

УТВЕРЖДАЮ

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц RA.RU.710012
Дата внесения в реестр сведений об
аккредитованном лице 22.04.2015

Заместитель руководителя
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
в _____ Сочинском _____ филиале
Н. С. Комарова

М.П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 2971/30 «16» 09 2024 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы
примерных 10-дневных меню приготавливаемых блюд для детей в возрасте 7-11 лет и 12-18 лет, в весенне-летний и осенне-зимний периоды, разработанных Государственным казенным общеобразовательным учреждением Краснодарского края специальной (коррекционной) школой-интернатом №2 г. Сочи (юридический адрес: 354008, Краснодарский край, г Сочи, ул. Плеханова, д. 42).

Производство экспертизы начато: 07.08.2024г., в 15-00.

Производство экспертизы окончено: 12.09.2024г., в 16-00.

1. Основание: заявление директора Балкашиной Е. Л. от 26.07.2024г. (вх №3893/886/ОИ от 26.07.2024г.).

2. Заявитель: Государственное казенное общеобразовательное учреждение Краснодарского края специальная (коррекционная) школа-интернат №2 г. Сочи (ГКОУ школа-интернат № 2 г. Сочи).

Юридический адрес: 354008, Краснодарский край, г Сочи, ул Плеханова, д. 42.

ИНН 2320095051.

ОГРН 1032311677760.

Фактический адрес: Краснодарский край, г. Сочи, ул. Плеханова, д. 42.

3. Разработчик: ГКОУ школа-интернат № 2 г. Сочи.

Юридический адрес: 354008, Краснодарский край, г Сочи, ул Плеханова, д. 42.

Фактический адрес: Краснодарский край, г. Сочи, ул. Плеханова, д. 42.

4. Цель экспертизы: на соответствие 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.8.1.2, п.8.1.3, п.8.1.4, п.8.1.6, п.8.1.9.).

5. Перечень рассмотренных материалов:

- сопроводительное письмо №188 от 26.07.2024г.;
- примерное 10-дневное меню приготавливаемых блюд для детей в возрасте 7-11 лет, весенне-летний период;
- примерное 10-дневное меню приготавливаемых блюд для детей в возрасте 7-11 лет, осенне-зимний период;
- примерное 10-дневное меню приготавливаемых блюд для детей в возрасте 12-18 лет, весенне-летний период;

Сочинский

филиал

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

Продолжение:
Страницы № 2-10

165452

- примерное 10-дневное меню приготавливаемых блюд для детей в возрасте 12-18 лет, осенне-зимний период;
- ведомость контроля за рационом питания с 02.09.2024 по 13.09.2024, категория питающихся: дети 7-11 лет ночующие;
- ведомость контроля за рационом питания с 03.03.2025 по 14.03.2025, категория питающихся: дети 7-11 лет ночующие;
- ведомость контроля за рационом питания с 02.09.2024 по 13.09.2024, категория питающихся: дети 12-18 лет ночующие;
- ведомость контроля за рационом питания с 03.03.2025 по 14.03.2025, категория питающихся: дети 12-18 лет ночующие;
- технологические карты, рацион 7-11 лет – 125шт.;
- технологические карты, рацион 12-18 лет – 127шт.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка материалов:

Представленные примерные 10-дневные меню приготавливаемых блюд для питания учащихся ГКОУ школа-интернат № 2 г. Сочи в возрасте от 7-11 лет и 12-18 лет, разработаны на основе следующих документов:

- Сборник технологических документов – «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», под общей редакцией В. Т. Лапшиной, издательство «Хлебпродиформ», 2004г.;
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания», составители Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина, издательство «профи», 2012г.;
- Справочник «Химический состав пищевых продуктов» книга 2, 1987 год выпуска под редакцией И.М. Скурихина и М. И. Волгарева.

По результатам экспертизы представленных примерных 10-дневных меню приготавливаемых блюд для питания учащихся ГКОУ школа-интернат № 2 г. Сочи в возрасте от 7-11 лет и 12-18 лет установлено:

1. Меню разработаны на основании сформированного рациона питания, включающего распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин (сонник). Режим пребывания детей в учреждении – круглосуточный, согласно представленных меню предусмотрен 5-и разовый прием пищи, что соответствует требованиям раздела VIII п.8.1.2 (приложение №12) СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2. Представленные меню разработаны по рекомендуемому образцу (приложение № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) и содержат информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, приведены ссылки на рецепты используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии с используемыми сборниками рецептов; меню разработаны с учетом сезонности (осенне-зимний период, весенне-летний период), на период двух недель (10 дней, с понедельника по пятницу), дифференцированных по возрасту обучающихся (7-11 лет, 12-18 лет), что соответствует требованиям раздела VIII п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Согласно представленному сопроводительному письму, основное отличие меню по сезонам – это использование свежих и квашенных овощей, овощей урожая прошлого года, которые допускается использовать только после термической обработки в период после 1-го марта, а также добавления сезонных фруктов в осенне-зимний период.

