

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

Ф 1 ДП ОИ 03.11

УТВЕРЖДАЮ
Кушевского

Главный врач
филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

/ Л.С. Саакян /
Ф.И.О.

М.П.

Аттестат аккредитации
№ RA.RU.710012 от 22 апреля 2015г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 3314/ОИ _____ 25 _____ августа 20 16 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного 10-ти и 12-ти дневного перспективного цикличного меню для
общеобразовательных школ Павловского района ООО «Дары природы Павловского райпо»
2016-2017 учебный год

1. Основание: поручение № 526 от 24.08.2016г. начальника ТО Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Кушевском, Крыловском, Павловском, Ленинградском районах А.Н. Козлов

2. Заявитель: ТО Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Кушевском, Крыловском, Павловском, Ленинградском районах
Юридический адрес: 350062, г. Краснодар, улица Раппилевская, 100
Фактический адрес: 352030 Краснодарский край, Кушевский район, станица Кушевская, п/к Школьный, 55
ИНН/КПП 2308105360/230801001

3. Разработчик (при инспекции материалов) нет

4. Цель экспертизы: на соответствие требований 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 10-ти дневное перспективное цикличное меню для общеобразовательных школ Павловского района.
- примерное 12-ти дневное перспективное цикличное меню для общеобразовательных школ Павловского района.

005943

Кушевский

филиал

352030 ст. Кушевская, пер. Б.Е. Москвитин, 82, тел./факс (8861) 68-5-43-44) край».

Продолжение:
Страницы № _____

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

При проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы примерного 10-ти дневного перспективного циклического меню для общеобразовательных школ Павловского района, возрастная категория 7-10 лет, 11 лет и старше, рассмотрел представленные материалы на соответствие требований СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Для обеспечения детей Павловского района здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, разработан рацион питания. Рацион питания предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение времени пребывания.

Для обучающихся организованно одноразовое горячее питание – завтрак. Завтрак для учащихся состоит из горячего блюда и горячего напитка.

Примерное меню составлено в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение 2 санитарных правил) на основании меню-раскладок, присутствуют сведения о пищевых веществах (белки, жиры, углеводы). Примерное меню содержит информацию: наименование блюда, о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности каждого блюда. Имеются ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур.

С учетом возраста детей в примерном меню соблюдены требования по массе порций блюд приложение 3 «Рекомендуемая масса порций блюд (в граммах) для обучающихся различного возраста» СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

В процентном отношении завтрак по энергетической ценности составляет 25% от суточного потребления. Средняя энергетическая ценность 668,86 ккал.

Химический состав рациона питания соответствует оптимальному соотношению потребляемых пищевых веществ: белков, жиров, углеводов (1:1:4).

При разработке меню учтено требование санитарных правил по предпочтению свежеприготовленных блюд, не подвергающихся повторной термической обработке. Не отмечено повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в последующие 2-3 дня.

При проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы примерного 12-ти дневного перспективного циклического меню для общеобразовательных школ Павловского района, возрастная категория 11 лет и старше, рассмотрел представленные материалы на соответствие требований СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Для обучающихся организованно одноразовое горячее питание – завтрак. Завтрак для учащихся в основном состоит из горячего блюда и горячего напитка.

Примерное меню составлено в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение 2 санитарных правил) на основании меню-раскладок, присутствуют сведения о пищевых веществах (белки, жиры, углеводы). Примерное меню содержит информацию: наименование блюда, о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности каждого блюда. Имеются ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур.

С учетом возраста детей в примерном меню соблюдены требования по массе порций блюд СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

В процентном отношении завтрак по энергетической ценности составляет 25% от суточного потребления. Средняя энергетическая ценность 783,09 ккал.

Химический состав рациона питания соответствует оптимальному соотношению потребляемых пищевых веществ: белков, жиров, углеводов (1:1:4).

Питание детей соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание. Исключены продукты с раздражающими свойствами.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания в примерном меню не указаны пищевые продукты и кулинарные изделия, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений (приложение 7 санитарных правил).

7. Вывод: Примерное 10-ти дневное перспективное цикличное меню для общеобразовательных школ Павловского района, возрастная категория 7-10 лет, 11лет и старше, соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Примерное 12-ти дневное перспективное цикличное меню для общеобразовательных школ Павловского района, возрастная категория 11лет и старше, соответствует 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

Т.Н. Галаган

Т.Н. Галаган

Зам.технического директора

О.В. Тяпкина

О.В. Тяпкина