

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И
БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области»
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области»)

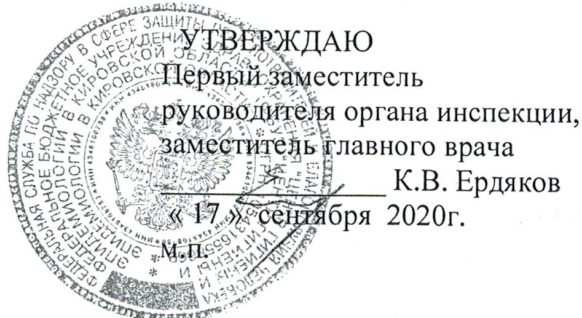
Аккредитованный орган инспекции

Аттестат аккредитации от 02.07.2015 № RA.RU. 710076

610000, г.Киров, ул. Свободы, д. 64 «а»

Телефон/факс: (8332) 38-57-54, e-mail: kirov@sanepid.ru, <http://www.sanepid.ru>

ОКПО 73606667 ОГРН 1054316558669, ИНН/КПП 4345100758/434501001



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 09-1789-2020-Д

о **соответствии** (несоответствии) санитарным правилам и нормам
примерного двухнедельного меню
для организации питания учащихся, классов коррекции, учащихся с
ограниченными возможностями здоровья в общеобразовательных учреждениях
возрастной категории с 11 лет и старше на сезон весна - лето

На основании заявления МКУ «КП и СП», зарегистрированного за № 3873 от 04.09.2020г., проведена оценка примерного двухнедельного меню для организации питания учащихся, классов коррекции, учащихся с ограниченными возможностями здоровья в общеобразовательных учреждениях возрастной категории с 11 лет и старше на сезон весна-лето, на соответствие обязательным требованиям санитарных правил и норм, включающая следующие виды инспекции:

1. санитарно-эпидемиологическая экспертиза.

Период проведения инспекции: с 04.09.2020г. по 17.09.2020г.

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена: специалистами ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области» заведующим отделения гигиены питания и гигиены детей и подростков Корепановой А.Г. (сертификат эксперта № 12940 от 25.11.2017г., действителен до 25.11.2022г.) и врачом по общей гигиене отделения гигиены питания и гигиены детей и подростков Пересторониной М.А. (свидетельство специалиста № 332400073268 от 21.07.2018г., действителен до 21.07.2023г.)

Представлены документы:

1. Примерное двухнедельное меню для организации питания учащихся, классов коррекции, учащихся с ограниченными возможностями здоровья в общеобразовательных учреждениях возрастной категории с 11 лет и старше на сезон весна-лето.

Установлено:

1. Примерное двухнедельное меню предназначено для организации питания учащихся, классов коррекции, учащихся с ограниченными возможностями здоровья в общеобразовательных учреждениях возрастной категории с 11 лет и старше.

2. Примерное меню разработано с учетом сезонности: весна-лето.

3. Меню рассчитано для организации двукратного приема пищи – завтрак и обед. Примерное меню содержит информацию об энергетической и пищевой ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов в каждом блюде. Приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур.

Примерное двухнедельное меню составлено с учетом рационального распределения энергетической ценности по отдельным приемам пищи (при норме завтрак – 25%, обед – 35%) (таблица 1). Средний процент пищевой ценности на 6 дней: с 1-го по 6-

Подпись исполнителя _____



ой дни составил 25,2 % - завтрак, 35,2 % - обед, с 7-го по 12-ый дни – 25,3% - завтрак, 35% - обед.

Табл. 1

	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день	11 день	12 день
Завтрак	24,6%	24,7%	25,8%	24,8%	25,1%	26,3%	23,5%	25,6%	27,5%	25,7%	25,6%	23,9%
Обед	36,3%	37,0%	33,9%	35,0%	35,4%	33,8%	35,3%	35,9%	32,2%	35,3%	33,7%	37,8%

4. Завтрак состоит из закуски (порционно даются масло сливочное, сыр, колбаса п/к, ветчина), горячего блюда и горячего напитка.

5. В меню обеда включены: салаты, первое блюдо, блюда из мяса, кури и рыбы, крупяные и овощные гарниры, напитки.

6. В рацион включены салаты: из квашеной капусты, из морской капусты с яйцом, из свеклы с яблоками, из квашеной капусты с яблоками, зеленый горошек. В некоторые дни меню в обед включены овощи, которые планируется давать порционно. Салаты заправлены растительным маслом.

7. В качестве напитков планируется давать чай с сахаром, чай с сахаром и лимоном, чай с молоком и сахаром, какао на молоке, кофейный напиток, кисель из концентрата, компоты: из изюма, из кураги, из яблок, напитки: апельсиновый, лимонный, яблочный, из шиповника.

8. Меню разнообразное, используется широкий ассортимент продуктов, в течение дня и последующие два дня блюда не повторяются, имеет место правильное сочетание блюд.

9. Примерные меню составлены с учетом принципов щадящего питания, подразумевающих использование щадящих технологий приготовления пищи, исключающих жарку и использование продуктов с раздражающими свойствами.

10. В меню соблюдены рекомендуемые объемы блюд для детей.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Примерное двухнедельное меню для организации питания учащихся, классов коррекции, учащихся с ограниченными возможностями здоровья в общеобразовательных учреждениях возрастной категории с 11 лет и старше на сезон весна-лето

Подпись исполнителя



СООТВЕТСТВУЕТ

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Заведующий отделением гигиены питания
и гигиены детей и подростков



А.Г. Корепанова

Врач по общей гигиене
отделения гигиены питания
и гигиены детей и подростков



М.А. Пересторонина

Примечание:

1. Полная или частичная перепечатка, копирование экспертного заключения без письменного разрешения ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области» не допускается. Разрешение подтверждается подписью руководителя ОИ (заместителя руководителя ОИ) ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области» или его заместителя и печатью с указанием даты выдачи копии.

2. Экспертное заключение составлено в двух экземплярах.

Подпись исполнителя