3. Представленные меню утверждены директором ГКОУ школы-интерната №2 г. Сочи Е. Л. Балкашиной в соответствии с требованиями раздела VIII п. 8.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4. Приготовление готовых блюд предусмотрено в соответствии с технологической документацией, представлены технологические карты, в которых отражены рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Согласно представленному сопроводительному письму при приготовлении блюд применяются щадящие способы тепловой обработки: варка, тушение, приготовление на пару и комбинированным способом в

Сочинский

пароконвектомате. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических документах (раздел II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5. В технологических картах указана температура блюд при раздаче, что соответствует требованиям раздела V п. 5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6. Для выполнения требований п. 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, согласно представленного сопроводительного письма №188 от 26.07.2024г. для С-витаминизации 3-х блюд используется добавка (Е300) «Аскорбиновая кислота». Суточная норма для детей 7-12 лет предусмотрена 60мг, для детей 12-18лет – 70мг. Витаминизация блюд проводится ежедневно. Аскорбиновая кислота вводится в готовые блюда после их охлаждения (компот не выше 15°C, кисель не выше 35°C) непосредственно перед употреблением из расчета суточной потребности в витамине С. Ежедневно данные по проведению витаминизации заносятся в «Журнал витаминизации».

7. В целях предотвращения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений), в представленных меню не используется пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей (раздел VIII п.8.1.9 (Приложение №6) СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

8. В представленных меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для учащихся 7-11 лет (п.8.1.2 (приложение № 9 таблица 1) СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Название блюд	масса порций блюд в граммах 7-11 лет			масса порций блюд в граммах 12-18 лет		
	норма	факт (осенне-зимний период)	факт (весенне-летний период)	норма	факт (осенне-зимний период)	факт (весенне-летний период)
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо	150 - 200	150-250	160-250	200-250	200-225	200-225
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	60 - 100	60-100	60-100	100-150	100-110	100-110
Первое блюдо	200 - 250	200-250	200-250	250-300	250-300	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90 - 120	90-250	90-250	100-120	100-250	100-250
Гарнир	150 - 200	150-180	150-180	180-230	180-200	180-200
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	180 - 200	200	200	180-200	200	200
Фрукты	100	100-150	100-150	100	100-150	100-150

Завтраки для в осенне-зимний и весенне-летний периоды по составу пищевых продуктов и готовых блюд состоит из горячего блюда и напитка (кофейный напиток, чай с молоком, какао с молоком, сок фруктовый, молоко кипяченое), так же предусмотрена выдача фруктов (бананы, апельсины, яблоки печеные, яблоки свежие), бутербродов (с маслом, с джемом, сыром) и кондитерских изделий без крема промышленного производства (вафли, конфеты шоколадные).

В состав ассортимента пищевой и готовой продукции, реализуемой в обед в осенне-зимний и весенне-летний периоды, включены закуски (свежие овощи, салаты, консервированные овощи, свежие фрукты), горячие первые (супы, борщи) и вторые блюда (мясные, рыбные с гарниром), напитки (компоты, соки, кисели).

В состав ассортимента пищевой и готовой продукции, реализуемой на полдник в осенне-зимний и весенне-летний периоды включены блюда из творога (пудинг с различными соусами),

Сочинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

бутерброды (с джемом, с сыром), напитки (чай с лимоном, какао с молоком, сок фруктовый, молоко кипяченое, кисель молочный, кофейный напиток), свежие фрукты (бананы, апельсины), яйца вареные, кондитерские изделия промышленного производства (зефир) мучные изделия собственного производства (пирожки с различной начинкой).

В состав ассортимента пищевой и готовой продукции, реализуемой на ужин в осенне-зимний и весенне-летний периоды включены салаты из свежих и консервированных овощей, горячие мясные и рыбные блюда, гарниры, горячие напитки (чай, компот), соки фруктовые.

