

Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»



Аттестат аккредитации № RA.RU.710012 выдан 22 апреля 2015г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1729/26 «30» ноября 2020 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного 10-дневного меню для учащихся
МАОУ СОШ № 2 им. Трубилина И.Т. муниципального образования Кушевский район
на зимне-весенний период 2020-21гг
для детей старше 11 лет (завтрак).

Производство экспертизы начато: 27.11.2020 14-30 час.

Производство экспертизы окончено: 30.11.2020, 12-30 час.

1. Основание: Заявление № 1338/1338 ОИ от 25.11.2020 на проведение инспекционной деятельности

2. Заявитель: МАОУ СОШ № 2 им. Трубилина И.Т. муниципального образования Кушевский район

Юридический адрес: 352020, Краснодарский край, Кушевский район, ст. Кисляковская ул. Котляровского, 18.

ИНН 2340013191

ОГРН 1022304241893

фактический адрес: 352020, Краснодарский край, Кушевский район, ст. Кисляковская ул. Котляровского, 18

3. Разработчик: МАОУ СОШ № 2 Трубилина И.Т., муниципального образования Кушевский район

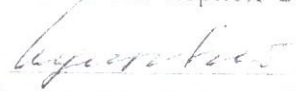
Юридический адрес: 352020, Краснодарский край, Кушевский район, ст. Кисляковская ул. Котляровского, 18

Фактический адрес: 352020, Краснодарский край, Кушевский район, ст. Кисляковская ул. Котляровского, 18

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

5. Перечень рассмотренных материалов:

- Примерное 10-дневное меню (завтрак) для учащихся МАОУ СОШ № 2 им. Трубилина И.Т., муниципального образования Кушевский район на зимне-весенний период 2020-2021гг. для детей старше 11 лет.

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

Продолжение:
Страницы № 2, 3

466



6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Кушевский филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» при проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы примерного 10-дневного меню образовательного учреждения на летне-осенний период 2020 года, рассмотрел материалы и установил:

Для обеспечения обучающихся старше 11 лет в общеобразовательном учреждении здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, разработан рацион питания. Рацион питания обучающихся предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания обучающихся в течение пребывания в образовательном учреждении, согласно учебного процесса.

На основании сформированного рациона питания разработано примерное 10-дневное меню (завтрак) для учащихся в возрасте старше 11 лет, включающее распределение перечня блюд, кулинарных изделий из мяса, рыбы, крупяных и хлебобулочных изделий, молочной продукции в течение 10 дней по отдельным приемам пищи - завтрак.

Примерное меню разработано с учетом сезонности (летне-осенний период), необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (старше 11 лет).

Примерное меню составлено в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение 2 санитарных правил) на основании меню-раскладок, содержащих ссылки количественных данных о рецептуре блюд, с указанием сезонности разрабатываемого меню.

Организовано одноразовое горячее питание (завтрак). С учетом возраста обучающихся в примерном меню соблюдены требования по массе порций блюд (приложение 3 санитарных правил).

В меню указана пищевая и энергетическая ценность, потребность в основных витаминах (В1, С, А, Е) и микроэлементах (Са, Р, Mg, Fe) для обучающихся данной возрастной категории. Приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, в полной мере соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

При разработке меню учтено требование санитарных правил по предпочтению свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке. Не отмечено повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в последующие 2-3 дня.

В примерном меню учтено рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. Распределение калорийности в процентном отношении составляет: завтрак - 25%, что соответствует 678 ккал. Средний показатель калорийности за 10 дней в примерном меню для завтрака составляет 678 ккал, что соответствует требованиям санитарных правил.

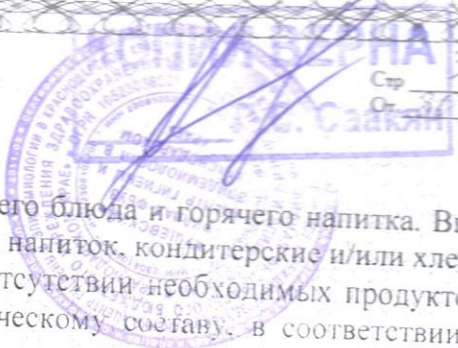
В рационе питания сбалансировано оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров, углеводов и составляет в среднем 1:1:4.

Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование способов приготовления блюд, таких как варка, тушение, запекание. Исключены продукты с раздражающими свойствами.

Ежедневно в рацион питания включены мясо, молочная продукция, хлеб (с каждым приемом пищи), овощные блюда, овощи свежие. Рыба, сыр, масло сливочное, творожные и яичные блюда включены 1 раз в 2-3 дня.

Кушевский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»



Стр. 3
От 11.05.2021 № 1429/2021

Завтрак состоит из закуски, горячего блюда и горячего напитка. Включены порционные овощи, фрукты, молоко или кисломолочный напиток, кондитерские и/или хлебобулочные изделия.

В исключительных случаях при отсутствии необходимых продуктов предусмотрена их замена на продукты равноценные по химическому составу, в соответствии с приложением 6 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания в примерном меню не указаны пищевые продукты и кулинарные изделия, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений (приложение 7 санитарных правил).

7. Вывод: по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы примерное 10-дневное меню (завтрак) для учащихся старше 11 лет МАОУ СОШ № 2 им. Трубилина И.Т., муниципального образования Кущевский район на зимне-весенний период 2020-2021 гг., 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 Кущевского филиала ФБУЗ
«Центр гигиены и эпидемиологии в
Краснодарском крае»

Т.Н. Пожиленкова

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»