

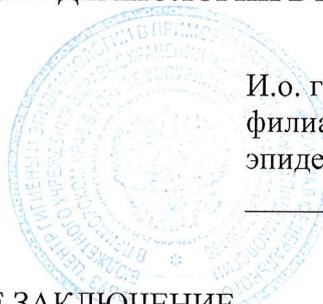
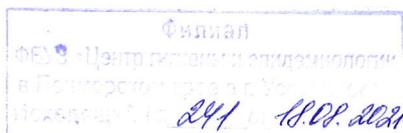
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае»	Экспертное заключение Краевое государственное общеобразовательное бюджетное учреждение «Уссурийская специальная (коррекционная) общеобразовательная школа - интернат»	Издание 2021г.
	Ф.5-07-15-2015	стр. 1 из 4

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»
О. И. Савлукова



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ
О ПРОВЕДЕНИИ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ

№ 241 -У/М- 02 от «18 » августа 2021г

На основании заявки директора Краевого государственного общеобразовательного бюджетного учреждения «Уссурийская специальная (коррекционная) общеобразовательная школа - интернат» Китаевой Любовь Николаевны (вх. № 600 от 21.06.2021) (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:

меню приготовляемых блюд для организации питания учащихся 7-11 лет в Краевом государственном общеобразовательном бюджетном учреждении «Уссурийская специальная (коррекционная) общеобразовательная школа – интернат» по адресу: 692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул.Кузнечная, дом 5

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 «Уссурийская специальная (коррекционная) общеобразовательная школа – интернат».
2. Юридический адрес: 692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Кузнечная, дом 5.
3. Фактический адрес: 692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Кузнечная, дом 5.
4. Возрастные группы детей: 7-11 лет.
5. Меню приготовляемых блюд разработано и утверждено директором Краевого государственного общеобразовательного бюджетного учреждения «Уссурийская специальная (коррекционная) общеобразовательная школа - интернат» (КГОбУ Уссурийская КШИ) Китаевой Л.Н.
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 приготовляемых блюд для организации питания учащихся 7-11 лет соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
7. Для организации питания учащихся 7-11 лет в представленном меню определено шесть приёмов пищи: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин, что соответствует СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

Завтрак включает: бутерброд с маслом, сыром, горячее блюдо (молочное), яйцо вареное (1,6 дни), омлет с колбасой (8 день), горячий напиток (чай, какао на цельном молоке, кофейный напиток на цельном молоке).

Второй завтрак включает: фрукты (1,6,8 дни), сок (2,4,5,7,8,9,10 дни), кисель (3 день), кондитерские не кремовые изделия.

Обед включает: закуску (салаты, овощи в нарезку), первое блюдо (суп, щи, борщ, рассольник, свекольник), второе блюдо (основное горячее блюдо из мяса, печени, рыбы), гарнир (картофельное, гороховое пюре, каши в ассортименте), напиток (кисель, компот), хлеб ржаной, пшеничный.

Полдник включает: сок (1,2,3,7,8 дни), кисло-молочные продукты (5,10 дни), молоко (4,6,9 дни) кондитерские не кремовые изделия.

Ужин включает: закуску (овощи 3,4,5,6,7,8,9 дни), овощное блюдо, пельмени, вареники, второе блюдо (мясное, рыбное, из птицы, творожное блюдо), напиток (чай с сахаром, чай с лимоном), хлеб пшеничный, хлеб с маслом сливочным (1,3,4,5,6,7,8,9,10 дни).

Второй ужин включает: фрукты (2,4,5,7,9,10 дни), кисломолочные продукты (1,3,6,8 дни).

9. Масса порции для организации питания учащихся 7-11 лет по меню составляет:

Блюдо	Масса порций в граммах	
	фактическая	рекомендуемая
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака)	200	150-200
Закуска (холодное блюдо, салат, овощи и т.п.)	60-85	60-100
Первое блюдо	200	200-250
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90	90-120
Гарнир	150-165	150-200
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, сок)	180	180-200
Фрукты	200	100

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

10. Выполнение норм в энергии и пищевых веществах для организации питания учащихся 7-11 лет составляет:

День по меню приготавливаемых блюд	Потребность в пищевых веществах и энергии			
	белки-77(г/сут)	жиры-79(г/сут)	углеводы-335(г/сут)	энергетическая ценность: 2350 (ккал/сут)
1 неделя				
1 день	77,77	79,80	335,90	2359,00
2 день	77,39	78,97	335,04	2356,29

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

3 день	76,95	79,50	335,70	2359,00
4 день	77,19	79,20	335,59	2362,18
5 день	77,76	79,22	335,5	2359,30
среднее за 1 неделю	77,41	79,34	335,57	2359,15
2 неделя				
6 день	76,92	79,22	334,00	2360,19
7 день	77,20	79,30	335,29	2359,03
8 день	77,33	79,50	335,21	2356,00
9 день	77,04	79,09	335,36	2355,73
10 день	77,27	79,31	335,24	2358,39
среднее за 2 неделю	77,15	79,28	335,02	2357,87
Среднее за 10 дней	77,28	79,31	335,30	2358,51

Выполнение норм в энергии и пищевых веществах для учащихся 7-11 лет за 1 и 2 неделю (с учетом допустимых отступлений от норм калорийности $\pm 5\%$), **соответствует** СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

11. Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приёмам пищи составляет:

Приём пищи	Фактически (%) по меню	Допустимое отступление от норм калорийности	Распределение энергетической ценности при питании в%
<u>Завтрак</u> Средний % пищевой ценности за 1 неделю Средний % пищевой ценности за 2 неделю	19,58% - 20,26% 19,90% 19,95%	$\pm 5\%$	20%
<u>Второй завтрак</u> Средний % пищевой ценности за 1 неделю Средний % пищевой ценности за 2 неделю	4,96%-5,54% 5,15% 5,18%		5%
<u>Обед</u> Средний % пищевой ценности за 1 неделю Средний % пищевой ценности за 2 неделю	34,75%-35,18% 34,92% 35,08%	$\pm 5\%$	35%
<u>Полдник</u> Средний % пищевой ценности за 1 неделю Средний % пищевой ценности за 2 неделю	14,38%-15,10% 14,76% 14,79%	$\pm 5\%$	15%

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

2 неделю			
Ужин	18,71%-20,20%	± 5%	20%
Средний % пищевой ценности за 1 неделю	20,86%		
Средний % пищевой ценности за 2 неделю	19,58%		
Второй ужин	4,77%-5,81%		5%
Средний % пищевой ценности за 1 неделю	5,19%		
Средний % пищевой ценности за 2 неделю	5,40%		

В представленном меню распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении от норм калорийности, **соответствует** 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 7-11 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 первую неделю (2, 5 дни) и 4 раза во вторую неделю (6,7, 8, 10 дни). Яйцо включено 2 раза в первую неделю (1, 6 дни), 1 раз во вторую неделю (8 день), сыр включен ежедневно, блюда из творога включены 3 раза во вторую неделю (8, 9,10 дни).

Заключение: меню приготовляемых блюд для организации питания учащихся 7-11 лет в Краевом государственном общеобразовательном бюджетном учреждении «Уссурийская специальная (коррекционная) общеобразовательная школа – интернат» по адресу: 692519, Приморский край, г. Уссурийск, Михайловский район, ул. Кузнечная, дом 5

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)