

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области»	Ф 01 ДП ОИ-02-03-07-2021 Система менеджмента качества ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ ПО ИНСПЕКЦИИ органа инспекции	Страница / из 3
--	--	-----------------

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

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области»
Красная ул., д.81, г. Щигры, Курской области, 306530
тел./ факс: (47145) 4-20-65, e-mail: mitrakova_is@46.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 74399360, ОГРН 1054639017344, ИНН/КПП 4632050564/463201001

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

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель руководителя ОИ, Главный врач
Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в
Курской области в Щигровском районе»
Митракова И.С.

М.П. « 29 » ноября 2021 г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № ОИ 26-02-05-02(02)/150

1. Наименование и/или вид оценки соответствия объекта инспекции: санитарно-эпидемиологическая экспертиза примерного 10-ти дневного меню, предназначенного для организации питания обучающихся в возрасте 12 лет и старше Муниципального казённого общеобразовательного учреждения "Гниловская основная общеобразовательная школа" Тимского района Курской области.

2. На основании: заявления от 17 ноября 2021 года, регистрационный № 26-02-05/410.

3. Заявитель (наименование юридического лица, ИП): Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение "Гниловская ООШ" Тимского района Курской области.

ИНН: 4624002824.

ОГРН: 1024600664197.

4. Адрес юридического лица: 307065, Курская область, Тимский район, с. Гнилое, ул. Ниженка, д. 1.

5. Сведения о специалисте ОИ, проводившего инспекцию: Митракова Ирина Степановна, врач по гигиене питания.

6. При проведении оценки соответствия примерного 10-ти дневного меню, предназначенного для организации питания обучающихся в возрасте 12 лет и старше, МКОУ "Гниловская ООШ" Тимского района Курской области, требованиям требованиям пунктов 8.1.2., 8.1.2.3., 8.1.2.5., 8.1.2.8., 8.1.3., 8.1.4., 8.1.6., 8.1.9., СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» **установлено:**

Для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы представлены: примерное 10-дневное меню, пояснительная записка, расчет норм потребления продуктов к меню, технологические карты. В МКОУ "Гниловская ООШ" Тимского района Курской области общественное

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области»	Ф 01 ДП ОИ-02-03-07-2021	Страница 2 из 3
	Система менеджмента качества ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ ПО ИНСПЕКЦИИ органа инспекции	

питание осуществляется посредством реализации примерного 10-тидневного меню, включающее горячее питание. Меню разработано для питания учащихся 12 лет и старше (с учетом режима организации), в соответствии с рекомендуемой формой и утверждено директором МКОУ "Гниловская ООШ".

Представленное на экспертизу меню содержит информацию о наименовании блюда, массы порции, количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности в каждом блюде. В меню имеются ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур.

При разработке меню использовались «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под редакцией Могильного М.П. и Тутельяна В.А. 2015г.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

Согласно примерному 10-ти дневному меню для обучающихся МКОУ "Гниловская ООШ" Тимского района Курской области, предусмотрено распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи: завтрак, обед.

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

Название блюд	Масса порций в граммах для детей 12 лет и старше	
	Фактически	Рекомендовано
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	200	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	100	100-150
Первое блюдо	250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100	100-120
Гарнир	180	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	200	180-200
Фрукты	100-150	100

В примерном меню суммарная масса блюд завтраков составляет от 550 до 700 грамм (при норме не менее 550г).

Суммарная масса блюд обедов составляет от 880 до 960 грамм (при норме не менее 800г).

С учетом норм возрастной физиологической потребности в энергии детей возраста 12 лет и старше (2720 ккал) при распределении рациона по отдельным приемам пищи, калорийность завтрака в среднем за 10 дней

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области»	Ф 01 ДП ОИ-02-03-07-2021	Страница 3 из 3
	Система менеджмента качества ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ ПО ИНСПЕКЦИИ органа инспекции	

составляет 621,5 ккал или 22,8% (при норме 20-25%), калорийность обеда в среднем за 10 дней составляет 944,4 ккал или 34,7% (при норме 30-35%).

В примерном меню калорийность завтраков составляет от 557,9 до 685,8 ккал (при норме 544-680 ккал), калорийность обедов составляет от 870,7 до 992,0 ккал (при норме 816-952 ккал).

В примерном меню в среднем за 10 дней содержание белков обеспечивает 60% от калорийности завтрака и обеда (при гигиеническом нормативе 50-60%), жиров – 59,7% (при гигиеническом нормативе 50-60%), углеводов – 53,6% (при гигиеническом нормативе 50-60%).

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания не используются пищевые продукты и не изготавливаются блюда и кулинарные изделия, входящие в перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, в соответствии с приложением №6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

7. Заключение: Представленное на рассмотрение примерное 10-дневное меню для муниципального казенного общеобразовательного учреждения "Гниловская ООШ" Тимского района Курской области для обучающихся в возрасте 12 лет и старше **соответствует** СанПиН 2.3/2.4. 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Экспертное заключение составил:

Врач по гигиене питания

И.С. Митракова