

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

Ф 1 ДП ОИ 03.11

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



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя
Инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
филиала

М. П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 83/26 «18» декабря 2020 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

Примерного 10-ти дневного меню питания для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы №30 станицы Октябрьской муниципального образования Крыловский район (сезон зима-весна) на 2020-2021гг.

Производство экспертизы начато: 18.12.2020г, 13-00 час.

Производство экспертизы окончено: 18.12.2020г., 15-30 час.

1. Основание: заявка № 1266/1266ОИ от 13.11.2020 г., директора МБОУ СОШ № 30 станицы Октябрьской муниципального образования Крыловский район Ступак Н.В...

2. Заявитель: МБОУ СОШ № 30 ст. Октябрьской м/о Крыловский район
Юридический адрес: 352095, Краснодарский край, Крыловский район, станица Октябрьская, улица Привокзальная, 1

ИНН 2338009085

ОГРН 1022304103392

фактический адрес: 352095, Краснодарский край, Крыловский район, станица Октябрьская, улица Привокзальная, 1

3. Разработчик: МБОУ СОШ № 30 станицы Октябрьской муниципального образования Крыловский район

Юридический адрес: 352095, Краснодарский край, Крыловский район, станица Октябрьская, улица Привокзальная, 1

Фактический адрес: 352095, Краснодарский край, Крыловский район, станица Октябрьская, улица Привокзальная, 1

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».

Продолжение: 23
Страницы № 547

Кушевский филиал
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

5. Перечень рассмотренных материалов:

- примерное 10-ти дневное меню питания для обучающихся 1-4 классов МБОУ СОШ № 30 ст. Октябрьской м/о Крыловского р-она (зима – весна) на 2020-2021гг;
- примерное 10-ти дневное меню питания для обучающихся 5-11 классов МБОУ СОШ № 30 ст. Октябрьской м/о Крыловского р-она (зима – весна) на 2020- 2021гг;

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Куцевский филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» при проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы примерного 10-дневного меню образовательного учреждения МБОУ СОШ № 30 станицы Октябрьской, для 1-4 классов и 5-11 классов (сезон зима-весна), рассмотрел 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» и установил:

Для обеспечения обучающихся 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 – горячий завтрак. Завтрак для учащихся состоит из закуска, 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, потребность в основных витаминах (В1,С, А, Е) и микроэлементах (Са,Р, Mg,Fe) для обучающихся данной возрастной категории. Имеются ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур.

При составлении меню использовались сборники рецептур:

- сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах (2004. Лапшина В.Т. (ред.);

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 завтрака для детей 1- 4 классов (зима-весна) - 651,09ккал, 5-11 классов (зима- весна) -606,45 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.

Куцевский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

Ежедневно в рацион, согласно представленным меню включаются: мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты включают 1 раз в 2 - 3 дня. Включены порционные овощи, фрукты, молоко, кондитерские или хлебобулочные изделия.

Для профилактики С - витаминной недостаточности планируется осуществлять витаминизацию третьих блюд под руководством медицинского работника школы. Периодически в меню включается чай с лимоном, а так же выдаются свежие цитрусовые фрукты - цитрусовые являются органическим источником витамина С.

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: по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы примерное 10-дневное меню питания для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 30 станицы Октябрьской муниципального образования Крыловский район (сезон зима-весна) на 2020-2021гг. 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

Пожаренкова Т.Н.

филиал ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае