

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: cge@megalink.ru; <http://www.cgemegalink.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
И.Т. Дампилова

М.п.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 02 ОЦ/4.0. - 4544 от « 23 » октября 2018 г.

(санитарно-эпидемиологическая экспертиза примерного 10-дневного меню)

1. Наименование предприятия: Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 36»; Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 33»; Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Начальная общеобразовательная школа № 37».

2. Юридический адрес: Забайкальский край, г. Чита, ул. Ползунова, 11; Забайкальский край, г. Чита, ул. Строителей, 26; Забайкальский край, г. Чита, ул. Строителей, 25.

3. Заявитель: ИП Раменская Ольга Сергеевна

Заявление № 4083 от 30.07.2018 г.

4. Объект инспекции: проектная, техническая и иная документация (примерное 10-ти дневное меню).

5. Вид инспекции: санитарно-эпидемиологическая экспертиза примерного 10-дневного меню.

6. Метод инспекции: санитарно-эпидемиологическая экспертиза примерного 10-дневного меню на соответствие СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

В ходе рассмотрения 10-ти дневного меню для учащихся в возрасте с 7 до 11 лет установлено, что форма представленного примерного 10-ти дневного меню соответствует рекомендуемой форме в соответствии с приложением 2 к СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и

среднего профессионального образования» (далее по тексту СанПиН 2.4.5.2409-08).

На представленном 10-дневном меню имеются подпись и печать ИП Раменской О.С.

Представленное примерное 10-дневное меню включает в себя двухразовое горячее питание (завтрак и обед) и полдник, что соответствует требованиям п. 6.8. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Представленное примерное 10-дневное меню разработано с учетом возрастной категории детей (с 7 до 11 лет), что соответствует требованиям п. 6.6. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Примерное 10-дневное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, 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 рецептов, что соответствует требованиям п. 6.10. СанПиН 2.4.5.2409-08.

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

Ежедневно в рационе питания включены мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи), что соответствует требованиям п. 6.17. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Рыба, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты включены 1 раз в 2 - 3 дня, что соответствует требованиям п. 6.17. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Завтрак во все дни включает: горячий напиток, горячее блюдо, что соответствует требованиям п. 6.18. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Обед во все дни включает закуску, первое, второе блюдо, сок, компот или кисель, что соответствует требованиям п. 6.19. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В качестве закуски используются салаты из свежих овощей, винегрет, консервированные овощи, что соответствует требованиям п. 6.19. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Второе горячее блюдо состоит из мяса, рыбы, птицы с гарниром, что соответствует требованиям п. 6.19. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В полдник в меню включены напиток (сок, чай, кисломолочные напитки) с кондитерскими изделиями без крема и фрукты, что соответствует требованиям п. 6.20. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Фрукты включены в меню в 1-й, 2-й, 4-й, 5-й, 6-й, 8-й и 10-й дни.

Соотношение белков, жиров и углеводов в рационе (завтрак, обед, полдник) составляет в:

- | | |
|----------------------|------------------|
| - 1-й день — 1:1:4 | при норме 1:1:4; |
| - 2-й день — 1:1:3,4 | 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 во все дни соответствует требованиям п. 6.15. СанПиН 2.4.5.2409-08.

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

Таблица 1.

Название блюд		Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	Напитки (чай, какао, сок, компот, молоко, кефир и т.д.)	Салат	Суп	Мясо, котлета	Гарнир	Фрукты
Масса порций (в гр) для обучающихся с 7 до 11 лет, норма/факт-прил. 3 к СанПиН 2.4.5.2409-08	1-й день	180/150-200	200/200	60/60-100	200/200-250	80/80-120	150/150-200	120/100
	2-й день	150/150-200	200/200	100/60-100	200/200-250	80/80-120	150/150-200	120/100
	3-й день	150/150-200	200/200	100/60-100	250/200-250	80/80-120	150/150-200	~/100
	4-й день	200/150-200	200/200	100/60-100	250/200-250	80/80-120	150/150-200	100/100
	5-й день	150/150-200	200/200	100/60-100	250/200-250	250/230-220		200/100
	6-й день	150/150-200	200/200	60/60-100	200/200-250	100/80-120	150/150-200	200/100
	7-й день	150/150-200	200/200	60/60-100	250/200-250	100/80-120	150/150-200	~/100
	8-й день	150/150-200	200/200	60/60-100	250/200-250	80/80-120	150/150-200	150/100
	9-й день	150/150-200	200/200	60/60-100	250/200-250	100/80-120	150/150-200	~/100
	10-й день	200/150-200	200/200	60/60-100	250/200-250	230/230-220		100/100

