

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

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения

«Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае»

(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае»)

672000, г. Чита, ул. Ленинградская, д. 70, а/я 900, телефон 35-64-04;

факс 8(3022) 35-93-23;

e-mail: ege@megalink.ru; <http://www.egemegalink.ru>

ОКПО 74425137; ОГРН 1057536032069; ИНН КПП 7536058990/753601001

Орган инспекции

Аттестат аккредитации RA.RU.710086,

зарегистрирован в Реестре аккредитованных лиц 13.08.2015

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель органа инспекции

1. Г. Дампилова

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 02 ОЦ/4.0. - 2031 от « 04 » 06 2018

(санитарно-эпидемиологическая экспертиза примерного 10-ти дневного меню)

1. Наименование предприятия: МОУ «Средняя общеобразовательная школа с. Угдан».

2. Юридический адрес: Забайкальский край, Читинский район, с. Угдан, ул. Центральная, 32.

3. Заявитель: директор МОУ «Средняя общеобразовательная школа с. Угдан» Дашиева Д. Р., заявление № 2148 от 19.04.2018 г.

4. Объект инспекции: проектная, техническая и иная документация.

5. Вид инспекции: санитарно-эпидемиологическая оценка проектной, технической и иной документации - примерного 10-ти дневное меню, утвержденное директором МОУ «Средняя общеобразовательная школа с. Угдан» Дашиевой Д. Р.

6. Метод инспекции: санитарно-эпидемиологическая оценка примерного 10-ти дневного меню требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее по тексту СанПиН 2.4.5.2409-08).

7. Установлено: для обеспечения здоровым питанием обучающихся разработан рацион питания, предусматривающий формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение фиксированного времени.

На основании сформированного рациона питания разработано примерное 10-ти дневное меню, включающее распределение перечня блюд

и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник).

Представленная форма 10-ти дневного меню соответствует рекомендуемой форме составления примерного меню, указанной в приложении 2 к СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее по тексту СанПиН 2.4.5.2409-08).

Представленное примерное 10-ти дневное меню содержит информацию об энергетической и пищевой ценности, что соответствует требованиям п. 6.10. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В примерном меню приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур, что соответствует требованиям п. 6.10. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Соотношение белков, жиров и углеводов (Б:Ж:У) в представленном примерном 10-ти дневном меню для учащихся с 7 до 11 лет и с 11 лет и старше составляет:

- 1-й день – 1:1:4 при норме 1:1:4;
- 2-й день – 1:1:4 при норме 1:1:4;
- 3-й день – 1:1:4 при норме 1:1:4;
- 4-й день – 1:1:4 при норме 1:1:4;
- 5-й день – 1:1:4 при норме 1:1:4;
- 6-й день – 1:1:4 при норме 1:1:4;
- 7-й день – 1:1:4 при норме 1:1:4;
- 8-й день – 1:1:4 при норме 1:1:4;
- 9-й день – 1:1:4 при норме 1:1:4;
- 10-й день - 1:1:4 при норме 1:1:4.

Соотношение Б:Ж:У с 1 по 10 день в питании учащихся соответствует требованиям п. 6.15. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Для учащихся средних общеобразовательных школ организовано трехразовое питание (завтрак, обед, полдник), что соответствует требованиям п. 6.8. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Завтрак включает в себя закуску, горячее блюдо, горячий напиток и фрукты, что соответствует требованиям п. 6.18. СанПиН 2.4.5.2409-08.

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

В представленном примерном 10-ти дневном меню отсутствует повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие 2-3 дня, что соответствует требованиям п. 6.13. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Согласно представленному примерному 10-ти дневному меню объемы порций в граммах на одного учащегося в возрасте с 7 до 11 лет приведены в таблице 1.

Таблица 1

Название блюда	Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо факт/норма	Напитки (чай, какао, сок, компот, молоко, кефир и т.д.) факт/норма	Салат факт/норма	Суп факт/ норма	Мясо, котлета факт/ норма	Гарнир факт/ норма	Фрукты факт/норма
1-й день	150/ 150-200	200/200	100/ 60-100	250/ 200-250	80/80- 120	150/ 150-200	100/100
2-й день	150/ 150-200	200/200	100/ 60-100	250/ 200-250	Жаркое по – домашнему 300		100/100
3-й день	150/ 150-200	200/200	100/ 60-100	250/ 200-250	80/ 80-120	200/150-200	100/100
4-й день	160/ 150-200	200/200	100/ 60-100	250/ 200-250	100/ 80-120	150/150-200	100/100
5-й день	150/ 150-200	200/200	100/ 60-100	250/ 200-250	80/ 80-120	150/150-200	100/100
6-й день	150/ 150-200	200/200	100/ 60-100	250/ 200-250	80/ 80-120	150/ 150-200	100/100
7-й день	150/ 150-200	200/200	100/ 60-100	250/ 200-250	80/80- 120	200/150-200	100/100
8-й день	150/150-200	200/200	100/ 60-100	250/ 200-250	80/80- 120	150/150-200	100/100
9-й день	150/ 150-200	200/200	100/ 60-100	250/ 200-250	80/80- 120	200/ 150-200	100/100
10-й день	150/ 150-200	200/200	100/ 60-100	250/ 200-250	Плов из говядины 250		100/100

Масса порций блюд «Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо», «Напитки», «Салат», «Суп», «Мясо, котлета», «Гарнир», «Фрукты» (в граммах) для учащихся с 7 до 11 лет во все дни соответствует требованиям приложения 3 к СанПиН 2.4.5.2409-08.

