



Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека

**ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО
БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ
В КЕМЕРОВСКОЙ ОБЛАСТИ»
В ГОРОДЕ НОВОКУЗНЕЦКЕ И
НОВОКУЗНЕЦКОМ РАЙОНЕ**

ул. Обнорского, д. 76, г. Новокузнецк, 654032
Тел: (384-3) 37-38-25, факс: (384-3) 37-57-42
E-Mail: ffquz-novko@yandex.ru

ОКПО 16379585. ОГРН 1054205030384
ИНН/КПП 4205081103 / 422143001

УТВЕРЖДАЮ

**Главный врач филиала
ФБУЗ «Центр гигиены и
эпидемиологии в Кемеровской
области» в городе Новокузнецке
и Новокузнецком районе**

Ю. А. Толмачев



от 01.03. 2019 № 400/003 -ОГДиП/08
на № 183 от 07.02.2019

**Экспертное заключение о соответствии проектной и иной документации по
организации питания, условиям воспитания, обучения и оздоровления в детских и
подростковых организациях требованиям санитарного законодательства**

- 1. Наименование документации:** примерное 10-дневное цикличное меню для организации горячего питания обучающихся 7-11 лет и 12-18 лет в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (МКОУ «Специальная школа № 30», МКОУ «Специальная школа № 106»).
- 2. Документация разработана:** Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Специальная школа № 106».
- 3. Юридический адрес:** 654007, г. Новокузнецк, ул. Кирова, 33а
- 4. Фактический адрес:** 654007, г. Новокузнецк, ул. Кирова, 33а.
- 5. Ф.И.О. руководителя:** директор Аглиуллина Ильсеяр Гильмуллоевна, телефон: 8-913-292-82-12.
- 6. ИНН/КПП 4217042910/ 421701001 ОГРН 1034217013379**
- 7. Основание для проведения экспертизы:** поручение Территориального отдела Управления Роспотребнадзора в Кемеровской области в городе Новокузнецке и Новокузнецком районе от 07.02.2019 № 183, входящий № 830 от 08.02.2019.
- 8. Документы, представленные на экспертизу:**
 - примерное 10-дневное цикличное меню для организации горячего питания обучающихся 7-11 лет в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (МКОУ «Специальная школа № 30», МКОУ «Специальная школа № 106»);
 - примерное 10-дневное цикличное меню для организации горячего питания обучающихся 12-18 лет в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (МКОУ «Специальная школа № 30», МКОУ «Специальная школа № 106»);
 - анализ выполнения натуральных норм питания по 10-дневному цикличному меню для обучающихся 7-11 и 11-18 лет;

подпись

/ Е.С. Грачева/

ФИО

- анализ повторяемости блюд по 10-дневному цикличному меню для обучающихся 7-11 лет и 12-18 лет;
- сборники рецептур;
- инструкция по правилам обработки яиц;
- технологические карты на блюда цикличного меню;
- пояснительная записка.

9. Перечень нормативной документации по поручению, на основании которой проводилась экспертиза:

- СанПиН 2.4.2.3286-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих общеобразовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

10. Гигиеническая оценка меню.

Проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза примерное 10-дневное цикличное меню для организации горячего питания обучающихся 7-11 лет и 12-18 лет в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Примерное 10-дневное цикличное меню для организации горячего питания обучающихся 7-11 лет и 12-18 лет в организациях, осуществляющих общеобразовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, разработано МКОУ «Специальная школа № 106», утверждено директором МКОУ «Специальная школа № 106» Аглиуллиной И. Г., что соответствует требованиям п. 6.5. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Примерное меню составлено на период двух недель (на 10 дней при 5-дневной учебной неделе), что соответствует требованиям п. 9.1. СанПиН 2.4.2.3286-15, п. 6.4. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Примерное меню составлено с учетом рекомендуемой формы составления меню, что соответствует требованиям п. 6.4. приложения 2 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Меню разработано с учетом сезонности (осенне-зимний сезон), что соответствует требованиям п. 6.6. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Примерное меню разработано с учетом дифференцированного подхода по возрастным группам обучающихся (7-11, 12-18 лет), продолжительности пребывания обучающихся в образовательном учреждении (предусмотрено двухразовое горячее питание: завтрак и обед), что соответствует требованиям п.п. 6.6., 6.7., 6.8. СанПиН 2.4.5.2409-08.

С учетом возраста обучающихся в примерном меню запланированы масса порций блюд, их пищевая и энергетическая ценность, суточная потребность в основных витаминах и микроэлементах (Таблица 1), что соответствует требованиям п. 6.9. (приложения 3, приложения 4 таблиц 1, 3) СанПиН 2.4.5.2409-08.