В состав ассортимента пищевой и готовой продукции, реализуемой на 2-й ужин (сонник) в осенне-зимний и весенне-летний периоды включены кисломолочные продукты промышленного производства (йогурт, ряженка, кефир) и хлебобулочные изделия промышленного производства (хлеб пшеничный, батон нарезной).

9. В представленных меню суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям раздела VIII п.8.1.2 (приложение № 9 таблица 3) СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

дети 7-11 лет:

Прием пищи	День/суммарный объем блюд (гр.)					средний объем блюд (гр)	Норма
	1/6.	2/7.	3/8.	4/9.	5/10.		
ОСЕННЕ-ЗИМНИЙ ПЕРИОД							
1 неделя							
завтрак	500,00	575,00	560,00	560,00	635,00	566,00	500,0
обед	900,00	910,00	880,00	910,00	920,00	904,00	700,0
полдник	405,00	370,00	315,00	282,00	440,00	362,40	300,0
ужин	610,00	550,00	580,00	630,00	620,00	598,00	500,0
2-й ужин (сонник)	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,0
2 неделя							
завтрак	509,00	692,00	642,00	550,00	642,00	607,00	500,0
обед	930,00	920,00	840,00	900,00	920,00	902,00	700,0
полдник	360,00	380,00	340,00	362,00	340,00	356,40	300,0
ужин	580,00	600,00	510,00	590,00	620,00	580,00	500,0
сонник	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,0
ВЕСЕННЕ-ЛЕТНИЙ ПЕРИОД							
1 неделя							
завтрак	500,00	575,00	560,00	560,00	635,00	566,00	500,0
обед	900,00	950,00	880,00	890,00	920,00	908,00	700,0
полдник	405,00	370,00	315,00	282,00	440,00	362,40	300,0
ужин	620,00	550,00	580,00	660,00	660,00	614,00	500,0
2-й ужин (сонник)	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,0
2 неделя							
завтрак	509,00	692,00	642,00	550,00	642,00	607,00	500,0
обед	930,00	980,00	880,00	900,00	920,00	922,00	700,0
полдник	360,00	380,00	340,00	362,00	340,00	356,40	300,0
ужин	600,00	600,00	510,00	590,00	640,00	588,00	500,0
сонник	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,0

дети 12-18 лет:

Прием пищи	День/суммарный объем блюд (гр.)					средний объем блюд (гр)	Норма
	1/6.	2/7.	3/8.	4/9.	5/10.		
ОСЕННЕ-ЗИМНИЙ ПЕРИОД							
1 неделя							
завтрак	517,00	650,00	600,00	610,00	640,00	603,40	550,0
обед	950,00	1000,00	980,00	970,00	1020,00	984,00	800,0
полдник	420,00	400,00	343,00	425,00	420,00	401,60	350,0
ужин	690,00	660,00	630,00	705,00	780,00	693,00	600,0
2-й ужин (сонник)	210,00	200,00	205,00	210,00	205,00	206,00	200,0
2 неделя							
завтрак	537,00	760,00	690,00	570,00	670,00	645,40	550,0
обед	1020,00	1060,00	1030,00	970,00	1070,00	1030,00	800,0
полдник	445,00	410,00	380,00	365,00	410,00	402,00	350,0
ужин	680,00	680,00	600,00	660,00	680,00	660,00	600,0
сонник	210,00	200,00	200,00	210,00	200,00	204,00	200,0
ВЕСЕННЕ-ЛЕТНИЙ ПЕРИОД							
1 неделя							
завтрак	517,00	650,00	600,00	610,00	640,00	603,40	550,0
обед	950,00	1035,00	980,00	980,00	1020,00	993,00	800,0
полдник	420,00	400,00	343,00	425,00	420,00	401,60	350,0
ужин	680,00	660,00	630,00	715,00	780,00	693,00	600,0
2-й ужин (сонник)	210,00	200,00	205,00	210,00	205,00	206,00	200,0
2 неделя							
завтрак	437,00	760,00	690,00	570,00	670,00	625,40	550,0
обед	1020,00	1070,00	1030,00	980,00	1070,00	1034,00	800,0
полдник	445,00	410,00	380,00	365,00	410,00	402,00	350,0
ужин	690,00	680,00	630,00	660,00	690,00	670,00	600,0
сонник	210,00	200,00	200,00	210,00	200,00	204,00	200,0

10. В представленных меню в среднем за неделю соблюдены требования по суточной потребности в пищевых веществах и энергии в целом (раздел VIII п. 8.1.2. (приложение №10 таблица 1) СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

дети 7-11 лет:

показатели	суточная потребность (г/сут)	осенне-зимний период		весенне-летний период	
		фактически 1 неделя	фактически 2 неделя	фактически 1 неделя	фактически 2 неделя
белки (г/сут)	77	97,0	100,0	98,2	99,2
жиры (г/сут)	79	80,2	83,6	79,2	83,8
углеводы (г/сут)	335	337,8	345,8	339,8	345,8
эн. ценность (ккал/сут)	2350	2456,0	2525,4	2461,4	2524,8

Сочинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

дети 12-18 лет:

показатели	суточная потребность (г/сут)	осенне-зимний период		весенне-летний период	
		фактически 1 неделя	фактически 2 неделя	фактически 1 неделя	фактически 2 неделя
белки (г/сут)	90	114,6	118,4	114,2	117,2
жиры (г/сут)	92	93,4	93,8	92,0	94,0
углеводы (г/сут)	383	387,2	393,8	389,2	392,2
эн. ценность (ккал/сут)	2720	2845,0	2888,6	2839,8	2880,0

Согласно представленного сопроводительного письма №188 от 26.07.2024г. для подсчета соотношения белков, жиров, углеводов, а также калорийности использовался справочник «Химический состав пищевых продуктов» книга 2, 1987 год выпуска под редакцией И.М. Скурихина и М. И. Волгарева. Соотношение белков/жиров/углеводов/калорийности продуктов питания промышленного производства рассчитаны с использованием информации на маркировке производителя. Расчет пищевых веществ, энергии, в меню произведен в соответствии с потерями при термической обработке продуктов, входящих в состав блюд меню, также при расчете применялся коэффициент сохранности пищевых веществ.

11. В представленных меню соблюдены требования по среднему % калорийности за неделю для детей в возрасте 7-11 лет и 12-18 лет (раздел VIII п.8.1.2.3 (приложение № 10 таблица 3) СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

дети 7-11 лет:

Прием пищи	День					Средняя калорийность за неделю	Средний % калорийности за неделю	Норма
	1	2	3	4	5			
Суточная потребность	2350 кКал - 100%							
ОСЕННЕ-ЗИМНИЙ ПЕРИОД								
1 неделя								
завтрак	625,0	604,0	615,0	561,0	551,0	591,2	25,16%	25%
обед	844,0	814,0	795,0	911,0	881,0	849,0	36,13%	35%
полдник	361,0	340,0	323,0	343,0	408,0	355,0	15,11%	15%
ужин	486,0	582,0	488,0	540,0	508,0	520,8	22,16%	20%
2-й ужин	144,0	127,0	151,0	127,0	151,0	140,0	5,96%	5%
ВСЕГО	2460,0	2467,0	2372,0	2482,0	2499,0	2456,0	104,51%	100%
2 неделя								
завтрак	649,0	597,0	573,0	634,0	567,0	604,0	25,70%	25%
обед	825,0	788,0	953,0	848,0	906,0	864,0	36,77%	35%
полдник	329,0	401,0	358,0	355,0	343,0	357,2	15,20%	15%
ужин	589,0	521,0	514,0	576,0	556,0	551,2	23,46%	20%
2-й ужин	152,0	127,0	187,0	152,0	127,0	149,0	6,34%	5%
ВСЕГО	2544,0	2434,0	2585,0	2565,0	2499,0	2525,4	107,46%	100%
ВЕСЕННЕ-ЛЕТНИЙ ПЕРИОД								
1 неделя								
завтрак	625,0	604,0	615,0	561,0	551,0	591,2	25,16%	25%
обед	844,0	812,0	760,0	886,0	881,0	836,6	35,60%	35%
полдник	361,0	340,0	323,0	343,0	408,0	355,0	15,11%	15%
ужин	509,0	582,0	488,0	595,0	519,0	538,6	22,92%	20%

Сочинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

2-й ужин	144,0	127,0	151,0	127,0	151,0	140,0	5,96%	5%
ВСЕГО	2483,0	2465,0	2337,0	2512,0	2510,0	2461,4	104,74%	100%
2 неделя								
завтрак	649,0	597,0	573,0	634,0	567,0	604,0	25,70%	25%
обед	825,0	814,0	981,0	849,0	886,0	871,0	37,06%	35%
полдник	329,0	401,0	358,0	355,0	343,0	357,2	15,20%	15%
ужин	544,0	521,0	514,0	576,0	563,0	543,6	23,13%	20%
2-й ужин	152,0	127,0	187,0	152,0	127,0	149,0	6,34%	5%
ВСЕГО	2499,0	2460,0	2613,0	2566,0	2486,0	2524,8	107,44%	100%

