

Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

УТВЕРЖДАЮ ДП ОИ 03.11

Заместитель руководителя
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
в Новороссийском филиале

Аттестат аккредитации органа инспекции
№ RA.RU.710012 от 22.04.2015г



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 9465 «26» октября 2020 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерных циклических десятидневных меню завтраков и обедов для возрастной категории 7-11 лет сезон «лето-осень» и «зима-весна», разработанных Управлением образования администрации МО г. Новороссийск

- 1. Основание:** заявление вх.№4635/849/ОИ от 22.10.2020г.
- 2. Заявитель:** Управление образования администрации МО г. Новороссийск
Юридический адрес: Краснодарский край, г. Новороссийск, ул. Бирюзова, 6, 8 этаж
Фактический адрес: г. Новороссийск, ул. Бирюзова, 6, 8 этаж
- 3. Разработчик:** Управление образования администрации МО г. Новороссийск
Юридический адрес: Краснодарский край, г. Новороссийск, ул. Бирюзова, 6, 8 этаж
Фактический адрес: г. Новороссийск, ул. Бирюзова, 6, 8 этаж
- 4. Цель экспертизы:** на соответствие примерного циклического десятидневного меню завтраков и обедов для возрастной категории 7-11 лет сезон «лето-осень» и «зима-весна» требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
- 5. Перечень рассмотренных материалов:**
 - примерное циклическое десятидневное меню завтраков и обедов для возрастной категории 7-11 лет сезон «лето-осень»;
 - примерное циклическое десятидневное меню завтраков и обедов для возрастной категории 7-11 лет сезон «зима-весна»;
 - технологические карты-раскладки.

Новороссийский

филиал

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

353902, г. Новороссийск, Сухумийское шоссе, 5

2 -3

Продолжение:
Страницы № _____

136988

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

В ходе экспертизы представленных примерных десятидневных меню завтраков и обедов для возрастной категории 7-11 лет сезон «лето-осень» и «зима-весна» установлено:

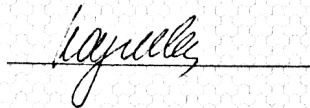
- 1) При разработке меню использовалась литература:
 - «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под ред. Могильного М.П. и Тутельяна В.А. – М.: ДеЛи принт 2011г.;
 - «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников» под ред. Могильного М.П. – М.: ДеЛи принт 2005г.;
 - СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
- 2) Для обеспечения питанием учащихся начального образования (7-11 лет), примерное меню составлено на период не менее двух недель (10 дней);
- 3) Данное меню составлено в соответствии с рекомендуемой формой примерного меню (прилож. 2 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
- 4) Предусмотрено двух разовое питания учащихся – завтрак и обед.
- 5) Примерные меню разработано с учетом сезонности (представлены меню на летне-осенний и зимне-весенний периоды).
- 6) Учитывается возрастная категория учащихся (с 7 до 11 лет).
- 7) Примерное меню разработано с учетом необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (с 7 до 11 лет) в соответствии с Приложения №4 Таблицы 1 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
- 8) С учетом возраста обучающихся в примерном меню соблюдены требования по массе порций блюд (п. 6.9 и приложение 3 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»).
- 9) Завтрак и обед состоят из блюд, предусмотренных п. 6.18 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
- 10) Калорийность завтраков и обедов соответствует требованиям: завтрак - 25% от суточной потребности и 35% - обед.
- 11) Повторения одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в следующие 2-3 дня не отмечено, что соответствует требованию п.п. 6.13; 6.25 приложения 7 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных

на транспорте в г. Новороссийск

353902, г. Новороссийск, Сухумийское шоссе, 5

- учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
- 12) В примерном меню пищевая ценность по содержанию белков, жиров, углеводов и других нутриентов соответствует требованиям Приложения №4 Таблицы 1 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
 - 13) Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, соответствуют их наименованиям, указанных в использованных сборниках рецептур.
 - 14) В представленных технологических картах отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Технологические карты имеются на все блюда. Технологические карты оформлены в соответствии с рекомендациями (приложения 5 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»).
 - 15) Принцип щадящего питания, по результатам анализа технологических карт, соблюден, что соответствует требованию п. 6.16 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
 - 16) Профилактика йод-дефицитных заболеваний осуществляется путем введения в рацион йодированной соли и йодсодержащего хлеба, что соответствует требованию п.п. 9.1; 9.2; 9.5 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
 - 17) В меню используется ржаной хлеб, в состав которого входят витамины В1, В2, РР.
7. **Вывод:** примерные цикличные десятидневные меню завтраков и обедов для возрастной категории 7-11 лет сезон «лето-осень» и «зима-весна», разработанные Управлением образования администрации МО г. Новороссийск соответствуют требованиям 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



Казеева О.В.

на транспорте в г. Новороссийск

353902, г. Новороссийск, Сухумийское шоссе, 5