Исходя из таблицы, объемы порций в граммах блюда «Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо», «Напитки», «Салат», «Суп», «Мясо, котлета», «Гарнир» на одного ребенка в возрасте с 7 до 11 лет во все дни в пределах нормы, что соответствует требованиям приложения 3 к СанПиН 2.4.5.2409-08.

При трехразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении составило:

Таблица 2.

Дни	Прием пищи	Фактическое значение	Нормируемое значение (п. 6.14. СанПиН 2.4.5.2409-08)
		Возраст с 7 лет до 11 лет	
I	Завтрак	24,8 %	25%
	Обед	34,4 %	35%
	Полдник	14,8 %	15 %
	Завтрак	26 %	25%

2	Обед	34,1 %	35%
	Полдник	15 %	15 %
3	Завтрак	25,2 %	25%
	Обед	34,6 %	35%
	Полдник	15,4 %	15 %
4	Завтрак	25,3 %	25%
	Обед	35,6 %	35%
	Полдник	15,7 %	15 %
5	Завтрак	25 %	25%
	Обед	34,7 %	35%
	Полдник	15 %	15 %
6	Завтрак	25,1 %	25%
	Обед	35,2 %	35%
	Полдник	14,7 %	15 %
7	Завтрак	24 %	25%
	Обед	34,5 %	35%
	Полдник	14,7 %	15 %
8	Завтрак	25 %	25%
	Обед	33 %	35%
	Полдник	15,7 %	15 %
9	Завтрак	25,8 %	25%
	Обед	35 %	35%
	Полдник	14,6 %	15 %
10	Завтрак	24,1 %	25%
	Обед	34,5 %	35%
	Полдник	14,7 %	15 %

Калорийность завтрака, обеда и полдника в процентном отношении с учетом допустимого отклонения во все дни соответствует нормируемому значению в соответствии с п. 6.14. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Усредненная (среднее за 10 дней) потребность в пищевых веществах и энергии детей с учетом их возраста приведена в таблице 3.

Таблица 3.

Наименование пищевых веществ	Усредненная норма	Фактическое значение
Белки (г)	59	62
Жиры (г)	59	62
Углеводы (г)	251	253
Энергетическая ценность (ккал)	1763	1727

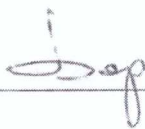
Физиологическая потребность в пищевых веществах (белки, жиры, углеводы) и энергии детей в возрасте с 7 до 11 лет согласно таблице 3 с учетом допустимого

отклонения соответствует требованиям п. 6.9. (таб. 1 приложения 4) СанПиН 2.4.4.2599-10.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ: примерное 10-дневное меню для питания учащихся в возрасте с 7 до 11 лет Муниципальных бюджетных образовательных учреждений «Средняя общеобразовательная школа № 36», «Средняя общеобразовательная школа № 33», «Начальная общеобразовательная школа № 37», разработанное и представленное ИП Раменской О.С.,

- соответствует требованиям п. 6.6., 6.8., 6.9., 6.10., 6.13., 6.14., 6.15., 6.17., 6.18., 6.19., приложения 3 к СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

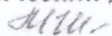
Эксперт



З.Б. Дармажапов

Сертификат эксперта рег. № 14735 от 12.05.2018 г.,
выдан ФБГОУ ПО «Омский государственный
медицинский университет» Минздрава России

Технический директор органа инспекции



М.Ж. Шемышевская

Ф ОИ 04-4.0.- 603-02-2016