



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, Ясененском районе»

Аттестат аккредитации органа инспекции №РА.RU.710040 выдан 06 июля 2015 г. Дата внесения сведений в реестр Росаккредитации аккредитованных лиц 25 мая 2015г

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, 26-92-40, Факс: (8-3537) 26-91-49, E-mail: ses@email.orgus.ru



УТВЕРЖДАЮ:

Главный врач (заместитель)

О.Г. Волошина

ЗАКЛЮЧЕНИЕ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ

№ 56.ФБУЗ.08.02-06.2018-0308

«07» июня 2018 г.

1. Объект экспертизы: примерные меню на 10 (десять) дней для питания учащихся возрастных групп: 7-10 лет и 11-18 лет.

2. Юридический адрес: ООО «Комбинат школьного питания», Оренбургская область, г. Орск, ул. Рудная, 57.

3. Фактический адрес: Оренбургская область, г. Орск, ул. Пржевальского 1 «а».

4. Основание для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы: Заявка на проведение санитарно-эпидемиологической экспертизы № 0308 от 24.05.2018 г., договор на возмездное оказание услуг по проведению санитарно-эпидемиологической экспертизы № 603-р-2018 от 25.05.2018 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: примерные меню на 10 (десять) дней для питания учащихся возрастных групп: 7-10 лет и 11-18 лет, технологические карточки на блюда, накопительная ведомость.

7. Результаты экспертизы:

Согласно примерному десятидневному меню предусмотрено двухразовое питание: завтрак и обед. Примерное десятидневное меню разработано отдельно для двух возрастных групп детей, содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов «А», «В1», «С», «Е» и минеральных веществ «Са», «Fe», «Mg», «P», что соответствует п. 6.9 СанПиН 2.4.5.2409-08.

В меню приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Кулинарная обработка продуктов проводится в со-

ответствии с утвержденной нормативно-технологической документацией (Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. В.А. Тутельян, Ю 2011 г.).

Требования по массе порций блюд для детей в представленном меню соблюдены, что соответствует п.6.9 (приложение 3) СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Включены горячие блюда, салаты. В меню отсутствуют запрещенные продукты и блюда, жаренные и приготовленные во фритюре, не включены одноименные блюда и гарниры в один и тот же день и в последующие 2-3 дня, что соответствует п.6.13 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах, выдерживается, что соответствует требованиям п. 6.17, 6.18 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

На все представленные блюда меню предоставлены технологические карточки, в которых указывается: количество белков, жиров, углеводов, энергетическая ценность блюда, содержание микроэлементов (Ca, Fe, Mg, P), витаминов (B1, A, C, E), норма закладки, выход блюда. Описывается технологический процесс приготовления блюд в соответствии с нормативно-технической документацией (Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. В.А. Тутельян, Ю 2011 г.).

Суточная потребность детей в белках, жирах, углеводах и энергетической ценности соответствует нормам физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии, 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	Суточная потребность для детей 7-11 лет (с учетом 2-х разового питания) (60%)	Фактически по меню суточная потребность для детей 7-11 лет	Суточная потребность для детей 11-17 лет (с учетом 2-х разового питания) 60%	Фактически по меню суточная потребность для детей 11-17 лет
Белки	46,2	49	54	59,4
Жиры	47,4	47,5	55,2	55,2
Углеводы	201	189,6	229,8	225,9
Энергетическая ценность	1410	1353,3	1627,8	1615,1

Рацион питания обеспечивает соотношение белков, жиров, углеводов 1:1:4, фактически по меню 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».

Среднесуточный набор пищевых продуктов (в граммах) на одного ребенка в день (для школьников) соответствует рекомендуемым нормам 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».

Распределение калорийности суточного рациона питания следующее: завтрак-25%, обед-35%.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

примерные меню на 10 (десять) дней для питания учащихся возрастных групп: 7-10 лет и 11-18 лет ООО «Комбинат школьного питания», Оренбургская область, г. Орск, ул. Рудная, 57

СООТВЕТСТВУЕТ:

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

Заместитель главного врача




Кравченко А.В.

Бадура Н.Ю.

