

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области»	Ф 01 ДП ОИ-02-03-07-2021	Страница 1 из 3
	Система менеджмента качества ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ ПО ИНСПЕКЦИИ органа инспекции	

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» *Митракова* 2021 г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № ОИ 26-02-05-02(01)/124

1. Наименование и/или вид оценки соответствия объекта инспекции: санитарно-эпидемиологическая экспертиза примерного 10-ти дневного меню, предназначенного для организации питания обучающихся в возрасте 7-11 лет 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 7-11 лет, 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

питание осуществляется посредством реализации примерного 10-ти дневного меню, включающее горячее питание. Меню разработано для питания учащихся 7-11 лет (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 7-11 лет	
	Фактически	Рекомендовано
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	200	150-200
Закуска (салат)	60	60-100
Первое блюдо	200	200-250
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90	90-120
Гарнир	150-200	150-200
Третье блюдо (компот, кисель, чай, какао, сок)	100-200	180-200
Фрукты	100-150	100

В примерном меню суммарная масса блюд завтраков составляет от 500 до 640 грамм (при норме не менее 500г).

Суммарная масса блюд обедов составляет от 720 до 800 грамм (при норме не менее 700г).

С учетом норм возрастной физиологической потребности в энергии детей возраста 7-11 лет (2350 ккал) при распределении рациона по отдельным приемам пищи, калорийность завтрака в среднем за 10 дней составляет 559,5 ккал или 23,8% (при норме 20-25%), калорийность обеда в среднем за 10 дней составляет 775,6 ккал или 33,0% (при норме 30-35%).

В примерном меню калорийность завтраков составляет от 534,3 до

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	

586,0 ккал (при норме 470-587,5 ккал), калорийность обедов составляет от 733,0 до 815,1 ккал (при норме 705-822,5 ккал).

В примерном меню в среднем за 10 дней содержание белков обеспечивает 59,8% от калорийности завтрака и обеда (при гигиеническом нормативе 50-60%), жиров – 59,2% (при гигиеническом нормативе 50-60%), углеводов – 52,7% (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 соответствие 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 7-11 лет **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