

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя

органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
в филиале — Сочинском — филиале

Е. В. Чехвалова

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



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 4990/30 « 14 » 10 2025 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

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

Производство экспертизы начато: 22.09.2025г., в 10-00.

Производство экспертизы окончено: 14.10.2025г., в 11-00.

1. Основание: заявление директора ГКОУ школа-интернат №2 г. Сочи Балкашиной Е. Л. от 16.09.2025г. (вх №5750/1476/ОИ от 16.09.2025г.).

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 представленной документации:

- сопроводительное письмо №144/4 от 16.09.2025г.;
- сопроводительное письмо №144/2 от 16.09.2025г.;
- 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, осенне-зимний период;
- ведомость контроля за рационом питания с 01.09.2025 по 12.09.2025, категория питающихся: дети 7-11 лет ночующие;

Сочинский филиал

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

Краснодарский край, г. Сочи, ул. Роз, 27

Продолжение: 2-7
Страницы №

166678

- ведомость контроля за рационом питания с 01.09.2025 по 12.09.2025, категория питающихся: дети 12-18 лет ночующие;
- технологические карты к меню для детей в возрасте 7-11 лет, осенне-зимний период – 119шт.;
- технологические карты к меню для детей в возрасте 12-18 лет, осенне-зимний период – 101шт.

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 «Хлебпродформ», 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 в осенне-зимний период 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), 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 представленным сопроводительным письмам, 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 представленным сопроводительным письмам при приготовлении блюд применяются щадящие способы тепловой обработки: варка, тушение, приготовление на пару и комбинированным способом в 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 представленным сопроводительным письмам (№ 144/2 и №144/4 от 16.09.2025г.) для С-витаминации 3-х блюд используется добавка (Е300) «Аскорбиновая кислота». Суточная норма для детей 7-11 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 в соответствии с нормами физиологической потребности, санитарными нормами и правилами, инструкциями. 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 и 12-18 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	фактически	норма	фактически
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо	150 - 200	170-230	200-250	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	60 - 100	60-100	100-150	100
Первое блюдо	200 - 250	200-250	250-300	250
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90 - 120	90-180	100-120	100-260
Гарнир	150 - 200	150-180	180-230	180
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	180 - 200	180-200	180-200	180-200
Фрукты	100	100-150	100	100-180

Завтраки в осенне-зимний период по составу пищевых продуктов и готовых блюд состоят 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 период, включены закуски (свежие или отварные 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 период включены блюда из творога (пудинг с различными соусами), 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 период включены салаты из свежих и консервированных овощей, свежие овощи (огурцы, помидоры), 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 период включены кисломолочные продукты промышленного производства (йогурт, ряженка, кефир) и хлебобулочные изделия промышленного производства (хлеб пшеничный, батон нарезной).

9. В представленных меню суммарные объемы блюд в осенне-зимний период 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.		
1 неделя							
завтрак	552	500	550	500	560	532,4	500,0
обед	910	800	850	850	890	860,0	700,0
полдник	380	380	335	400	350	369,0	300,0
ужин	535	660	580	590	600	593,0	500,0
2-й ужин (сонник)	200	200	200	200	200	200,0	200,0
2 неделя							
завтрак	640	582	570	500	505	559,4	500,0
обед	910	870	870	910	920	896,0	700,0
полдник	340	380	375	352	380	365,4	300,0
ужин	560	580	595	550	620	581,0	500,0
сонник	200	200	200	200	200	200,0	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.		
1 неделя							
завтрак	625	550	615	550	645	597,0	550,0
обед	990	960	940	990	970	970,0	800,0
полдник	400	410	353	430	380	394,6	350,0
ужин	640	715	630	665	760	682,0	600,0
2-й ужин (сонник)	200	200	200	210	210	204,0	200,0
2 неделя							
завтрак	760	620	640	550	553	624,6	550,0
обед	1000	1010	970	970	1000	990,0	800,0
полдник	400	440	400	365	420	405,0	350,0
ужин	660	660	680	630	670	660,0	600,0
сонник	200	210	200	210	200	204,0	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):

