

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае»	Экспертное заключение Краевое государственное общеобразовательное бюджетное учреждение «Первомайская специальная (коррекционная) общеобразовательная школа - интернат»	Издание 2021г.
Ф.5-07-15-2015		стр. 1 из 4

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ  
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ПРИМОРСКОМ КРАЕ»

ул. Уткинская, д.36 г. Владивосток, 690091  
Тел./факс. 2402185 E.mailfguz@pkrpn.ru



«УТВЕРЖДАЮ»

И.о. главного врача Уссурийского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае»  
*[Signature]*  
О. И. Савлукова

Филиал  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае в г. Уссурийске»  
Исходящий № 233 от 11.08.2021г.

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**  
О ПРОВЕДЕНИИ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ

№ 233 - М/М- 02 от «12» августа 2021г

**На основании** заявки директора Краевого государственного общеобразовательного бюджетного учреждения «Первомайская специальная (коррекционная) общеобразовательная школа - интернат» Грищенко Антонины Владимировны (вх. № 580 от 15.06.2021)

(заявление граждан, индивидуальных предпринимателей, юридических лиц (вх. № документа и дата), поручения территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Приморскому краю в г. Уссурийске)

**проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза:**

менюготавливаемых блюд для организации питания учащихся 12-18 лет в Краевом государственном общеобразовательном бюджетном учреждении «Первомайская специальная (коррекционная) общеобразовательная школа – интернат» по адресу: 692641, Приморский край, Михайловский район, с. Первомайское, ул. Школьная, дом 26

наименование объекта, фактический адрес

на соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее по тексту - СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

**В ходе рассмотрения представленных документов установлено:**

1. Заявитель: Краевое государственное общеобразовательное бюджетное учреждение «Первомайская специальная (коррекционная) общеобразовательная школа – интернат».
2. Юридический адрес: 692641, Приморский край, Михайловский район, с. Первомайское, ул. Школьная, дом 26.
3. Фактический адрес: 692641, Приморский край, Михайловский район, с. Первомайское, ул. Школьная, дом 26.
4. Возрастные группы детей: 12-18 лет.
5. Менюготавливаемых блюд разработано и утверждено директором Краевого государственного общеобразовательного бюджетного учреждения «Первомайская специальная (коррекционная) общеобразовательная школа - интернат» (КГОБУ Первомайская КШИ) Грищенко А. В.
6. В представленном меню содержится информация об энергетической ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов в каждом блюде на каждый приём пищи, за каждый день. Форма предоставленного меню изготавливаемых блюд для организации питания учащихся 12-18 лет **соответствует** СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

<b>ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае»</b>	<b>Экспертное заключение Краевое государственное общеобразовательное бюджетное учреждение «Первомайская специальная (коррекционная) общеобразовательная школа - интернат»</b>	<b>Издание 2021г.</b>
	<b>Ф.5-07-15-2015</b>	<b>стр. 2 из 4</b>

7. Для организации питания учащихся 12-18 лет в представленном меню определено пять приёмов пищи: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин, что **соответствует** СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Завтрак включает: бутерброд (с маслом, сыром в 2,4,5,7,8,10 дни), горячее блюдо (молочные, творожные), яйцо вареное (1,7дни), омлет (5 день), горячий напиток (чай, какао с молоком, кофейный напиток).

Второй завтрак включает: молоко пастеризованное.

Обед включает: закуску, первое блюдо (суп, борщ, рассольник, щи), второе блюдо (основное горячее блюдо из мяса, печени), напиток (кисель, компот, сок), хлеб пшеничный.

Полдник включает: фрукты, кондитерские не кремовые изделия (кекс, печенье, пряник, булочка).

Ужин включает: закуску, овощное блюдо, кашу в ассортименте, второе блюдо (мясное, рыбное или из птицы), напиток (чай с сахаром, чай с сахаром и лимоном), хлеб пшеничный, сыр порционно (6 день).

Второй ужин включает: кисломолочные продукты (кефир, биокефир, ряженка, йогурт).

9.Масса порций для учащихся 12-18 лет составляет:

Блюдо	Масса порций в граммах	
	фактическая	рекомендуемая
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака)	200-250	200-250
Закуска (холодное блюдо, салат, овощи и т.п.)	100	100-150
Первое блюдо	250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100	100-120
Гарнир	180-200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао - напиток, сок)	200	180 -200
Фрукты	100	100

В представленном меню масса порций блюд **соответствует** требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

10.Выполнение норм в энергии и пищевых веществах:

День по меню приготавливаемых блюд	Потребность в пищевых веществах и энергии			
	белки-90 (г/сут)	жиры- 92 (г/сут)	углеводы- 383 (г/сут)	энергетическая ценность: 2720 (ккал/сут)
1 неделя				
1 день	91,00	92,00	383,00	2724,00
2 день	91,09	92,08	382,90	2720,68
3 день	91,04	92,00	383,22	2725,04
4 день	91,05	92,00	382,91	2723,84
5 день	91,02	92,01	383,02	2724,25

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае»	Экспертное заключение Краевое государственное общеобразовательное бюджетное учреждение «Первомайская специальная (коррекционная) общеобразовательная школа - интернат»		Издание 2021г.
	Ф.5-07-15-2015		стр. 3 из 4

среднее за 1 неделю	91,04	92,01	383,01	2723,56
2 неделя				
6 день	91,14	92,91	383,20	2733,55
7 день	90,67	92,09	382,32	2720,77
8 день	90,07	91,90	383,62	2721,86
9 день	90,63	92,51	385,35	2728,51
10 день	90,24	92,12	383,12	2723,60
среднее за 2 неделю	90,55	92,31	383,52	2725,65
Среднее за 10 дней	90,64	92,16	383,25	2724,38

Выполнение норм в энергии и пищевых веществах и энергии для учащихся 12-18 лет за 1 и 2 неделю (с учетом допустимых отступлений от норм калорийности  $\pm 5\%$ ), соответствуют СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

11. Распределение энергетической ценности в процентном отношении от норм калорийности по отдельным приемам пищи составляет:

Приём пищи	Фактическая доля энергии по меню на прием пищи, в (%)	Допустимое отступление от норм калорийности	Распределение энергетической ценности при питании в %
<b>Завтрак</b> Средний % пищевой ценности за 1 неделю Средний % пищевой ценности за 2 неделю	19,79% - 20,92% 20,08% 20,10%	$\pm 5\%$	20%
<b>Второй завтрак</b> Средний % пищевой ценности за 1 неделю Средний % пищевой ценности за 2 неделю	4,95%-4,96% 4,96% 4,96%		5%
<b>Обед</b> Средний % пищевой ценности за 1 неделю Средний % пищевой ценности за 2 неделю	33,10%-35,18% 35,06% 34,42%	$\pm 5\%$	35%
<b>Полдник</b> Средний % пищевой ценности за 1 неделю Средний % пищевой ценности за 2 неделю	14,83%-16,11% 15,05% 15,20%	$\pm 5\%$	15%
<b>Ужин</b> Средний % пищевой ценности за 1 неделю	19,50%-21,98% 20,04% 20,46%	$\pm 5\%$	20%

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае»	Экспертное заключение Краевое государственное общеобразовательное бюджетное учреждение «Первомайская специальная (коррекционная) общеобразовательная школа - интернат»	Издание 2021г.
Ф.5-07-15-2015		стр. 4 из 4

Средний % пищевой ценности за 2 неделю			
<b>Второй ужин</b>	4,36%-5,12%		5%
Средний % пищевой ценности за 1 неделю	4,82%		
Средний % пищевой ценности за 2 неделю	4,98%		

В представленном меню распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении от норм калорийности, соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

12.Используемые сборники рецептов, наличие информации в соответствии с гигиеническими требованиями:

-сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах под редакцией В.Т. Лапшиной 2004 г.;

-сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей образовательных учреждений под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна 2010 г.

13.Повторяемость блюд: не отмечается повторяемость блюд.

14. В меню предусмотрено: ежедневное использование в питании учащихся 12-18 лет молока, кисломолочных продуктов, мяса, картофеля, овощей, соков, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли, булочных и кондитерских изделий.

Блюда из рыбы включены в меню 2 раза в 1 неделю (1, 3 дни) и 3 раза во вторую неделю (7, 8, 10 дни). Яйцо включено 2 раза в 1 неделю (1, 5 дни), 2 раза во вторую неделю (7,10 дни), сыр включен 2 раза в первую неделю (2, 4 дни), 2 раза во вторую неделю (6 и 9 дни), блюда из творога включены 2 раза в 1 неделю (1, 3 дни), 2 раза во вторую неделю (6, 8 дни).

**Заключение:** меню приготавливаемых блюд для организации питания учащихся 12-18 лет в Краевом государственном общеобразовательном бюджетном учреждении «Первомайская специальная (коррекционная) общеобразовательная школа – интернат» по адресу: 692561, Приморский край, Михайловский район, с. Первомайское, ул. Школьная, дом 26

**соответствует**

СанПиН 2.3/2.4.3590-2020 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

(в случае несоответствия, указать по каким пунктам)

Экспертиза проведена:

Врачом по общей гигиене, отдела санитарно-гигиенических и эпидемических экспертиз \_\_\_\_\_

Т.И. Ярош

(Ф.И.О., должность ответственного лица за проведение экспертизы)

Согласовано:

И.о. зав. отделом санитарно - гигиенических и эпидемиологических экспертиз, врачом по общей гигиене \_\_\_\_\_

А.И. Иванова

(Ф.И.О., подпись заведующего структурным подразделением)