Во 2 и 10 дни детям предоставляют блюда «Жаркое по – домашнему», и «Плов из говядины», которые подразумевают в себе содержание мяса и гарнира из круп и овощей. Выход вышеперечисленных блюд соответствует сумме массы блюд «Мясное, рыбное блюдо» и «Гарнир» для детей в возрасте с 7 до 11 лет, что соответствует требованиям приложения 3 к СанПиН 2.4.5.2409-08.

Согласно представленному примерному 10-ти дневному меню объемы порций в граммах на одного учащегося в возрасте с 11 лет и старше приведены в таблице 1а.

Таблица 1а

Название блюда	Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо факт/норма	Напитки (чай, какао, сок, компот, молоко, кефир и т.д.) факт/норма	Салат факт/норма	Суп факт/ норма	Мясо, котлета факт/нор ма	Гарнир факт/норма	Фрукты факт/норма
1-й день	200/200-250	200/200	100/100-150	250/250- 300	100/100- 120	200/180-230	100/100
2-й день	200/200-250	200/200	100/100-150	250/250- 300	Жаркое по – домашнему 350		100/100
3-й день	250/200-250	200/200	100/100-150	250/250-	120/100-	200/180-230	100/100

				300	120		
4-й день	200/200-250	200/200	100/100-150	250/250-300	120/100-120	200/180-230	100/100
5-й день	200/200-250	200/200	100/100-150	250/250-300	100/100-120	200/180-230	100/100
6-й день	250/200-250	200/200	100/100-150	250/250-300	100/100-120	200/180-230	100/100
7-й день	200/200-250	200/200	100/100-150	250/250-300	120/100-120	200/180-230	100/100
8-й день	200/200-250	200/200	100/100-150	250/250-300	100/100-120	200/180-230	100/100
9-й день	200/200-250	200/200	100/100-150	250/250-300	100/100-120	200/180-230	100/100
10-й день	200/200-250	200/200	100/100-150	250/250-300	Плов из говядины 350		100/100

Масса порций блюд «Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо», «Напитки», «Салат», «Суп», «Мясо, котлета», «Гарнир», «Фрукты» (в граммах) для учащихся с 11 лет и старше во все дни соответствует требованиям приложения 3 к СанПиН 2.4.5.2409-08.

Во 2 и 10 дни детям предоставляют блюда «Жаркое по – домашнему», и «Плов из говядины», которые подразумевают в себе содержание мяса и гарнира из круп и овощей. Выход вышеперечисленных блюд соответствует сумме массы блюд «Мясное, рыбное блюдо» и «Гарнир» для детей в возрасте с 11 лет и старше, что соответствует требованиям приложения 3 к СанПиН 2.4.5.2409-08.

Распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи для учащихся с 7 до 11 лет и с 11 лет и старше приведено в таблице 2.

Таблица 2

Дни	Прием пищи	Фактическое значение		Нормируемое значение (п. 6.14. СанПиН 2.4.5.2409-08)
		с 7 до 11 лет	с 11 лет и старше	
1	Завтрак	21,8	20,8	20-25%
	Обед	33,1	31,5	30-35%
	Полдник	15,1	14,6	15%
2	Завтрак	24,3	20,2	20-25%
	Обед	31,3	32,7	30-35%
	Полдник	14,5	15,4	15%
3	Завтрак	20,5	21,8	20-25%
	Обед	32,7	32,1	30-35%
	Полдник	14,8	15,2	15%
4	Завтрак	23,9	23,2	20-25%
	Обед	33,6	32,3	30-35%
	Полдник	15,0	15,3	15%
5	Завтрак	20,6	20,2	20-25%
	Обед	33,6	32,6	30-35%

	Полдник	14,3	14,6	15%
6	Завтрак	21,7	21,2	20-25%
	Обед	34,4	31,6	30-35%
	Полдник	14,4	15,0	15%
7	Завтрак	22,0	21,4	20-25%
	Обед	34,2	32,7	30-35%
	Полдник	15,0	15,2	15%
8	Завтрак	23,9	23,6	20-25%
	Обед	33,8	32,4	30-35%
	Полдник	14,8	15,0	15%
9	Завтрак	21,6	20,5	20-25%
	Обед	34,6	31,1	30-35%
	Полдник	14,8	15,0	15%
10	Завтрак	23,9	22,7	20-25%
	Обед	31,5	34,7	30-35%
	Полдник	14,9	15,1	15%

Калорийность завтрака, обеда и полдника для детей в возрасте с 7 до 11 лет и с 11 лет и старше, с учетом допустимого отклонения, во все дни соответствует требованиям п. 6.9. СанПиН 2.4.5.2409-08, в остальные дни соответствует требованиям п. 6.9. СанПиН 2.4.5.2409-08.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ: представленное примерное 10-ти дневное меню для учащихся МОУ «Средняя общеобразовательная школа с. Угдан» по адресу: Забайкальский край, Читинский район, с. Угдан, ул. Центральная, 32 соответствует требованиям п. 6.9., 6.10., 6.15., 6.18, 6.19., приложений 2 и 3 к СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Эксперт _____ Г. А. Иванникова
Сертификат эксперта рег. № 8498
действителен до 31.05.2021 г.

Технический директор органа инспекции

_____ М.Ж. Шемьшевская

ФОН 04-4.0.- 603-02-2016