показатели	7-11 лет			12-18 лет		
	суточная потребнос ть (г/сут)	фактичес ки 1 неделя	фактичес ки 2 неделя	суточная потребнос ть (г/сут)	фактичес ки 1 неделя	фактичес ки 2 неделя

белки (г/сут)	77	97,0	100,6	90	112,0	114,8
жиры (г/сут)	79	81,6	83,6	92	92,8	92,6
углеводы (г/сут)	335	337,4	335,0	383	387,4	384,6
эн. ценность (ккал/сут)	2350	2481,6	2504,2	2720	2843,8	2842,8

Согласно представленным сопроводительным письмам (№ 144/2 и №144/4 от 16.09.2025г.) 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 (белки-6%, жиры-12%, углеводы-9%), также при расчете применялся коэффициент сохранности пищевых веществ. Калорийность определялась исходя из полученных расчетов путем умножения на калорические коэффициенты (белки на 4, жиры на 9, углеводы на 4). Данные расчеты взяты из материалов НПО «Альтернатива» - «Потери основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов при тепловой кулинарной обработке».

11. В представленных меню соблюдены требования по среднему % калорийности за неделю для детей в возрасте 7-11 лет и 12-18 лет в осенне-зимний период (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 % калорийност и за неделю	Норма
	1	2	3	4	5			
Суточная потребность 2350 кКал - 100%								
1 неделя								
завтрак	604,0	628,0	592,0	618,0	588,0	606,0	25,79%	25%
обед	840,0	825,0	833,0	855,0	840,0	838,6	35,69%	35%
полдник	357,0	388,0	355,0	380,0	397,0	375,4	15,97%	15%
ужин	548,0	484,0	484,0	616,0	502,0	526,8	22,42%	20%
2-й ужин	127,0	144,0	131,0	127,0	145,0	134,8	5,74%	5%
ВСЕГО	2476,0	2469,0	2395,0	2596,0	2472,0	2481,6	105,60%	100%
2 неделя								
завтрак	587,0	588,0	595,0	614,0	596,0	596,0	25,36%	25%
обед	840,0	848,0	845,0	846,0	851,0	846,0	36,00%	35%
полдник	380,0	360,0	369,0	361,0	374,0	368,8	15,69%	15%
ужин	569,0	546,0	500,0	560,0	571,0	549,2	23,37%	20%
2-й ужин	128,0	131,0	144,0	152,0	128,0	136,6	5,81%	5%
ВСЕГО	2504,0	2473,0	2453,0	2533,0	2520,0	2496,6	106,24%	100%

дети 12-18 лет:

Прием пищи	День					Средняя калорийность за неделю	Средний % калорийност и за неделю	Норма
	1	2	3	4	5			
Суточная потребность 2720 кКал - 100%								
1 неделя								

