

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель органа инспекции
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в
Краснодарском крае»

Цапка Н.А.
Ф.И.О.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 2260/03 «05» 05 2025 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

основного (организованного) меню для организации питания обучающихся возрастной группы от 12 лет и старше в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении специальная (коррекционная) школа город Краснодар (завтраки, обеды)

Производство экспертизы начато: 07.04.2025г. в 15.00ч.

Производство экспертизы окончено: 05.05.2025г. в 11.00ч.

1. **Основание:** заявление директора ООО «Комбинат здорового питания» Маматовой В.В., зарегистрированное в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» вх.№ 1975 от 20.03.2025г.
2. **Заявитель:** Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат здорового питания»
Юридический адрес: 350001, Краснодарский край, г. Краснодар, пер. Константиновский, д.26, офис 202
ИНН: 2309129204
ОГРН: 1112309005764
Фактический адрес: 350001, Краснодарский край, г. Краснодар, пер. Константиновский, д.26, офис 202
3. **Разработчик:** Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Краснодарского края специальная (коррекционная) школа №21 г. Краснодара
Юридический адрес: 350063, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Мира, д. 52
Фактический адрес: 350063, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Мира, д. 52
4. **Цель экспертизы:** на соответствие (несоответствие) требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» раздел II, п.2.8; раздел V, п.5.2, раздел VIII, п.8.1, п.8.1.2, п.8.1.3; п.8.1.4; п.8.1.5; п.8.1.6; п.8.1.9.
5. **Перечень рассмотренных материалов:**
- основное (организованное) меню для организации питания обучающихся в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении специальная (коррекционная) школа город Краснодар возрастной группы от 12 лет и старше (завтрак, обед), утвержденное директором ООО «Комбинат здорового питания» В.В.Мамонтовой, согласовано и.о. директора ГБОУ школа №21 г.Краснодара Д.М. Шагундовой;

Продолжение:
Страницы № 2-4

193219

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае», 350000 г. Краснодар, ул. Гоголя/Рашидовская, 56/1/ /61/1. тел. (861) 267-34-02, факс 267-33-98, e-mail: gpo@ph.fed.ru

- технико-технологические карты, утвержденные директором ООО «Комбинат здорового питания» В.В.Мамонтовой;
- таблица выполнения норм питания за 10 дней (дети от 12 лет и старше, завтрак 25%);
- таблица выполнения норм питания за 10 дней (дети от 12 лет и старше, обед 35%).

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка материалов:

На экспертизу представлено основное (организованное) меню для организации питания детей начальных классов (от 12 лет и старше) в ГБОУ школа №21 г.Краснодара (завтраки, обеды) утвержденное директором ООО «Комбинат здорового питания» В.В.Мамонтовой, согласовано и.о. директора ГБОУ школа №21 г.Краснодара Д.М. Шагундовой, технико-технологические карты, таблицы выполнения норм питания.

Представленное основное (организованное) меню разработано на основе следующих документов:

- Сборник рецептов и технологических карт на продукцию для обучающихся во всех общеобразовательных учреждениях в редакции М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2017г.;
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, 3-е издание переработанное и дополненное, А.В. Румянцев, изд. «Дело и сервис», 2002г.;
- Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений в 2-х частях под редакцией доц. Л.С. Коровка, доц. И.И. Добросеродова и др., 2004г.;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Методические рекомендации.

По результатам экспертизы основного (организованного) меню установлено:

- 1) Меню разработано на основании сформированного рациона питания, включающего распределение перечня блюд, кулинарных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (п.8.1.2, п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 2) Меню разработано на период двух недель (10 дней, предусмотрено с понедельника по пятницу), дифференцировано по возрасту детей 12 лет и старше (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);
- 4) Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд, в соответствии со сборниками рецептов (п.8.1.4 приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 5) В технологических картах указана температура блюд при раздаче (п.5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 6) Наименования блюд, указанных в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технико-технологических картах; в меню, с учетом выхода блюд, данные пищевых веществ, энергетической ценности соответствуют данным представленных технико-технологических карт (п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 7) Запрещенные блюда (пищевая продукция) в меню отсутствуют (п.8.1.9 приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 8) Согласно примечанию к меню, профилактика йод - дефицитных заболеваний осуществляется путем введения в рацион йодированной соли (п.8.1.6, приложения 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 9) Суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям п.8.1.2 приложения № 9 таблицы 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

Название блюд	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Завтрак	614	550
Обед	925	890

- 10) По результатам анализа таблиц выполнения норм питания возрастной категории 12 лет и старше, учащиеся обеспечены группами пищевой продукцией согласно среднесуточных наборов пищевой продукции (п.8.1.2 приложения № 7 таблицы 2, СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 11) В меню соблюдены требования (п.8.1.2 приложения № 9 таблицы 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) по массе порций блюд и кулинарных изделий:

Название блюд	масса порций блюд в граммах (12 лет и старше)	
	фактическая	нормируемая
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	200-250	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	100-150	100-150
Первое блюдо	250-300	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100-120	100-120
Гарнир	180-230	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	180-200	180-200
Фрукты	100	100

- 12) В меню соблюдены требования по % калорийности за неделю для детей 12 лет и старше, (п. 8.1.2.3, приложения № 10 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):
- **завтраки для детей 12 лет и старше**

1 неделя

Прием пищи	N %	N ккал	1	%	2	%	3	%	4	%	5	%	итого	Средний % пищевой ценности за неделю
завтрак	20-25	544-680	637,73	27	674,56	29	679,99	29	543,55	23	678,9	29	642,95	27
Отклонение (+/-5%)			-	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-	0
Суточная калорийность - 2720ккал.-100%														

2 неделя

Прием пищи	N %	N ккал	1	%	2	%	3	%	4	%	5	%	итого	Средний % пищевой ценности за неделю
завтрак	20-25	544-680	578,49	25	679,83	29	675,28	29	581,17	25	590,21	25	621,00	26
Отклонение (+/-5%)			-	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-	0
Суточная калорийность - 2720ккал.-100%														

- **обеды для детей 12 лет и старше**

1 неделя

Прием пищи	N %	N ккал	1	%	2	%	3	%	4	%	5	%	итого	Средний % пищевой ценности за неделю
обед	30-35	816-952	950,24	40	859,12	37	945,4	40	949,56	40	946,8	40	930,224	40
Отклонение (+/-5%)			-	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-	0
Суточная калорийность - 2720ккал.-100%														

2 неделя

Прием пищи	N%	Ккал	1	%	2	%	3	%	4	%	5	%	итого	Средний % пищевой ценности за неделю
обед	30-35	816-952	948,67	40	944,6	40	943,72	40	945,55	40	948,38	40	946,184	40
Отклонение (+/-5%)			-	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-	0
Суточная калорийность - 2720 ккал, -100%														

7. Вывод: основное (организованное) меню для организации питания обучающихся возрастной группы от 12 лет и старше в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении специальная (коррекционная) школа город Краснодар (завтраки, обеды) соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» раздел II, п.2.8; раздел V, п.5.2, раздел VIII, п.8.1, п.8.1.2, п.8.1.3; п.8.1.4; п.8.1.5; п.8.1.6; п.8.1.9.

Врач по общей гигиене
тел. 204-77-24 (доб.331,332)

Кадыкова А.А.