

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

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области»  
Отдел гигиены и эпидемиологии в Советском районе города Самары

443074, г. Самара, ул. Мориса Тореза, 155, тел./факс: (846) 262-77-27, 262-77-34  
E-mail: fquzsov@e.ru ОГРН 1056316020000 ИНН 6316098875

Аттестат аккредитации  
органа инспекции  
RA.RU.710072 от 16.07.15



«ТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий санитарно-  
гигиеническим отделением отдела  
гигиены и эпидемиологии в  
Советском районе города Самара  
ФБУЗ "Центр гигиены и  
эпидемиологии в Самарской области"  
О.А.Барабанова  
«29» июля 2019 г.

### Экспертное заключение

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы, обследования,  
испытания, токсикологических, гигиенических и иных видов оценок  
от 29.07.2019 г № 19106

1. **Наименование продукции, производства, заявленных видов деятельности, услуг, технической, проектной, иной документации:** примерное цикличное 2-х недельное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд на осенний, зимне-весенний периоды для организации питания детей и подростков 7-10, 11 лет и старше в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Самарской области «Школа-интернат № 111 для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья городского округа Самара».
2. **Заказчик:** Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области «Школа-интернат № 111 для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья городского округа Самара».
- 2.1. **Юридический адрес:** 443045, Самарская область, город Самара, ул. Гагарина, 78 .
- 2.2. **Фактический адрес:** 443045, Самарская область, город Самара, ул. Гагарина, 78 .
3. **Изготовитель-разработчик:** Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области «Школа-



В соответствии с Уставом Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области «Школа-интернат № 111 для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья городского округа Самара» осуществляет образовательную деятельность для детей с ограниченными возможностями здоровья в интеллектуальной сфере .

Учреждение функционирует круглогодично. В школе обучается 230 детей и подростков.

Рассматриваемое меню разработано для детей и подростков 7-10, 11 лет и старше, на осенний, весенне-зимний сезоны. Организация питания, приготовление готовых кулинарных изделий осуществляется непосредственно в самом учреждении, где организован пищеблок, работающий на сырье, имеющий необходимый набор помещений и технологического оборудования (информация из пояснительной записки директора ГБОУ школы-интерната № 111 С. В. Соловых).

Столовая размещена в отдельном здании на территории учреждения. Организован шестикратный приём пищи: 2 завтрака, обед, полдник, 2 ужина. Интервалы между приёмами пищи не превышают 4-х часов, что соответствует требованиям п.6.8. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», далее СанПиН 2.4.5. 2409-08. На указанный СанПиН в разделе «Требования к организации питания и питьевого режима» имеется ссылка в СанПиН 2.4.2.3286-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным



программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья», п.9.1. К этому типу учреждений относится ГБОУ Школа-интернат № 111.

Меню разработано с учётом возрастных особенностей детей, в соответствии требований, СанПиН 2.4.5. 2409-08. Меню включает распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи. Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности. Состоит из следующих разделов: наименование блюда, номер рецептуры, выход блюда, пищевые вещества (белки, жиры, углеводы), энергетическая ценность, содержание витаминов группы А, В1, С, Е минеральных веществ (кальция, магния, фосфора, железа). Форма, по которой составлено меню, соответствует рекомендациям СанПиН 2.4.5. 2409-08.

Описание технологического процесса по приготовлению блюд (технологическая карта) содержит в себе рецептуру, расход сырья в брутто и нетто, химический состав блюда, калорийность содержание витаминов групп «А», «В», «С», минеральных веществ на одну порцию, и технологию, позволяющих обеспечивать безопасность блюд и их пищевую ценность, что соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08. В технологических картах имеется ссылка на «Сборник технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации» под редакцией профессора А. Я. Перевалова, 2013 г. Представленные



технологические карты, перечень блюд с номерами рецептур, включённых в цикличное меню, соответствуют указанному сборнику.

В представленном варианте меню просчитаны суммарные объёмы выходов блюд, количества пищевых веществ (белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность в ккал) в отдельные приёмы пищи (завтраки, обеды, полдники, ужины), а также за весь день в целом. Показатели энергетической ценности, учтённые в представленном меню, для детей 7-10 лет в осенний период по дням составили следующие цифры: 2561,2501,2520;

2540,2416;2140;2469,2483;2548;2557 ккал. Средняя, за 10 дней, энергетическая ценность готовых кулинарных изделий, включённых в рассматриваемое меню для детей 7-10 лет, в осенний сезон составила 2473 ккал. (при нормативной потребности в соответствии СанПиН 2.4.5.2409-08 -2350 ккал). В весенне-зимний период показатели энергетической потребности по дням для детей 7-10 лет выглядят следующим

образом:2588,2550,2443,2520,2467,2145,2479,2480,2549,2424,ккал.

Средняя, за 10 дней, энергетическая ценность готовых кулинарных изделий, включённых в меню для весенне-зимнего периода для этой возрастной группы составила 2464 ккал, что не противоречит требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08. В соответствии требований питание должно удовлетворять физиологические потребности в основных пищевых веществах и энергии и быть не меньше указанных значений.

