

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

УТВЕРЖАЮ
Заместитель руководителя
органа инспекции ФБУЗ
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
в _____ филиале
_____ Ейском
М. П. Кушнарева Л.А.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 387/24 «24» мая 2020 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного двенадцатидневного цикличного меню на зимне-весенний сезон для учащихся возрастной группы с 11 лет и старше средних общеобразовательных школ управления образования администрации муниципального образования Щербиновский район (сокращенное УО администрации муниципального образования Щербиновский район)

1. Основание: заявление начальника УО администрации муниципального образования Щербиновский район Приставка О.П. № 02-1168/292 от 19.11.2020г.

2. Заявитель: УО администрации муниципального образования Щербиновский район
Юридический адрес: 353620, Россия, Краснодарский край, Щербиновский район, ст. Старощербиновская, ул. Советов, 70
ИНН 2358001711 ОГРН 1022305030990

Фактический адрес: 353620, Россия, Краснодарский край, Щербиновский район, ст. Старощербиновская, ул. Советов, 70

3. Разработчик: УО администрации муниципального образования Щербиновский район
Юридический адрес: 353620, Россия, Краснодарский край, Щербиновский район, ст. Старощербиновская, ул. Советов, 70

Фактический адрес: 353620, Россия, Краснодарский край, Щербиновский район, ст. Старощербиновская, ул. Советов, 70

4. Цель экспертизы: соответствие государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и гигиеническим нормативам: СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

5. Перечень представленных документов:

- примерное двенадцатидневное циклическое меню на зимне-весенний сезон для учащихся 11 лет и старше средних общеобразовательных школ УО администрации муниципального образования Щербиновский район;

- копия свидетельства о постановке на учет в налоговом органе от 30.05.1994 г. с присвоением ИНН 2358001711 ОГРН 1022305030990

- положение об УО администрации муниципального образования Щербиновский район №7 от 22.02.2017г.;

_____ филиал
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

Продолжение:
Страницы № 2.3

088797

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленное примерное двенадцатидневное цикличное меню на зимне-весенний сезон для учащихся 11 лет и старше средних общеобразовательных школ УО администрации муниципального образования Щербиновский район разработано на основе следующей документации:

- примерного цикличного меню разработанного технологическим отделом ФГБОУ УВО «Кубанский государственный университет»;

- сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах (ред. Лапшина В.Т. Москва 2004г. «Хлебпродинформ»);

- сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (редакция В.А.Тутельяна и В.П.Могильного 2017г.)

- сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации (изд. 5-е ООО Уральский региональный центр питания 2013г);

Примерное цикличное меню составлено на 12 дней по форме рекомендованной приложением 2 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Примерное цикличное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур (п. 6.10 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»).

Учтено рациональное распределение энергетической ценности по приемам пищи. При организации двухразового питания калорийность в процентном отношении составила: завтрак - 25%, обед — 30-35%. Допускается отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах ± 5 п.6.14 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Технологические карты на кулинарные изделия заполнены согласно приложения 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», соблюден принцип щадящего питания, используется способ приготовления блюд на пару, варки, тушения, запекания.

В рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров, и углеводов составляет 1:1:4.

В меню отсутствуют запрещенные и не рекомендованные блюда. Интервал между приемами пищи не превышают 3,5-4 часа.

В рацион питания включены ежедневно мясо, сливочное и растительное масла, хлеб, ржаной и пшеничный, крупы, овощи. Рыба, мясо птицы, яйца, сыр, творог, включены 1 раз в 2-3 дня. Завтрак состоит из горячего второго блюда и горячего напитка.

Обед включает закуску, первое, второе блюда с гарниром крупяным или овощным и напиток.

Ежедневно выполняется витаминизация третьих блюд и йодонизация блюд.

Ейский

Масса порций блюд (в граммах) для учащихся возрастной группы с 11 лет и старше.

Название блюд	Средняя фактическая масса по меню	Масса в граммах нормируемая
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	200-300	200-250
Напитки (чай, какао, сок, компот, молоко, кефир и др.)	200	200
Салат	100	100-150
Суп, борщ	250	250-300
Мясо, котлета	100	100-120
Гарнир	180	180-230

Анализ перечня продуктов и норм питания на одного учащегося возрастной категории 11 лет и старше, для двухразового приема пищи, показал выполнение норм питания на 55-60% от рекомендуемого среднесуточного набора пищевых продуктов, для приготовления блюд и напитков (приложение 8 таблица 1 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»).

Распределение калорийности по приёмам пищи составляет:

сезон	завтрак	Обед	общая калорийность
Зима-весна	649,08 ккал	899,22 ккал	1548,3 ккал

7.Вывод: представленное примерное двенадцатидневное цикличное меню на зимне-весенний сезон для учащихся возрастной группы с 11 лет и старше, средних общеобразовательных школ управления образования администрации муниципального образования Щербиновский район

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



Н.Г. Кулеш

Ейский

353684 ул.К.Либкнехта, 285, г.Ейск Краснодарского кр.
 тел./факс (86132) 2-78-96, e-mail: fguz-eisk@mail.ru
 филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»