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

Ф 1 ДП ОИ 03.11

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

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель руководителя
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
в филиале
Л.С. Сафонов
М.П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 198/26 «31» октября 2019 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

Примерного перспективного цикличного 24-х дневного меню для муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы №1 имени Чернявского Якова Михайловича станицы Крыловской муниципального образования Крыловский район на 2019-2020 год

1.Основание: заявка № 916/916/ОИ от 07.10.2019 г., директора МБОУ СОШ № 1 имени Чернявского Якова Михайловича станицы Крыловской муниципального образования Крыловский район Вихляй М.В.
2.Заявитель: МБОУ СОШ № 1 им. Чернявского Я.М. ст. Крыловской м/о Крыловский район
Юридический адрес: 352080, Краснодарский край, Крыловский район, станица Крыловская, улица Первомайская, дом 86
Фактический адрес: 352080, Краснодарский край, Крыловский район, станица Крыловская, улица Первомайская, дом 86
ИНН 2338008490 ОГРН 1022304103854
3.Разработчик: МБОУ СОШ № 1 им. Чернявского Я.М. ст. Крыловской м/о Крыловский район
Юридический адрес: 352080, Краснодарский край, Крыловский район, станица Крыловская, улица Первомайская, дом 86
Фактический адрес: 352080, Краснодарский край, Крыловский район, станица Крыловская, улица Первомайская, дом 86

4.Цель экспертизы: на соответствие требований 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 24-х дневное перспективное цикличное меню для МБОУ СОШ № 1им. Чернявского Я.М.ст. Крыловской м/о Крыловского района на 2019- 2020 учебный год.
- Технологические карты кулинарных изделий (блюд)

1176

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

6.Санитарно-эпидемиологическая оценка:

При проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы примерного 24-х дневного перспективного цикличного меню для МБОУ СОШ № 1 станицы Крыловской, возрастная категория 7-11 лет, 11 лет и старше, рассмотрел представленные материалы на соответствие требований СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

Для обеспечения обучающихся 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 предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение времени пребывания.

Для обучающихся организованно одноразовое горячее питание – горячий завтрак. Завтрак для учащихся состоит из закуски, горячего блюда и горячего напитка.

Примерное меню составлено в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение 2 санитарных правил) на основании меню-раскладок, присутствуют сведения о пищевых веществах (белки, жиры, углеводы). Примерное меню содержит информацию: наименование блюда, о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности каждого блюда. Имеются ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур.

При составлении меню использовались сборники рецептур:

- сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах (2004. Лапшина В.Т. (ред.);
- справочник «Химический состав пищевых продуктов« книга №1 справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов.под редакцией И.М. Скурихина.

С учетом возраста детей в примерном меню соблюдены требования по массе порций блюд (приложение 3) «Рекомендуемая масса порций блюд (в граммах) для обучающихся различного возраста» СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Название блюд	Масса порций в граммах для обучающихся двух возрастных групп					
	с 7 до 10 лет			с 11 лет и старше		
	фактически	норматив	% занижения массы порции	фактически	норматив	% занижения массы порции
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	200	150-200	0	200	200-250	0
Напитки	200	200	0	200	200	0
Салат	60	60-100	0	100	100-150	0
Суп	200	200-250	0	250	250-300	0
Мясное, рыбное блюдо	75	75-120	0	100	100-120	0
Гарнир	150	150-200	0	180	180-230	0
Фрукты	100	100	0	100	100	0

В процентном отношении завтрак по энергетической ценности составляет 25% от суточного потребления. Средняя энергетическая ценность завтрака для детей возрастной категории 7-11 лет-537,9 ккал. Средняя энергетическая ценность завтрака для детей возрастной категории 11лет и старше- 683,2 ккал.

Химический состав рациона питания соответствует оптимальному соотношению потребляемых пищевых веществ: белков, жиров, углеводов (1:1:4).

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

Ежедневно в рацион, согласно представленным меню включаются: мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты включаются 1 раз в 2 - 3 дня

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: Представленное на экспертизу примерное 24-х дневное перспективное цикличное меню для МБОУ СОШ № 1 имени Чернявского Якова Михайловича станицы Крыловской муниципального образования Крыловский район на 2019- 2020 учебный год, возрастная категория 7-11 лет, 11 лет и старше, **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 Пожиленкова Т.Н.