

-Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан»**

Юридический адрес: 450054, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Шафиева, д. 7 тел. (347)287-85-00; факс (347)237-42-48
Реквизиты: ОКПО 75824463 ОГРН 1050204212255 ИНН/КПП 0276090570/027601001

**Нефтекамский межрайонный филиал ФБУЗ
«Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан»**

Фактический адрес: 452684, Республика Башкортостан, г. Нефтекамск, ул. Социалистическая, 10
тел/факс(34783)4-26-69. E-mail: san6@zulfams.ru, ИНН/КПП10276090570/02602001

АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ
ОРГАНА ИНСПЕКЦИИ
№ RA.RU.710014



Е.М.Иванов

12
2017 г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 44-695
от «18» 12 2017 г.

Наименование: Примерное меню для организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений г. Нефтекамск на 2017-2018 учебный год для двух возрастных групп (с 7 до 10 лет, с 11 до 18 лет).

Заявитель: ООО «Гранд-логистик», юридический адрес: Республика Башкортостан, г. Нефтекамск, ул. Технабовская, 3а. ИНН 0264064092, ОГРН 1120264001110.

Основание: Заявление вх. №1705 от 01.12.2017 г.

Цель: установить соответствие/несоответствие примерного меню для организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений г. Нефтекамск на 2017-2018 учебный год для двух возрастных групп (с 7 до 10 лет, с 11 до 18 лет) требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» для организации питания обучающихся».

Представленные документы:

- 1) Примерное меню для организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений г. Нефтекамск на 2017-2018 учебный год для двух возрастных групп (с 7 до 10 лет, с 11 до 18 лет);
- 2) Заявление №1705 от 01.12.2017 г.
- 3) Свидетельство о государственной регистрации права.

Заключение:

Представленное примерное меню для организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений г. Нефтекамск на 2017-2018 учебный год для двух возрастных групп (с 7 до 10 лет, с 11 до 18 лет)) **соответствует** требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» для организации питания обучающихся.

В ходе инспекции установлено:

В соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (приложение) составлено примерное меню для организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений г. Нефтекамск на 2017-2018 учебный год для двух возрастных групп (с 7 до 10 лет, с 11 до 18 лет).

Ф 02-40-03-2015

Стр. 1 из 3

Примерное 4-х недельное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. В меню, для детей возрастных групп с 7 до 10 лет, с 11 до 18 лет, предусматривается двухразовое питание в течение дня (завтрак, обед). Отдельно приложен список продуктов определяющих формирование рациона питания воспитанников в течение дня, с указанием нормативов.

Объем и вес блюд принят в пределах рекомендованных гигиенических норм. Расчет пищевой и энергетической ценности, содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде и за весь день указан в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08. Все перечисленное, удовлетворяет физиологические потребности в основных пищевых веществах и энергии детей обеих возрастных групп, и составляет 50-60% от среднесуточной потребности в пищевых веществах (п.6.14. СанПиН 2.4.5.2409-08) (таблица 1).

Таблица 1

Усредненная потребность в пищевых веществах для обучающихся двух возрастных групп с 7 до 10 лет, с 11 до 18 лет

| Название пищевых веществ | с 7 до 10 лет | | с 11 до 18 лет | |
|--------------------------------|----------------------|-----------|----------------------|---------------|
| | Фактическое значение | Норма | Фактическое значение | Норма |
| Белки (г) | 42 | 38,5-46,2 | 45 | 45-54 |
| Жиры (г) | 47 | 39,5-47,4 | 51 | 46-55,2 |
| Углеводы (г) | 185 | 167,5-201 | 212 | 191,5-229,8 |
| Энергетическая ценность (ккал) | 1332 | 1175-1410 | 1468 | 1356,5-1627,8 |
| Витамин С (мг) | 53 | 30-36 | 48 | 35-42 |
| Витамин А (мг рет.эquiv) | 106 | 0,35-0,42 | 107 | 0,45-0,54 |
| Кальций (мг) | 617 | 550-660 | 614 | 600-720 |
| Фосфор (мг) | 826 | 825-990 | 902 | 900-1080 |
| Магний (мг) | 137 | 125-150 | 177 | 150-180 |
| Железо (мг) | 8 | 6-7,2 | 9 | 8,5-10,2 |

В примерном меню учтено рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. Средний процент пищевой ценности для обучающихся с 7 до 11 лет составляет: завтрак-26%, обед-34%; для обучающихся с 11 до 18 лет составляет: завтрак-28%, обед-32% (при норме завтра-25%, обед – 35%). Содержание белков, жиров, углеводов соответствует пропорции 1:1:4. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$.

Завтраки включают в себя: закуски, горячее второе блюдо, горячие напитки (чай, кофейный напиток, какао с молоком, компот), фрукты. Обеды включают в себя: закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, или рыбы, или птицы) и сладкое блюдо (напитки, . Примерное меню соответствует рекомендуемой форме составления.

Рецептуры блюд и кулинарных изделий разработаны на основании сборников:

- «Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации» г.Пермь 2013;
- «Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Самарской области» 2013г.;
- «Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений» г.Пермь 2008г.;
- «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» г.Москва Дели плюс;

- «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» г.Москва 1983г.

В примерном меню не допущено повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и последующие 2 дня. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, утвержденными технологом по питанию. В целях профилактики гиповитаминозов и эффективного оздоровления детей используется витаминизированный кисель «Валетек», хлеб пшеничный витаминизированный. В целях организации щадящего питания продукты планируется отваривать, тушить, исключая жарение. Овощи урожая 2017-2018г используются до 1 марта 2018г., после овощи используются только после термической обработки. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания не использованы пищевые продукты и не изготавливаются блюда и кулинарные изделия, в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил указанных в приложении 7. В меню включены: мясо, молоко, растительные и сливочное масло, витаминизированный хлеб, свежемороженая морская рыба, куриные яйца, сыр, творог, овощи, фрукты, кисломолочные продукты.

Несоответствия: не выявлено

Санитарно-эпидемиологическое обследование проведено:

Врачом по общей гигиене Тазетдиновым Ф.М. _____

(сертификат №СЭ 215 от 09.04.2015г.)



Исполнитель Никитина С.В.