сформированного рациона питания, включающие распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак и обед).

4. Меню разработано:

- в соответствии с рекомендуемым образцом согласно приложению №8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", а именно указаны наименование приема пищи (завтрак и обед), неделя (неделя 1, неделя 2), день (по порядку в течение 2-х недель), наименование блюда, вес блюда, пищевые вещества (белки, жиры, углеводы), энергетическая ценность, № рецептуры, в меню и технологических картах имеются данные о содержании минеральных веществ и витаминов в каждом блюде.
- на период 10 дней (с учетом режима работы организации для данной возрастной группы 5-11 классы),
- с учетом возраста детей (для возрастной категории детей 5-11 классы);

Лабинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

- с учетом сезонности.

5. По меню организовано 2х- разовое питание (завтрак, обед). Завтрак состоит из горячего блюда и напитка, также присутствуют фрукты. Обед состоит из закуски (салата или квашеных овощей), горячего первого, горячего второго блюда и напитка.

6. По меню повторяемость готовых блюд в течение дня и/или двух смежных дней отсутствует. Меню обеда составлено с учетом получаемого школьного завтрака. Если на завтрак по меню предусмотрено крупяное блюдо (каши, запеканки, макаронные изделия и т.п.), то на обед – мясное или рыбное блюдо с овощным гарниром.

7. При анализе меню и технологических карт пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей, не используются.

8. Представлены технологические карты на все блюда, заявленные в меню. Технологические карты составлены с указанием сборника рецептур и номера рецептуры, согласно данного сборника; наличия в них информации о расходе сырья в брутто и нетто на 1 порцию и на 100 порций, информация о технологии приготовления блюд, калорийности, содержании белков, жиров и углеводов, о витаминно-микроэлементном составе блюд, для горячих блюд – информация о температуре их выдачи.

Меню разработаны в соответствии с принципами рационального питания и предусматривает использование щадящих способов приготовления блюд, таких как варка, тушение, приготовление на пару, запекание.

9. Масса порций блюд по меню (возрастная категория 5-11 классы) соответствует массе порций блюд согласно приложению №9 таблицы 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" с учетом выполнения суммарных объемов блюд по приемам пищи.

Наименование блюд	Масса порций фактическая	Масса порций нормируемая
Каша/овощное/яичное/творожное/мясное блюдо	200-250	200-250
закуска	100	100-150
первое блюдо	250	250-300
второе блюдо	100-150	100-120
гарнир	180	180-230
третье блюдо	180-200	180-200
фрукты	180	100

10. Суммарные объемы блюд по приемам пищи (завтрак и обед) по меню (возрастная категория 5-11 классы) не менее суммарных объемов блюд, представленных в приложении №9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Прием пищи	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем за 10 дней	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Завтрак	667	550
Обед	1089	800

Маданский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

11. Согласно представленных технологических карт профилактика йод – дефицитных заболеваний осуществляется путем введения в рацион йодированной соли.

12. По результатам анализа накопительной ведомости учащиеся 5-11 классов обеспечены среднесуточным набором пищевой продукции (на одного учащегося в сутки) (согласно таблицы 2 приложения №7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения").

13. В меню рационально распределена энергетическая ценность по приемам пищи: завтрак составляет 25% от общесуточной калорийности, обед – 35% от общесуточной калорийности.

7. Вывод: меню приготавливаемых блюд завтраков и обедов для организации питания учащихся 5-11 классов Курганинского района с ОВЗ «ограниченные возможности здоровья» и детей – инвалидов (не являющимися ОВЗ) на зимне – весенний период соответствует требованиям раздела II п.2.8, раздела V п. 5.2, раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Врач по общей гигиене

Маньшина Л.В.

Лабытнанский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»