

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

Заместитель руководителя
органа инспекции
Б.Ж. Батоцыренова

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 70 от «19» января 2018

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза примерного 10-ти дневного меню.

1. Наименование предприятия: ГОУ «Урульгинская специальная (коррекционная) школа - интернат. Забайкальский край, Карымский район, с. Урульга, ул. Коммунальная, 86.
 2. Юридический адрес: Забайкальский край, Карымский район, с. Урульга, ул. Коммунальная, 86.
 3. Заявитель: Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Забайкальскому краю в городском округе «Поселок Агинское». Забайкальский край, Агинский Бурятский округ, Агинский район, пгт. Агинское, ул. Цыбикова, 52.
 4. Объект инспекции: Проектная, техническая и иная документация.
 5. Вид инспекции: Санитарно-эпидемиологическая экспертиза.
 6. Метод инспекции: установление соответствия (не соответствия) требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
 7. Установлено: Согласно, представленного примерного 10-дневного меню для детей в возрасте с 7 до 11 лет и с 11 лет и старше определено что, для обеспечения здоровым питанием детей разработан рацион питания, предусматривающий формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение фиксированного времени. На основании составленного рациона питания специалистами ГОУ «Урульгинская специальная (коррекционная) школа –интернат разработано примерное 10–ти дневное меню. Представленная форма 10 дневного меню соответствует рекомендуемой форме, 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».
- Для воспитанников организовано пятиразовое горячее питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин), 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 по тексту СанПиН 2.4.5.2409-08).

Примерное меню содержит информацию об энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, что соответствует п. 6.10 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Примерное 10 дневное меню разработано с учетом возрастной категории обучающихся, требованиям п. 6.6 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 в последующие 2-3 дня, что соответствует п. 6.13 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Такие продукты как мясо, молоко, масло сливочное и растительное, крупы, овощи, хлеб пшеничный ежедневно включены в рацион, что соответствует п. 6.17 СанПиН 2.4.5.2409-08. Рыба включена в рацион в течение 5 дней из 10 рассмотренных, сыр в течение 2 дней, яйцо в течение 2 дней, сыр в течение 2 дней, сметана в течение 2 дней.

Обед включает первое, второе блюдо, сладкое блюдо. Салат включен в рацион ежедневно, что соответствует п. 6.19 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Завтрак состоит из горячего блюда, горячего напитка и бутерброда, что соответствует п. 6.18 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Полдник включает горячие напитки с булочными или кондитерскими изделиями, фрукты, что соответствует п. 6.18 СанПиН 2.4.5.2409-08. Ужин состоит из горячего блюда, горячего напитка и бутерброда, что соответствует п. 6.18 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Масса порций блюд (в граммах) для обучающихся с 7 до 11 лет приведена в таблице № 2.

Таблица № 2

Дни	Каша, овощное, яичное, творожное блюдо. факт/норма	Напитки факт/норм	Салат факт/норма	Суп факт/норма	Мясное рыбное блюдо факт/норма	Гарнир факт/норма
1-й	200/150-200	200/200	50/60-100	300/200-250	пирог рыбный 160/80-120	
2-й	200 /150-200	200/200	100/60-100	300/200-250	80/80-120	180/150-200
3-й	200/150-200	200/200	-/60-100	300/200-250	80/80-120	170/150-200
4-й	200/150-200	200/200	100/60-100	300/200-250	80/80-120	180/150-200
5-й	200/150-200	200/200	50/60-100	300/200-250	80/80-120	170/150-200
6-й	200/150-200	200/200	100/60-100	300/200-250	пицца 200	
7-й	200/150-200	200/200	100/60-100	300/200-250	кулебяка 160/80-120	
8-й	200/150-200	200/200	50/60-100	300/200-250	80/80-120	180/150-200
9-й	200/150-200	200/200	100/60-100	300/200-250	80/80-120	180/150-200
10-й	200/150-200	200/200	50/60-100	300/200-250	70/80-120	180/150-200

Масса порций блюд: каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо, гарнир, салат, напиток соответствует приложению 3 к СанПиН 2.4.5.2409-08.

Масса порций блюд: суп, завышена на 50 грамм.

В примерном меню учитывается распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи в процентном отношении:

С 7 до 11 лет.

1-й день завтрак-26%; 2-й завтрак-9,5 % обед-34%, полдник-13%,ужин- 30% при норме 20%; 10%, 30-35%,15%,25%.

2-й день завтрак-27%; 2-й завтрак-8 % обед-39%, полдник-10%,ужин- 23% при норме 20%; 10%, 30-35%,15%,25%.
3-й день завтрак-25%; 2-й завтрак-12 % обед-31%, полдник-13%,ужин- 31% при норме 20%; 10%, 30-35%,15%,25%.
4-й день завтрак- 24%; 2-й завтрак-9 % обед-40%, полдник-11%,ужин- 25% при норме 20%; 10%, 30-35%,15%,25%.
5-й день завтрак-25%; 2-й завтрак-8 % обед-40 %, полдник-13 %,ужин- 25% при норме 20%; 10%, 30-35%,15%,25%.
6-й день завтрак-24%; 2-й завтрак-8 % обед-33 %, полдник-12 %,ужин- 30% при норме 20%; 10%, 30-35%,15%,25%.
7-й день завтрак-27%; 2-й завтрак-12 % обед-37 %, полдник-14 %,ужин- 25% при норме 20%; 10%, 30-35%,15%,25%.
8-й день завтрак-26%; 2-й завтрак-8 % обед-40 %, полдник-17 %,ужин- 30% при норме 20%; 10%, 30-35%,15%,25%.
9-й день завтрак-24%; 2-й завтрак-8% обед-40 %, полдник-13 %,ужин- 22% при норме 20%; 10%, 30-35%,15%,25%.
10-й день завтрак-23%; 2-й завтрак-9 % обед-40%, полдник-17 %,ужин- 22% при норме 20%; 10%, 30-35%,15%,25%.

Распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении от суточного рациона во все рассматриваемые дни соответствует п. 6.14 СанПиН 2.4.5.2409-08. Продукты и блюда, которые не допускаются в организации питания школьников, не используются, что соответствует п. 6.25 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров, углеводов составляет 1:1:4, что соответствует п. 6.15 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Усредненная потребность в пищевых веществах для воспитанников составляет.

Белки- 85 г при норме 77г.

Жиры -90 г при норме 79 г.

Углеводы -406 г при норме 335г.

Энергетическая ценность -2628 (11% +) при норме 2350 (5%+-).

ЗАКЛЮЧЕНИЕ: представленное примерное 10-ти дневное меню соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Эксперт



А.Ц.Дашицыренов

Сертификат эксперта № ГСЭН 8505 от 31 мая 2016 года, выдан Омским ГМУ)

И.о.технического директора органа

инспекции



И.Х. Базарова.