подпись

/ Е.С. Грачева/

ФИО

Таблица 1

Масса порций блюд в примерном 10-дневном цикличном меню для организации горячего питания обучающихся 7-11 лет и 12-18 лет в организациях, осуществляющих общеобразовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Наименование блюд	Масса порций в граммах	Рекомендуемая масса порций в граммах	Масса порций в граммах	
			7-11 лет	12-18 лет
Овощное блюдо	150	150-200	180	200-250
Каша	205-255	150-200	255-310	200-250
Яичное блюдо	150	150-200	200	200-250
Творожное блюдо	150-180	150-200	150/50	200-250
Мясное блюдо	200	150-200	200	200-250
Напитки	200	200	200	200
Салат	60	60-100	100	100-150
Суп	200-215	200-250	250-265	250-300
Мясо, котлеты	80-85	80-120	100-105	100-120
Гарнир	150-180	150-200	180-200	180-230
Фрукты	200	100	200	100

В меню имеются сведения о приеме пищи, наименовании блюд, массе порций, количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минералов в каждом блюде, ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур, или технико-технологические карты, что соответствует требованиям п. 6.10. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню и технологических картах блюд, соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур, что соответствует п. 6.10. СанПиН 2.4.5.2409-08.

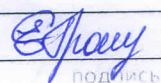
Технологические карты оформлены с учетом рекомендаций п. 6.11. Приложения 5 СанПиН 2.4.5.2409.

В технологических картах отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий, химический состав, содержание витаминов и минеральных веществ, в зависимости от массы порций блюд. Описание технологического процесса приготовления блюд, в т.ч. вновь разрабатываемых блюд (технико-технологические карты, ТТК) содержит рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность, что соответствует п.п. 6.11., 8.8., 8.10., 8.11., 8.12., 8.13., 8.14., 8.15., 8.16., 8.17., 8.19., 8.22. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В технологических картах, в состав сырья которых входит яйцо, технология обработки яиц не указана, имеется ссылка на «Инструкцию по правилам обработки яиц», которая прилагается к меню, что соответствует п.п. 6.11., 8.14. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В примерном 10-дневном циклическом меню для организации горячего питания обучающихся 7-11 лет и 12-18 лет в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, включены свежеприготовленные блюда, не подвергающиеся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд, что соответствует требованиям п. 6.12. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В примерном меню отсутствует повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня, что соответствует требованиям п. 6.13. СанПиН 2.4.5.2409-08.



/ Е.С. Грачева/

ФИО

Для приготовления блюд используются следующие способы: варка, тушение, запекание, варка на пару, продукты с раздражающими свойствами не используются, что соответствует принципам щадящего питания, п. 6.16. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Ежедневно в примерном меню включено молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи), мясо, что соответствует требованиям п. 6.17. СанПиН 2.4.5.2409-08. Яйца, сыр, рыба, творог включены 1 раз в 2-3 дня, с учетом рекомендаций п. 6.17. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, горячего напитка, фруктов или фруктового сока, что соответствует требованиям п. 6.18. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Обед включает закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, птицы или рыбы) и сладкое блюдо, что соответствует требованиям п. 6.19. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Рацион питания включает разнообразный ассортимент продуктов, запрещенные продукты в питании (приложение 7 СанПиН 2.4.5.2409-08) не используются, что соответствует требованиям п. 6.25. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды) в период после 1 марта предусмотрено использовать только после термической обработки, что отражено в пояснительной записке к примерному циклическому меню, что соответствует требованиям п. 6.29. СанПиН 2.4.5.2409-08.

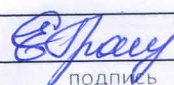
В технологических картах отражена температура при раздаче готовых блюд. Для супов, соусов и горячих напитков она составляет не менее $+75^{\circ}\text{C}$, при должной – не ниже $+75^{\circ}\text{C}$, для вторых блюд и гарниров – не ниже $+65^{\circ}\text{C}$, при должной $+65^{\circ}\text{C}$, холодных напитков – не выше $+14^{\circ}\text{C}$, при должной не выше $+14^{\circ}\text{C}$, что соответствует требованиям п. 8.24. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В примерном меню учитывается распределение энергетической ценности завтрака и обеда от суточной потребности для обучающихся двух возрастных категорий (Таблица № 2).

Таблица 2

Энергетическая ценность завтрака и обеда в 10-дневном циклическом меню для организации горячего питания обучающихся 7-11 лет и 12-18 лет в организациях, осуществляющих общеобразовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, от суточной потребности в процентном отношении.

