

ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В УДМУРТСКОЙ РЕСПУБЛИКЕ»
**ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В УДМУРТСКОЙ РЕСПУБЛИКЕ»
В ГОРОДЕ МОЖГЕ**

(Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Удмуртской Республике» в городе Можге)

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Удмуртской Республике»

Ленина ул., д. 8, г. Можга, Удмуртская Республика, 427790.

Тел. (34139) 3-22-14. Факс (34139) 3-22-14. E-mail: sanitar2@udmnet.ru.

ОКПО 74047299, ОГРН 1051800458962, ИНН/КПП 1831102821/183001001

Номер записи в ПАЛ RA.RU. 710049. Дата внесения в реестр 30.04.2015 г.

УТВЕРЖДАЮ

Вр.и.о. главного врача Филиала ФБУЗ

«Центр гигиены и эпидемиологии в

Удмуртской Республике»

в городе Можге



Шахтов Д.С.

«20» ноября 2020 г.

Экспертное заключение

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы по установлению соответствия (несоответствия) техническим регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

№ 571/4

от 20.11. 2020 г.

1. Экспертное заключение выдано на: примерное двухнедельное меню на осенне – зимний, весенний периоды МБОУ «Староятчинская ООШ», на соответствие:

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2. Экспертное заключение исполнено по: Предписанию Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по УР в г. Можге № 181 от 11.11.2020 г.

3. Экспертное заключение оформлено для (юридического лица, индивидуального предпринимателя; юридический адрес, фактический адрес):

Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по УР в г. Можге.

Юридический адрес: 426009, УР, г.Ижевск, ул. Ленина, 106

Фактический адрес: 427790, УР, г. Можга, ул. Ленина, 8 .

4. Экспертизу провел: зав. ООСЭН - врач по общей гигиене Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в УР» в городе Можге Ангелич Галина Витальевна, стаж работы 21 год.

5. Представленные на экспертизу и рассмотренные документы и материалы примерное двухнедельное меню на осенне – зимний, весенний периоды МБОУ «Староятчинская ООШ».

6. В ходе проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы документации установлено: примерное рассчитано на 2-х разовое питание учащихся 11-15 лет (завтрак и обед), 3 –х разовое для учащихся с 7 до 11 лет (завтрак, обед, полдник).

Меню дифференцировано по возрастным группам обучающихся 7-11 лет и с 11 до 15 лет, по сезонам, что соответствует требованиям п.6.6. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Одноименные блюда в течение дня и двух дней подряд в меню не включены, что соответствует п. 6.13. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к

организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Масса готовых порций: соответствует рекомендуемым нормативам для учащихся 7-11 лет 11 -15 лет, что соответствует п. 6.9. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Наименование блюда	Фактическое потребление 7-11	Нормы с 7 до 11 лет	Фактическое потребление 11-15	Нормы с 11лет и старше
Каша, блюдо овощное, творожное, яичное	200 г.	150-200 г.	250 г.	200-250 г.
Салат	60г.	60-100 г.	100 г.	100-150 г.
Суп	250 г.	200-250 г.	250 г.	250-300 г.
Мясное блюдо, рыба	100г.	80-120 г.	120 г.	100-120 г.
Гарнир	150-200 г.	150-200 г.	200 г.	180-230 г.
Фрукты	50-100 г.	100 г.	100 г.	100 г.
Напитки	200 мл	200 мл.	200 г.	200 мл.

Средняя калорийность рациона для учащихся 7-11 лет осеннее - зимний и весенний сезон – 1684 ккал, т.е. 71,7. % суточной потребности для учащихся 7-11 лет (норматив завтрак, обед и полдник 60-70%), для учащихся 11 -15 лет 74,7 % суточной потребности (норматив завтрак и обед не менее 60 %).

Пищевая ценность для осенне-зимнего сезона.

Пищевые вещества	Фактическое потребление среднее за 10 дней 7-11 лет	Физиологические нормы		Фактическое потребление среднее за 10 дней 11-15 лет	Физиологические нормы	
		с 7 до 11 лет	% от суточной нормы		11 лет и старше	% от суточной нормы
Белки (г):	56,52	77	73	70,6	90	78
Жиры (г):	63,2	79	80	79	92	85
Углеводы (г):	222,2	335	66	258	383	67
Минеральные вещества (мг):						
Кальций	705	1100	64	831	1200	70
Фосфор	917	1650	55,6	1131	1800	62,8
Магний	271	250	108	316	300	105
Железо	26	12	216	29,5	17	173
Цинк		10			14	
Йод		0,1			0,13	
Витамины:						
С (мг)	65,7	60	109	72,7	70	103
А (мг рет. экв)	0,3	0,7	43	0,3	0,9	33
Е (мг)	11,23	10	112		12	
В ₁ (мг)	0,61	1,2	50,8	0,74	1,4	53
В ₂ (мг)		1,4			1,6	
Энергетическая ценность (ккал)	1684	2350	71,4	2027	2713	74,7

Пищевая ценность для весеннего сезона.

Пищевые вещества	Фактическое потребление среднее за 10 дней 7-11 лет	Физиологические нормы		Фактическое потребление среднее за 10 дней 11-15 лет	Физиологические нормы	
		с 7 до 11 лет	% от суточной нормы		11 лет и старше	% от суточной нормы
Белки (г):	56,5	77	73,4	70,6	90	78
Жиры (г):	63,2	79	80	79	92	85
Углеводы (г):	222,2	335	66,3	258	383	67
Минеральные вещества (мг):						
Кальций	705	1100	64	831	1200	70
Фосфор	917	1650	55,6	1131	1800	62,8
Магний	271	250	108	316	300	105
Железо	26	12	216	29,5	17	173
Цинк		10			14	
Йод		0,1			0,13	
Витамины:						
С (мг)	65,7	60	109	72,7	70	103
А (мг рет. экв)	0,3	0,7	43	0,3	0,9	33
Е (мг)	11,23	10	112		12	
В ₁ (мг)	0,61	1,2	50,8	0,74	1,4	53
В ₂ (мг)		1,4			1,6	
Энергетическая ценность (ккал)	1684	2350	71,7	2027	2713	74,7

В меню включены ежедневно овощные, крупяные, молочные блюда, хлеб, мясные блюда, масло сливочное и растительное. Рыбные блюда содержатся в меню 1-2 раза за неделю, творожные блюда в представленном меню 2 раза за неделю по полдникам, что соответствует требованиям п. 6.17. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

В завтрак включено: горячее блюдо, закуска, напиток. В обед включено: салат, 1 блюдо, 2 блюдо (гарнир, мясное или рыбное блюдо), напиток. В полдник для групп продленного дня включены блюда из творога или выпечка или каши, напитки, фрукты.

Запрещенные для детского питания блюда, не включены.

7. Срок проведения экспертизы: 20.11.2020 г.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ примерное двухнедельное меню на осенне – зимний, весенний периоды МБОУ «Староятчинская ООШ» **СООТВЕТСТВУЕТ** государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам: СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Экспертное заключение оформлено в 3-х экземплярах

Зав. отделом обеспечения санитарно-эпидемиологического надзора-
врач по общей гигиене
(должность эксперта)



(подпись)

Ангелич Г.В.
(Ф.И.О.)

Технический директор





(подпись)

Ангелич Г.В.
(Ф.И.О.)