дети 12-18 лет:

Прием пищи	День					Средняя калорийность за неделю	Средний % калорийности за неделю	Норма
	1	2	3	4	5			
Суточная потребность 2720 кКал - 100%								
ОСЕННЕ-ЗИМНИЙ ПЕРИОД								
1 неделя								
завтрак	726,0	700,0	715,0	668,0	653,0	692,4	25,46%	25%
обед	930,0	967,0	983,0	983,0	974,0	967,4	35,57%	35%
полдник	391,0	400,0	439,0	402,0	411,0	408,6	15,02%	15%
ужин	600,0	759,0	565,0	560,0	681,0	633,0	23,27%	20%
2-й ужин	164,0	127,0	136,0	142,0	149,0	143,6	5,28%	5%
ВСЕГО	2811,0	2953,0	2838,0	2755,0	2868,0	2845,0	104,60%	100%
2 неделя								
завтрак	743,0	681,0	660,0	704,0	650,0	687,6	25,28%	25%
обед	929,0	964,0	1146,0	994,0	984,0	1003,4	36,89%	35%
полдник	414,0	465,0	373,0	409,0	403,0	412,8	15,18%	15%
ужин	679,0	620,0	576,0	643,0	707,0	645,0	23,71%	20%
2-й ужин	151,0	128,0	144,0	148,0	128,0	139,8	5,14%	5%
ВСЕГО	2916,0	2858,0	2899,0	2898,0	2872,0	2888,6	106,20%	100%
ВЕСЕННЕ-ЛЕТНИЙ ПЕРИОД								
1 неделя								
завтрак	726,0	700,0	719,0	668,0	653,0	693,2	25,49%	25%
обед	930,0	940,0	958,0	1011,0	974,0	962,6	35,39%	35%
полдник	391,0	400,0	439,0	402,0	411,0	408,6	15,02%	15%
ужин	611,0	759,0	565,0	572,0	652,0	631,8	23,23%	20%
2-й ужин	164,0	127,0	136,0	142,0	149,0	143,6	5,28%	5%
ВСЕГО	2822,0	2926,0	2817,0	2795,0	2839,0	2839,8	104,40%	100%
2 неделя								
завтрак	743,0	681,0	660,0	704,0	650,0	687,6	25,28%	25%
обед	929,0	957,0	1142,0	1018,0	964,0	1002,0	36,84%	35%
полдник	414,0	465,0	373,0	409,0	432,0	418,6	15,39%	15%
ужин	626,0	620,0	570,0	639,0	705,0	632,0	23,24%	20%
2-й ужин	151,0	128,0	144,0	148,0	128,0	139,8	5,14%	5%
ВСЕГО	2863,0	2851,0	2889,0	2918,0	2879,0	2880,0	105,88%	100%

12. По результатам анализа ведомостей контроля за рационом питания детей возрастной категории 7-11 лет и 12-18 лет, установлено, что в целом учащиеся обеспечены

Сочинский

среднесуточными наборами пищевой продукции (на 1 учащегося в сутки), с учетом допустимых замен содержание продуктов животного происхождения, рыбы, молочносодержащих продуктов, масла, творога в рационах соответствует суточной потребности (приложение № 7 таблица 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

В соответствии с Приложением №11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в меню питания детей 7-11 лет произведена замена:

- в осенне-зимний период: 14,4г мяса говядины на 16,7г печени говяжьей, 10г свежих фруктов на 20г яблочного сока;
- в осенне-зимний период: 14,4г мяса говядины на 16,7г печени говяжьей, 10г свежих фруктов на 20г яблочного сока.

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей 7-11 лет (с учетом произведенных замен пищевых продуктов):