Дни	Завтрак для детей 7-11 лет		Завтрак для детей 12-18 лет	
	Завтрак	Обед	Завтрак	Обед
	%/ккал	%/ккал	%/ккал	%/ккал
Норма (п. 6.14. СанПиН 2.4.5.2409-08)	25%±5%; 587,5±117,5	35%±5%; 822,5±117,5	25%±5%; 678,25±135,65	35%±5%; 949,55±135,65
1 день	624,56	874,8	682,7	1025,3
2 день	592,21	712,02	700,02	748,86
3 день	576,62	719,02	656,64	867,79
4 день	654,87	820,08	710,09	906,23
5 день	630,58	816,21	689,19	942,31
6 день	648,68	791,52	719,47	988,53
7 день	608,67	720,47	632,58	943,05
8 день	696,28	774,99	807,64	1011,38
9 день	594,88	795,43	645,46	944,48
10 день	634,89	804,59	637,58	1014,47
В среднем за 10 дней	626,224	782,913	688,137	939,24



/ Е.С. Грачева/

ФИО

Анализируя данные Таблицы 2, делаю вывод:

- в примерном меню энергетическая ценность завтрака ежедневно и в среднем за 10 дней для детей возрастной группы от 7 до 11 лет от суточной потребности соответствует требованиям, с учетом отступления от нормы $\pm 5\%$;
- в примерном меню энергетическая ценность обеда ежедневно и в среднем за 10 дней для детей возрастной группы от 7 до 11 лет от суточной потребности соответствует требованиям, с учетом отступления от нормы $\pm 5\%$;
- в примерном меню энергетическая ценность завтрака ежедневно и в среднем за 10 дней для детей возрастной группы от 12 до 18 лет от суточной потребности соответствует требованиям, с учетом отступления от нормы $\pm 5\%$;
- в примерном меню энергетическая ценность обеда ежедневно и в среднем за 10 дней для детей возрастной группы от 12 до 18 лет от суточной потребности соответствует требованиям, с учетом отступления от нормы $\pm 5\%$, что соответствует требованиям п. 6.9., Приложения 4, таблицы 1, п. 6.14. СанПиН 2.4.5.2409-08.

С учетом возраста в примерном меню соблюдаются требования санитарных норм и правил по пищевой и энергетической ценности, потребности в основных витаминах и минеральных веществах - с учетом п. 6.14. СанПиН 2.4.5.2409-08 – 50-60% от суточной потребности обучающихся при одноразовом питании детей (Таблицы № 3, № 4).

Таблица 3.

Распределение пищевой и энергетической ценности, содержание витаминов и минеральных веществ по дням для обучающихся возрастной группы от 7 до 11 лет.

Дни	Химический состав				Витамины,				Минеральные вещества,			
	белки г.	жиры г.	углево- ды г.	Энергети- ческая ценность, ккал.	В1 мг.	С мг.	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1.	37,235	61,61	229,34	1499,36	1,622	78,68	32,45	3,409	658,34	824,1	237,0	9,105
2.	50,245	36,042	204,4	1304,23	0,554	254,01	1,824	2,695	488,9	942,93	115,8	78,105
3.	42,68	44,91	202,79	1295,64	1,004	58,07	0,41	7,36	425,03	761,58	185,9	9,457
4.	44,876	54,214	201,452	1474,95	0,805	100,09	1,65	0,75	597,53	601,86	168,21	44,24
5.	61,135	48,41	214,54	1446,79	0,313	36,31	0,98	4,54	434,52	269,38	168,18	9,81
6.	54,1	43,75	217,03	1440,2	0,604	268,14	1,4	8,04	342,4	605,13	175,9	19,617
7.	37,995	43,1	220,27	1329,07	1,082	61,14	1,33	7,46	454,45	764,98	199,9	10,43
8.	66,67	49,5	206,12	1471,27	0,353	25,38	0,81	6,25	563,44	581,16	182,86	8,357
9.	41,68	48,81	195,52	1390,31	0,548	104,01	205,5	3,734	806,29	746,47	238,6	13,82
10.	67,105	57,18	186,86	1439,48	0,879	100,72	0,058	5,46	624,86	999,68	170,9	13,02
Средне е за 10 дней	50,3721	48,7526	207,831	1409,13	0,887	108,893	50,54	5,222	550,709	824,935	183,3	21,567
Норма	39-46	40-47	168-201	1175-1410	0,6- 0,72	30-36	0,35- 0,42	5,0- 6,0	550-660	825- 990	125- 150	6-7,2

Проведя анализ данных, представленных в Таблице 3, выявлено, что содержание белков, жиров, углеводов, энергетическая ценность пищи, содержание витаминов В1, С, А, Е и минеральных веществ (Mg, Fe, Ca, P), в 10-дневном циклическом меню для организации горячего питания обучающихся 7-11 лет в организациях, осуществляющих общеобразовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, в среднем за 10 дней в пределах или выше нормы (50-60% от суточной потребности), что соответствует требованиям п. 6.9. Приложения 4, Таблицы 1, п. 6.14. СанПиН 2.4.5.2409-08.