завтрак	680,0	718,0	680,0	694,0	683,0	691,0	25,40%	25%
обед	984,0	965,0	986,0	953,0	952,0	968,0	35,59%	35%
полдник	408,0	415,0	418,0	411,0	421,0	414,6	15,24%	15%
ужин	698,0	550,0	565,0	675,0	644,0	626,4	23,03%	20%
2-й ужин	127,0	144,0	132,0	138,0	161,0	140,4	5,16%	5%
ВСЕГО	2897,0	2792,0	2781,0	2871,0	2861,0	2840,4	104,43%	100%
2 неделя								
завтрак	680,0	680,0	684,0	693,0	690,0	685,4	25,20%	25%
обед	1008,0	989,0	1006,0	949,0	981,0	986,6	36,27%	35%
полдник	426,0	411,0	408,0	409,0	417,0	414,2	15,23%	15%
ужин	635,0	621,0	596,0	623,0	604,0	615,8	22,64%	20%
2-й ужин	128,0	151,0	144,0	148,0	132,0	140,6	5,17%	5%
ВСЕГО	2877,0	2852,0	2838,0	2822,0	2824,0	2842,6	104,51%	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 среднесуточными наборами пищевой продукции (на 1 учащегося в сутки), с учетом допустимых замен содержание продуктов животного происхождения, рыбы, молокосодержащих продуктов, масла, творога в рационах соответствует суточной потребности (приложение № 7 таблица 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Согласно представленным сопроводительным письмам (№144/2 и №144/4 от 16.09.2025г.) в меню учтены вкусовые предпочтения воспитанников интерната, основанные на работе комиссии по контролю за рационом питания, родительского контроля, бракеражной комиссии. В связи с этим печень говяжью заменили на говядину, так как дети печень не любят и соответственно не едят. Расчет по замене печени произведен в соответствии с таблицей взаимозаменяемости продуктов. В соответствии с Приложением №11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в меню питания детей произведена замена:

дети 7-11 лет:

- 16,7г печени на 14,39г мяса говядины;
- 4,7г свежих фруктов на 0,71г сухофруктов.

дети 12-18 лет:

- 26,7г печени на 23г мяса говядины;
- 10,7 рыбы на 8,92г мяса говядины.

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей 7-11 лет и 12-18 лет (с учетом произведенных замен пищевых продуктов):

№ п/п	Наименование продуктов	7-11 лет		12-18 лет	
		Норма на 1 ребенка в сутки (гр.)	в среднем за период	Норма на 1 ребенка в сутки (гр.)	в среднем за период
1	Хлеб ржаной	80,0	80	120,0	120
2	Хлеб пшеничный	150,0	155,6	200,0	201,9
3	Мука пшеничная	15,0	15,8	20,0	21,7
4	Крупы, бобовые	45,0	49,3	50,0	55,8
5	Макаронные изделия	15,0	16,6	20,0	20,4
6	Картофель	187,0	186,4	187,0	187,4
7	Овощи свежие, зелень	280,0	292,7	320,0	339,8

8	Фрукты (плоды) свежие	185,0	185	185,0	188,5
9	Сухофрукты, в т.ч. шиповник	15,0	17,09	20,0	20,1
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные	200,0	200	200,0	200
11	Мясо 1-й категории (говядина)	70,0	89,21	78,0	85,08
12	Субпродукты (печень, сердце)	30,0	30	40,0	40
13	Цыплята 1 категории потрошенные (куры 1 кат.)	35,0	54,4	53,0	63,1
14	Рыба-филе	58,0	58,5	77,0	84,1
15	Молоко	300,0	311,7	350,0	350
16	Кисломолочная продукция	150,0	179,5	180,0	180
17	Творог (9 %)	50,0	51,4	60,0	60,8
18	Сыр	10,0	10	15,0	15
19	Сметана	10,0	10	10,0	10,2
20	Масло сливочное	30,0	30	35,0	39,5
21	Масло растительное	15,0	15,4	18,0	21,9
22	Яйцо, 1 шт. (40г)	40,0	43,1	40,0	46,2
23	Сахар	30,0	31	35,0	37,2
24	Кондитерские изделия	10,0	15	15,0	15
25	Чай	1,0	1	2,0	2
26	Какао-порошок	1,0	1	1,2	1,2
27	Кофейный напиток	2,0	2	2,0	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,2	0,3	0,3
29	Крахмал	3,0	3	4,0	4
30	Соль пищевая поваренная	3,0	3	5,0	5
31	Специи	2,0	2	2,0	2

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 осенне-зимний период, разработанные Государственным казенным общеобразовательным учреждением Краснодарского края специальной (коррекционной) школой-интернатом №2 г. Сочи (ГКОУ школа-интернат №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



Тахмазян Г. К.

Сочинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»