



ФБУЗ «ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ХАБАРОВСКОМ КРАЕ»

Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
"ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ХАБАРОВСКОМ КРАЕ"
В ГОРОДЕ КОМСОМОЛЬСКЕ-НА-АМУРЕ, КОМСОМОЛЬСКОМ РАЙОНЕ"
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

Аттестат аккредитации органа инспекции RA.RU.710047 выдан 17 июля 2015 года
Севастопольская ул., д. 60, г. Комсомольск-на-Амуре, Хабаровский край, 681013
тел/факс (4217) 54-32-40, E-mail: snadzorkom@mail.ru

УТВЕРЖДАЮ

И.о. главного врача


П.В. Омельченко

03.09.2019

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

на соответствие перспективного меню санитарным правилам и нормам

03.09.2019

№ 2720/83/83-05/ 819 /2019

Основание для проведения экспертизы:

Заявление директора МБОУ НОШ №7 г.Амурска №01-07 от 27.08.2019г.

Заключение составлено: заведующей отделом в Амурском районе, экспертом филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Хабаровском крае в городе Комсомольске-на-Амуре, Комсомольском районе» Зиминной О.И.

Об административной ответственности в соответствии со статьей 17.9 «Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях» за дачу заведомо ложного заключения предупреждена. С правами и обязанностями, предусмотренными статьей 25.9 «Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях» ознакомлена.

Наименование учреждения: МБОУ НОШ №7 г.Амурска

Адрес: Хабаровский край, Амурский район, г.Амурск, пр.Октябрьский,22

Представленные для экспертизы документы:

Перспективное меню на 14 дней для учащихся 7-10 лет, при организации одноразового питания (комплексный завтрак); накопительные ведомости нормы продуктов питания (в граммах) на одного ребенка; технологические карты.

Краткое описание:

Перспективное меню на 14 дней разработано для учащихся МБОУ НОШ №7 г.Амурска для возрастной категорий 7-10 лет.

При составлении меню использованы: «Сборник рецептов и кулинарных изделий 2008г Пермь, Москва 1996);

В общеобразовательном учреждении предусмотрено одноразовое питание (комплексный завтрак).

Меню представлено ежедневным перечнем блюд с указанием объема порций каждого блюда, № технологической карты, пищевой и энергетической ценности для каждого блюда и суммарно за день. Примерное меню содержит информацию о содержании витаминов и минеральных веществ в каждом блюде.

Завтрак состоит из молочной каши, закуска (салат из свежих овощей или порционные овощи), горячего блюда: гарнир и блюдо из мяса, яичное, творожное блюдо, горячего напитка (дополнительно в меню включены свежие фрукты, соки, кисломолочная продукция).

В представленном меню вес блюд для детей с 7 до 10 лет соответствует рекомендуемым п.6.30. Приложение 8 Таблица 1 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Ежедневно в рацион питания включен хлеб пшеничный и ржаной, что соответствует п.6.17. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В рацион питания детей включены блюда из мяса, рыбы, творога, яиц, кисломолочные напитки 1 раз в 3 дня, что соответствует п.6.17. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В перспективном меню нет повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 - 3 дня, что соответствует п.6.13. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Питание учащихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание.

Суточная калорийность для возрастных категории 7-10 лет: завтрак 25,0%, что соответствует п.6.14. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Энергетическая ценность суточного рациона: для детей 7-10 лет (25% от нормы) составляет 581 - 633 ккал, соответствует средней рекомендуемой 587,5 ккал, п.6.14. СанПиН 2.4.5.2409-08,

Ежедневное потребление белков для учащихся 7-10 лет составляет – 19,25 г, жиров – 19,75г, углеводов – 83-201г, соотношение белков, жиров и углеводов для учащихся 7-10 лет составляет 1:1:4 соответствует п.6.15. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В накопительной ведомости учета продуктов для учащихся 7-10 лет, отражающих наименование продукта, норму на 1 ребенка в день, фактическое потребление за 10 дней соответствует среднесуточному набору продуктов для учащихся общеобразовательных учреждений, соответствует п.6.30. Приложение 8 Таблица 1 СанПиН 2.4.5.2409-08).

Заключение:

Представленное на экспертизу 10 дневное перспективное меню, предназначенное для питания учащихся МБОУ НОШ №7 г.Амурска **соответствует** требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

Заведующая отделом



О.И.Зими́на