подпись

/ Е.С. Грачева/

ФИО

Таблица 4.

Распределение пищевой и энергетической ценности, содержание витаминов и минеральных веществ по дням для обучающихся возрастной группы от 12 до 18 лет.

Дни	Химический состав				Витамины,				Минеральные вещества,			
	белки г.	жиры г.	Углево- ды г.	Энергетическая ценность ккал.	В1 мг.	С мг.	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1.	41,47	72,86	244,57	1708	1,721	93,38	33,17	3,434	749,26	910,64	263,3	10,08
2.	60,13	46,82	206,52	1448,88	0,399	267,22	3,126	2,17	719,18	1037,74	162,92	86,76
3.	51,74	60,1	217,1	1524,43	0,969	67	0,402	9,084	564,8	957,35	219,41	11,704
4.	50,05	68,37	200,24	1616,32	1,18	122,61	177,3	1,219	818,6	1106,69	201,43	65,05
5.	74,17	56,1	231,53	1631,5	0,671	42,28	97,22	5,55	424,8	634,38	180,84	10,57
6.	66,43	57,67	240,48	1708	0,548	270,8	1,41	9,714	662,19	743,99	223,79	22,124
7.	45,64	53,08	251,73	1575,63	1,092	69,82	1,632	9,56	537,39	801,22	235,58	12,44
8.	86,08	66,42	242,15	1819,02	0,887	27,22	20,85	8,91	773,95	1411,48	224,37	10,097
9.	46,55	61,38	212,51	1589,94	0,628	135,28	205,8	2,004	888,7	822,46	273,34	15,66
10.	123,5	163,7	174,04	1652,05	0,516	111,18	6,87	27,4	830,4	1238,13	236,18	16,21
Среднее за 10 дней	64,57	70,65	222,087	1627,377	0,8611	120,679	54,77	7,905	696,927	966,408	222,116	26,0695
Норма	45-54	46-55,2	191,5-229,8	1356,5-1627,8	0,7-0,84	35-42	0,45-0,54	6,0-7,2	600-720	900-1080	150-180	8,5-10,2

Проведя анализ данных, представленных в Таблице 4, выявлено, что содержание белков, жиров, углеводов, энергетическая ценность пищи, содержание витаминов В1, С, А и Е, минеральных веществ (Са, Р, Mg, Fe), в примерном 10-дневном циклическом меню для организации горячего питания обучающихся 12-18 лет в организациях, осуществляющих общеобразовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, в среднем за 10 дней в пределах или выше нормы (50-60% от суточной потребности), что соответствует требованиям п. 6.9. Приложения 4, Таблицы 1, п. 6.14. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Примерное 10-дневное циклическое меню для организации горячего питания обучающихся 7-11 лет и 12-18 лет в организациях, осуществляющих общеобразовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, соответствует требованиям п. 6.4. (Приложения 2), п.п. 6.5., 6.6., 6.7., 6.8., 6.9. (Приложения 3, Приложения 4, Таблицы 1), п.п. 6.10., 6.11. (Приложения 5), п.п. 6.12., 6.13., 6.14., 6.16., 6.17., 6.18., 6.19., 6.25. (Приложения 7), п.п. 6.29., 8.8., 8.10., 8.11., 8.12., 8.13., 8.14., 8.15., 8.16., 8.17., 8.19., 8.22., 8.24. СанПиН 2.4.5.2409-08.


подпись

/ Е.С. Грачева/


ФИО

Заключение

Примерное 10-дневное цикличное меню для организации горячего питания обучающихся 7-11 лет и 12-18 лет в организациях, осуществляющих общеобразовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, **соответствует** требованиям:

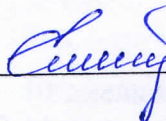
– СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» п. 6.4. (Приложения 2), п.п. 6.5., 6.6., 6.7., 6.8., 6.9. (Приложения 3, Приложения 4, Таблицы 1), п.п. 6.10., 6.11. (Приложения 5), п.п. 6.12., 6.13., 6.14., 6.16., 6.17., 6.18., 6.19., 6.25. (Приложения 7), п.п. 6.29., 8.8., 8.10., 8.11., 8.12., 8.13., 8.14., 8.15., 8.16., 8.17., 8.19., 8.22., 8.24.

Врач по общей гигиене

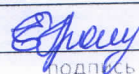


Е.С. Грачева

Заведующий ОГДиП,
врач - эксперт



Л.П. Елистратова


подпись

/ Е.С. Грачева/

ФИО