



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области»
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области»)
Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области в городе Орске,
Домбаровском районе, городе Новотроицке, Светлинском районе, городе Ясном, Ясенском районе
Аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU.710040 выдан 06 июля 2015 г. Дата внесения сведений в реестр Росаккредитации аккредитованных лиц 25 мая 2015 г.

ОКПО 76136535, ОГРН 1055610010873, ИНН/КПП 5610086304/561402001
Адрес, телефон, факс, E-mail юридического лица: 460000, г. Оренбург, ул. Кирова, 48; Тел.: (8-3532) 77-29-23; Факс: 77-56-08;
E-Mail: fguz2005@mail.ru; Сайт: orenfbuz.ru
Адрес, телефон, факс, E-mail филиала: 462402, Оренбургская область, город Орск, пер. Нежинский, д. 3 «А», Тел.: (8-3537) 26-97-58, 2697-58;
Факс: (8-3537) 26-91-49, E-mail: ses@email.orgus.ru

УТВЕРЖДАЮ:
Главный врач (заместитель)

Волошина О.Г.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ

56.ФБУЗ.08.01-03.2018-0118

«21» марта 2018 г.

- 1. Объект экспертизы:** Примерное 10-ти дневное меню для обучающихся общеобразовательных школ г. Орска.
- 2. Заявитель, юридический адрес:** Некоммерческое партнерство «Производитель школьного питания», 462431, Оренбургская область, ул. Тагильская, дом 35.
- 3. Фактический адрес:** 462431, Оренбургская область, ул. Тагильская, дом 35.
- 4. Основание для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы:** Заявлено на проведение санитарно-эпидемиологической экспертизы № 0118 от 21.03.2018 г.
- 5. Цель проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы:** установление соответствия/ не соответствия СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
- 6. Представлены следующие документы:**
 - примерное 10-дневное меню для детей с 7 лет до 11 лет и с 11 лет и старше;
 - технологические карточки на блюда.
- 7. Результаты экспертизы:**

Согласно примерному 10-ти дневному меню питания учащихся общеобразовательных школ г. Орска предусмотрено двухразовое питание: завтрак и обед. Примерное десятидневное меню разработано отдельно для двух возрастных групп детей (от 7 до 11 лет и старше), содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической пищевой ценности, включая содержание витаминов «В1», «С», «А», «Е» и минеральных

Исполнитель Побережников Е.В.

веществ «Са», «Р», «Mg», «Fe». В примерном 10-ти дневном меню указана масса порций, количественный состав белков, жиров, углеводов, энергии по каждому блюду, приему пищи за каждый день и в целом за период реализации для детей с 7 до 11 лет, 11 лет и старше. В меню включены горячие блюда, салаты, фрукты. В меню отсутствуют запрещенные продукты и блюда, жаренные и приготовленные во фритюре, не включены одноименные блюда и гарниры в течение одного, двух дней подряд. Кулинарная обработка продуктов проводится в соответствии с утвержденной нормативно-технологической документацией (Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 год). Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах, выдерживается. На все блюда имеются технологические карточки, в которых указывается: наименование кулинарного блюда, номер рецептуры, наименование сборника рецептур, количество белков, жиров, углеводов, энергетическая ценность блюда, содержание микроэлементов «Са», «Р», «Mg», «Fe», витаминов «В1», «С», «А», «Е», норма закладки, выход блюда, технологический процесс приготовления блюд, согласно п. 6.11 (приложение 5 СанПиН 2.4.5.2409-08).

Суточная потребность детей в белках, углеводах и энергетической ценности соответствует нормам физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для детей от 7 до 11 лет, 11 лет и старше п.6.9 (приложение 4 таблица 1 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»).

Пищевые вещества	Усредненная потребность в пищевых веществах для обучающихся от 7 до 11 лет (60% от суточной нормы)	Усредненная потребность в пищевых веществах для обучающихся с 11 лет и старше (60% от суточной нормы)	Фактически по меню потребность в пищевых веществах для обучающихся от 7 до 11 лет	Фактически по меню потребность в пищевых веществах для обучающихся с 11 лет и старше
Белки (г)	47,3	53	50,2	60,1
Жиры	45,1	57,3	52,4	62,7
Углеводы	203	228,6	179,3	205,4
Энергетическая ценность	1399	1621,0	1399,5	1602,5

Рацион питания обеспечивает соотношение белков, жиров, углеводов 1:1:4, фактически 1:1:4, что соответствует требованиям п. 6.15 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов (в граммах на одного ребенка) соответственно 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»).



Наименование продуктов	Фактическое среднесуточное потребление в гр. (60%)		Количество продуктов в зависимости от возраста обучающихся			
	7-10 лет	11 лет и старше	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
			7-10 лет	11-18 лет	7-10 лет	11-18 лет
Хлеб ржаной (ржано- пшеничный)	50	50	48	72	48	72
Хлеб пшеничный	58	58	90	120	90	120
Мука пшеничная	8	9,5	9	12	9	12
Крупы, бобовые	28	33	27	30	27	30
Макаронные из- делия	9	10	9	12	9	12
Картофель	141,8	141,8	150	150	112,8	112,8
Овощи свежие, зелень	174	180	210	240	168	192
Фрукты (плоды) свежие	110	110	120	120	111	111
Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. ши- повник	8	11	9	12	9	12
Соки плодоовощ- ные, напитки ви- таминизирован- ные, в т.ч. ин- стантные	120	120	120	120	120	120
Мясо жилованное (мясо на кости) 1 кат.	44,6	54,4	46,2 (57)	51,6 (63)	42	46,8
Цыплята 1 кате- гории потрошен- ные (куры 1 кат. п/п)	21,5	21,5	24(30,6)	36 (45,6)	21	31,8
Рыба-филе	7,8	7,8	36	48	34,8	46,2
Колбасные изде- лия	8	8	9	12	8,82	11,76
Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	50	50	180	180	180	180
Кисломолочные продукты (массо- вая доля жира 2,5% 3,2%)	0	0	90	108	90	108
Творог (массовая доля жира не бо- лее 9%)	8	8	30	36	30	36
Сыр	6	6	6	7,2	5,88	7,08



Сметана (массовая доля жира не более 15%)	6	6	6	6	6	6
Масло сливочное	20	22	18	21	18	21
Масло растительное	10	10	9	10,8	9	10,8
Яйцо диетическое	25	25	1 шт.	1 шт.	24	24
Сахар	25	30	24	27	24	27
Кондитерские изделия	0	0	6	9	6	9
Чай	0,25	0,3	0,24	0,24	0,24	0,24
Какао	0,75	0,8	0,72	0,72	0,72	0,72
Дрожжи хлебопекарные	0,6	0,8	0,6	1,2	0,6	1,2
Соль	4	4	3	4,2	3	4,2

В меню отсутствуют кисломолочные продукты, недостаточное содержание хлеба пшеничного, молочных и рыбных продуктов.

Распределение калорийности суточного рациона питания следующее: завтрак-25% обед-35%, что соответствует п.6.14. СанПиН 2.4.5.2409-08.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Примерное 10-ти дневное меню для обучающихся общеобразовательных школ г. Орска

СООТВЕТСТВУЕТ:

1. 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
8 (3537) 26-94-64



Побережников Е.В.