№ п/п	Наименование продуктов	Норма на 1 ребенка в сутки (гр.)	завтрак, обед, полдник, сонник	
			фактически осень-зима	фактически весна-лето
1	Хлеб ржаной	80,0	81,00	81,00
2	Хлеб пшеничный	150,0	156,40	156,50
3	Мука пшеничная	15,0	19,30	20,20
4	Крупы, бобовые	45,0	46,00	46,00
5	Макаронные изделия	15,0	17,00	17,10
6	Картофель	187,0	190,60	187,40
7	Овощи свежие, зелень	280,0	291,70	313,80
8	Фрукты (плоды) свежие	185,0	189,70	189,70
9	Сухофрукты, в т.ч. шиповник	15,0	15,00	15,00
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные	200,0	200,00	200,00
11	Мясо 1-й категории (говядина)	70,0	93,70	93,70
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30,0	30,00	30,00
13	Цыплята 1 категории потрошенные (куры 1 кат.)	35,0	45,50	45,50
14	Рыба-филе	58,0	58,50	59,10
15	Молоко	300,0	313,20	313,60
16	Кисломолочная продукция	150,0	178,00	178,00
17	Творог (9 %)	50,0	50,00	50,00
18	Сыр	10,0	10,40	10,40
19	Сметана	10,0	10,00	10,00
20	Масло сливочное	30,0	30,00	30,70
21	Масло растительное	15,0	16,20	15,50
22	Яйцо, 1 шт. (40г)	40,0	40,00	40,00
23	Сахар	30,0	36,80	36,60

Сочинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

24	Кондитерские изделия	10,0	15,70	15,70
25	Чай	1,0	1,00	1,00
26	Какао-порошок	1,0	1,00	1,00
27	Кофейный напиток	2,0	2,00	2,00
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,40	0,40
29	Крахмал	3,0	3,00	3,00
30	Соль пищевая поваренная	3,0	3,00	3,00
31	Специи	2,0	2,30	2,20

В соответствии с Приложением №11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в меню питания детей 12-18 лет произведены следующие замены:

- в осенне-зимний период: 21,55г мяса говядины на 25г печени говяжьей, 30г свежих фруктов на 60г яблочного сока;
- в весенне-летний период: 21,55г мяса говядины на 25г печени говяжьей, 3,8г мяса говядины на 4,6г рыбы, 30г свежих фруктов на 60г яблочного сока, 11,4г свежих фруктов на 1,71г сухофруктов.

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей 12-18 лет (с учетом произведенных замен пищевых продуктов):

№ п/п	Наименование продуктов	Норма на 1 ребенка в сутки (гр.)	завтрак, обед, полдник, сонник	
			фактически осень-зима	фактически весна-лето
1	Хлеб ржаной	120,0	120,00	120,00
2	Хлеб пшеничный	200,0	200,20	200,30
3	Мука пшеничная	20,0	26,10	27,60
4	Крупы, бобовые	50,0	57,70	57,70
5	Макаронные изделия	20,0	20,40	20,40
6	Картофель	187,0	192,50	187,70
7	Овощи свежие, зелень	320,0	329,30	350,90
8	Фрукты (плоды) свежие	185,0	197,00	185,00
9	Сухофрукты, в т.ч. шиповник	20,0	20,00	20,81
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные	200,0	200,00	200,00
11	Мясо 1-й категории (говядина)	78,0	94,95	91,15
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	40,0	40,00	40,00
13	Цыплята 1 категории потрошенные (куры 1 кат.)	53,0	62,80	62,80
14	Рыба-филе	77,0	78,80	77,00
15	Молоко	350,0	350,30	352,20
16	Кисломолочная продукция	180,0	180,00	180,00
17	Творог (9 %)	60,0	61,60	61,60

Сочинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

18	Сыр	15,0	15,00	15,00
19	Сметана	10,0	10,50	10,50
20	Масло сливочное	35,0	41,10	40,60
21	Масло растительное	18,0	20,20	19,30
22	Яйцо, 1 шт. (40г)	40,0	41,20	41,20
23	Сахар	35,0	40,40	40,30
24	Кондитерские изделия	15,0	16,40	16,40
25	Чай	2,0	2,00	2,00
26	Какао-порошок	1,2	1,20	1,20
27	Кофейный напиток	2,0	2,00	2,00
28	Дрожжи хлебопекарные	0,3	0,50	0,50
29	Крахмал	4,0	4,00	4,00
30	Соль пищевая поваренная	5,0	5,00	5,00
31	Специи	2,0	2,40	2,40

7. Вывод:

По результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы примерные 10-дневные меню приготавливаемых блюд для детей в возрасте 7-11 лет и 12-18 лет, в весенне-летний и осенне-зимний периоды, разработанные Государственным казенным общеобразовательным учреждением Краснодарского края специальной (коррекционной) школой-интернатом №2 г. Сочи (юридический адрес: 354008, Краснодарский край, г Сочи, ул. Плеханова, д. 42) 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. 8.1.2, п. 8.1.3, п. 8.1.4, п. 8.1.5., п. 8.1.6, п. 8.1.9.).

Врач по общей гигиене

Г. К. Тахмазян

Сочинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»