

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И  
БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области»**

Почтовая ул., д. 3, Курск, 305000

тел./факс: (4712) 70-01-09, e-mail: [cge@kursktelecom.ru](mailto:cge@kursktelecom.ru), <http://46cge.rosпотребнадзор.ru/>  
ОКПО 74399360, ОГРН 1054639017344, ИНН/КПП 4632050564/463201001

Аттестат аккредитации  
в качестве органа инспекции  
№ RA.RU.710041 выдан 04 июня 2015 г.  
Федеральной службой по аккредитации



**УТВЕРЖДАЮ**

Заместитель главного врача

И.Б.Агеева

« 06 » июня 2016г.

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 10-19/ 1469**

о соответствии санитарно-эпидемиологическим  
правилам и нормативам примерного меню

**Наименование и/или объекта оценки соответствия:** санитарно-эпидемиологическая экспертиза примерного 10-ти дневного меню, разработанное отделом образования Администрации Поньоровского района Курской области для организации питания детей в возрасте 7-11 лет в общеобразовательных учреждениях Поньоровского района Курской области.

**На основании заявления от 10.06.16г. входящей регистрационный №3931**

**Заявитель:** отдел образования Администрации Поньоровского района Курской области

**Юридический адрес:** п. Поньры, ул. Веселая, д.14

**Перечень документов, представленных для проведения оценки:**

- примерное 10-ти дневное меню, утвержденное начальником отдела образования администрации Поньоровского района Курской области
- накопительная ведомость,
- технологические карты.

**Сведения об эксперте:** Копылова Юлия Леонидовна – врач по гигиене детей и подростков, эксперт (сертификат эксперта № ГСЭН 17.038.1808.318), стаж работы 9 лет.

**При проведении оценки соответствия требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» установлено:**

**Общие сведения о размещении и характеристика объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы:**

Для обеспечения здоровым питанием детей 7-11 лет, обучающихся в общеобразовательных учреждениях Поныровского района Курской области составлено примерное меню на период не менее двух недель (10 дней), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд. Примерное меню разработано на весенне-летний период с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона.

Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. В примерном меню приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, соответствует их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Технологические карты оформлены в соответствии с рекомендациями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

В общеобразовательном учреждении для питания учащихся 7-11 лет организовано двухразовое питание (завтрак, обед).

Завтрак состоит из закуска, горячего блюда и горячего напитка. Обед включает закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток. В качестве закуски используют салаты из свежей капусты, моркови, свеклы с добавлением свежей зелени, а так же овощные закуски, прошедшие термическую обработку (икра кабачковая).

Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта предполагается использовать только после термической обработки.

В соответствии с установленными требованиями перерывы между приемами пищи не превышают 4 часов, в т.ч. завтрак в 9.15, обед в 12.30.

Примерное меню исключает повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня.

Примерное меню учитывает требования, направленные на предотвращение возникновения и распространение инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений). При изготовлении блюд и кулинарных изделий не используются пищевые продукты, входящие в перечень запрещенных для организации питания детей общеобразовательных учреждений.

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

В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей круглогодично используют пищевые продукты, обогащенные микронутриентами – хлеб «Целебный», обогащенный йодказеином.

С учетом возраста обучающихся в примерном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд:

Название блюд	Масса порций в граммах для обучающихся 7-11 лет	
	Фактически	Рекомендовано
Каша, овощное, творожное блюдо	150	150-200
Напитки (чай, какао, сок)	200	200
Салат	60	60-100
Первое блюдо	250	200-250
Мясо, котлета	80	80-120
Гарнир	150	150
Фрукты	100	100

Величины потребления энергии, соотношение белков, жиров и углеводов составляют:

- среднесуточное потребление основных пищевых веществ составляет для белков 51,8 гр, для жиров 52,83 гр, для углеводов 210 гр или в соотношении 1:1:4.

-доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии обеспечивает рациональное распределение энергетической ценности рациона -1412 ккал, в т.ч завтрак – 24,8%, обед – 35,2%.

Выводы: Примерное 10-ти дневное меню, разработанное отделом образования Администрации Поныровского района Курской области для питания учащихся 7-11 лет в общеобразовательных учреждениях Поныровского района соответствует СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Врач по гигиене детей и подростков, эксперт

Ю.Л.Копылова