



УТВЕРЖДАЮ

Технический директор ОИ

А.Н.Головенко

« 22 » сентября 2020 г.

Регистрационный № 681

Экспертное заключение

1. Предмет (объект) санитарно – эпидемиологической экспертизы:
Примерное цикличное десятидневное меню для организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях в возрасте с 7 до 11 лет.
2. Дата проведения инспекции: 18.09.2020 -22.09.2020г.
3. Основание для проведения санитарно – эпидемиологической экспертизы: *Заявка на проведение инспекции от 18.09.2020г. ОИ/80/ПУ от 18.09.2020г.*
4. Заказчик: Наименование учреждения (организации), ФИО, адрес, телефон: МП «Новые традиции» Юридический адрес: 171841 Тверская обл, г. Удомля, ул. Автодорожная, д. 8 тел. 5-48-46
5. Представлены документы (образцы) копии:
 - Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях. Москва.2016 (Могильный М.П.- ФГБУ ВО МГУТУ им. К.Г. Разумовского, Тутельян В.А.- ФГБНУ «НИИ питания)
 - Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией Могильного, Тутельяна НИИ РАМН 2011г
 - Ассортимент готовых продуктов детского питания, используемый для составления примерного меню
 - Примерное цикличное десятидневное меню для организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях в возрасте с 7 до 11 лет.
 - технологическая картотека блюд
 - Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов и анализ выполнения норм по предоставленному рациону (средняя за 10 дней)
 - Перечень запрещенных блюд
 - Таблицы рекомендуемых физиологических норм потребностей в энергии и пищевых веществах для детей и подростков РФ
6. Цель проведения санитарно – эпидемиологической экспертизы – оценка соответствия (несоответствия) предмета (объекта) санитарно – эпидемиологической экспертизы обязательным требованиям нормативной документации:

- Примерное цикличное десятидневное меню для организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях в возрасте с 7 до 11 лет *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*

7. Санитарно – эпидемиологическая экспертиза *проведена врачом по общей гигиене Максимовой И. Н.* в соответствии с действующими нормативными документами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

8. Схема и сроки проведения экспертизы соблюдены.

9. Квалификация врача соответствует предмету (объекту) санитарно – эпидемиологической экспертизы.

10. Общие сведения:

Питание трехразовое: завтрак, обед, полдник, сезон: осеннее-зимний.

В меню соответствует:

- энергетическая ценность (1738 ккал) за трехкратный прием пищи при норме 1410-1645 ккал за трехкратный прием пищи
- количество основных пищевых веществ: б-58,41, ж.62,22, у.227,48
- объемы порций блюд
- наименования блюд соответствуют сборникам рецептур блюд.
- в меню предусмотрена ежедневная выдача блюд из овощей, не подвергнутых термической обработке (салаты)
- Преимущество составляют, приготовленные в виде отварных, паровых, запеченых и тушеных блюд.

11. **ЗАКЛЮЧЕНИЕ:** Примерное цикличное десятидневное меню для организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях в возрасте с 7 до 11 лет *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



И.Н. Максимова