Показатели энергетической ценности, в представленном меню, для детей и подростков с 11 лет и старше на осенний период по дням составили следующие цифры: 2989,2935,2962,2905,3031,2805,2872,2952,2933,2903 ккал. Средняя, за



10 дней, энергетическая ценность готовых кулинарных изделий, включённых в рассматриваемое меню для детей старше 10 лет, на осенний сезон составила 2929 ккал. Показатели энергетической ценности, в представленном меню, для детей и подростков старше 10 лет на весенне-зимний период по дням составили следующие цифры: 3034, 2983, 2981, 2836, 3031, 2814, 2915, 2952, 2933, 2933. Среднее значение за период - 2941 (при нормативном значении не менее 2713 ккал ежедневно), что соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08. Среднее количество белков, жиров, углеводов, употребляемое детьми возраста 7-10 лет соответственно составляет 90,56; 85,76; 312 г. Дети возраста старше 10 лет - 108,73; 100,40; 377,24; что не противоречит требованию Приложения 4 СанПиН 2.4.5.2409-08. В соответствии с представленной организацией ведомостью контроля за рационом питания, количество продуктов в зависимости от возраста обучающихся, соответствует приложению № 8 СанПиН 2.4.5.2409-08.

В представленном меню не отмечается повторение одних и тех же кулинарных изделий в один и тот же день или последующие. Такие продукты, как хлеб, молоко, мясо, сливочное масло, свежие овощи и фрукты включаются в меню регулярно. В соответствии с представленным меню, в среднем за 10 дней воспитанники получают: молоко, мясо, рыбу, фрукты, творог, яйцо, овощи с зеленью, картофель, мясо кур, хлеб пшеничный, хлеб ржаной.

Учтены рекомендации по рациональному распределению энергетической ценности по отдельным приемам пищи. Распределение калорийности по приёмам пищи в процентном отношении от суточного рациона составляет (в основном): завтрак 20-25%, обед - 30-35%, полдник 10-15 %, ужин 25-30% в соответствии приложения 4, таблицы 4. СанПиН 2.4.5.2409-08. В примерном меню, в основном, выдерживается соотношение 1:1:4 по белкам,



жирам и углеводам, чем выполняется требование п. 6.15 СанПиН 2.4.5.2409-08. В рассматриваемом меню соблюдены рекомендации, изложенные в приложении № 3 СанПиН 2.4. 5.2409-08 по объёму порций блюд для возрастных категорий 7-10 лет, 11 лет и старше.

Питание воспитанников по представленному меню соответствует принципам щадящего питания, предусматривающего использование определённых способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание (котлета, фрикадельки из говядины, из курицы, капуста тушёная, рыба с овощами, тефтели, фрикадельки рыбные, биточки и др.). Продукты с раздражающими свойствами в меню не прослеживаются. В завтрак включены закуска, горячее блюдо (в основном –разнообразные молочные каши, супы молочные, бутерброды с маслом, сыром, яйца варёные, омлеты, пудинги, горячие напитки с молоком, чай с лимоном, хлеб пшеничный, батон). Во второй завтрак включаются соки овощные, фруктовые, ягодные. Обеды состоят из холодной закуска (как правило, это салаты из свежих овощей, салаты из моркови, огурцов, свежих яблок, свеклы, капусты, винегреты, салаты «витаминные» . В качестве первых блюд в меню включены различные супы, щи из свежей капусты на мясных и куриных бульонах, супы картофельные с бобовыми и со сметаной, вторые блюда-мясные, куриные, рыбные изделия с разнообразными гарнирами; 3-и блюда, как правило, сладкие блюда, компоты из сухофруктов и свежих плодов, кисели из ягод, соки фруктовые. Полдники, как правило, состоят из выпечки, соков фруктовых, киселей. В ужины включены овощи натуральные свежие, винегреты ; горячее мясное или рыбное блюдо с картофельными, макаронными гарнирами, запеканки, компоты или кисели. Во второй ужин, перед сном, выдаются йогурты, молоко, кефир, ряженка, другие



кисломолочные продукты. В представленном меню указаны суточные количества витаминов в составе готовых блюд: С, В1, А, Е, а также минеральных веществ: кальция, фосфора, магния, железа.

Продукты и блюда, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений, в представленном меню отсутствуют.

### **ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

**На основании вышеизложенного:** примерное 2-х недельное циклическое меню и пищевая ценность приготовляемых блюд для организации питания детей 7-10 лет, 11 лет и старше в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Самарской области «Школа-интернат № 111 для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья городского округа Самара» на осенний, весенне-зимний сезоны.

**Заказчик:** Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области «Школа-интернат № 111 для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья городского округа Самара»

**Юридический адрес:** 443045, г. Самара, ул. Гагарина, 78

**Фактический адрес:** 443045, г. Самара, ул. Гагарина, 78

**Соответствует требованиям:**

- СанПиН 2.4.2.3286-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную 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»

Врач по общей гигиене

Слесаренко Е. Ю.