

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И
БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области»
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области»)

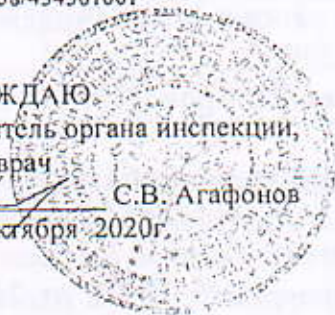
Аккредитованный орган инспекции
Аттестат аккредитации от 02.07.2015 № RA.RU. 710076
610000, г. Киров, ул. Свободы, д. 64 «а»

Телефон/факс: (8332) 38-57-54, e-mail: kirov@sanepid.ru, <http://www.sanepid.ru>
ОКПО 73606667 ОГРН 1054316558669, ИНН/КПП 4345100758/434501001

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель органа инспекции,
главный врач

 С.В. Агафонов
«13» октября 2020г.
м.п.



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 09-2020-2020-Д

о соответствии (несоответствии) санитарным правилам и нормам
приложения к примерному двухнедельному меню
для организации питания учащихся, классов коррекции, учащихся с
ограниченными возможностями здоровья в общеобразовательных учреждениях
возрастной категории с 7 до 11 лет на сезон весна - лето

На основании заявления МКУ «КП и СП», зарегистрированного за № 4300 от 01.10.2020г., проведена оценка приложения к примерному двухнедельному меню для организации питания учащихся, классов коррекции, учащихся с ограниченными возможностями здоровья в общеобразовательных учреждениях возрастной категории с 7 до 11 лет на сезон весна-лето, на соответствие обязательным требованиям санитарных правил и норм, включающая следующие виды инспекции:

1. санитарно-эпидемиологическая экспертиза.

Период проведения инспекции: с 01.10.2020г. по 13.10.2020г.

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена: специалистами ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области»: заведующим санитарно-гигиеническим отделом – врачом по общей гигиене Вшивцевым В.А. (сертификат эксперта № 12928 от 25.11.2017г., действителен до 25.11.2022г.), врачом по общей гигиене Птичкиной И.Н. (свидетельство специалиста № 332400073273 от 21.07.2018г., действителен до 21.07.2023г.)

Представлены документы:

1. Приложение к примерному двухнедельному меню для организации питания учащихся, классов коррекции, учащихся с ограниченными возможностями здоровья в общеобразовательных учреждениях возрастной категории с 7 до 11 лет на сезон весна-лето.

Установлено:

1. Приложение к примерному двухнедельному меню предназначено для организации питания учащихся, классов коррекции, учащихся с ограниченными возможностями здоровья в общеобразовательных учреждениях возрастной категории с 7 до 11 лет.

2. Приложение к примерному меню разработано с учетом сезонности: весна-лето.

3. Меню рассчитано для организации однократного приема пищи – завтрак. Примерное меню содержит информацию об энергетической и пищевой ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов в каждом блюде. Приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур, представлены технологические карты.

4. Средний процент пищевой ценности за 6 дней: с 1-го по 6-ой дни составил 30,1 % с 7-го по 12-ый дни – 30,7% (таблица 1).

Подпись исполнителя _____

Табл. 1

	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	Среднее за 6 дней
Завтрак	29,5%	29,6%	29,9%	29,8%	30,6%	31,3%	30,1%

	8 день	9 день	10 день	11 день	12 день	13 день	Среднее за 6 дней
Завтрак	31,3%	30,7%	30,3%	30,5%	30,4%	31,4%	30,7%

5. Завтрак состоит из закуски (салаты, порционные овощи), гарнира (крупяные, овощные блюда), мясного, рыбного блюда или блюда из мяса птицы и напитка.

6. В рацион включены салаты: из квашеной капусты с зеленым луком, из морской капусты с яйцом, из квашеной капусты с яблоками, из свеклы с яблоками, из свеклы с сыром и чесноком, зеленый горошек. В некоторые дни меню в обед включены овощи, которые планируется давать порционно. Салаты планируется заправлять растительным маслом.

7. В качестве напитков планируется давать кисель из концентрата, компоты: из изюма, из кураги, из яблок, напитки: апельсиновый, лимонный, яблочный, из плодов шиповника.

8. Меню разнообразное, используется широкий ассортимент продуктов, в течение дня и последующие два-три дня блюда не повторяются, имеет место правильное сочетание блюд.

9. Примерные меню составлены с учетом принципов щадящего питания, подразумевающих использование щадящих технологий приготовления пищи, исключая жарку и использование продуктов с раздражающими свойствами.

10. В меню соблюдены рекомендуемые объемы блюд для детей.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Приложение к примерному двухнедельному меню для организации питания учащихся, классов коррекции, учащихся с ограниченными возможностями здоровья в общеобразовательных учреждениях возрастной категории с 7 до 11 лет на сезон весна-лето

Подпись исполнителя _____



СООТВЕТСТВУЕТ

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Заведующий санитарно-гигиеническим
отделом



В.А. Вшивцев

Врач по общей гигиене
отделения гигиены питания
и гигиены детей и подростков



И.Н. Птичкина

Примечание:

1. Полная или частичная перепечатка, копирование экспертного заключения без письменного разрешения ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области» не допускается. Разрешение подтверждается подписью руководителя ОИ (заместителя руководителя ОИ) ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области» или его заместителя и печатью с указанием даты выдачи копии.
2. Экспертное заключение составлено в двух экземплярах.

Подпись исполнителя



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И
БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области»
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области»)

Аккредитованный орган инспекции

Аттестат аккредитации от 02.07.2015 № RA.RU. 710076

610000, г. Киров, ул. Свободы, д. 64 «а»

Телефон/факс: (8332) 38-57-54, e-mail: kirov@sanepid.ru, <http://www.sanepid.ru>

ОКПО 73606667 ОГРН 1054316558669, ИНН/КПП 4345100758/434501001

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель органа инспекции,
главный врач

 С.В. Агафонов

« 13 » октября 2020г.

м.п.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 09-2021-2020-Д

о соответствии (несоответствии) санитарным правилам и нормам
приложения к примерному двухнедельному меню
для организации питания учащихся, классов коррекции, учащихся с
ограниченными возможностями здоровья в общеобразовательных учреждениях
возрастной категории с 7 до 11 лет на сезон осень-зима

На основании заявления МКУ «КП и СП», зарегистрированного за № 4300 от 01.10.2020г., проведена оценка приложения к примерному двухнедельному меню для организации питания учащихся, классов коррекции, учащихся с ограниченными возможностями здоровья в общеобразовательных учреждениях возрастной категории с 7 до 11 лет на сезон осень-зима, на соответствие обязательным требованиям санитарных правил и норм, включающая следующие виды инспекции:

1. санитарно-эпидемиологическая экспертиза.

Период проведения инспекции: с 01.10.2020г. по 13.10.2020г.

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена: специалистами ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области»: заведующим санитарно-гигиеническим отделом – врачом по общей гигиене Вшивцевым В.А. (сертификат эксперта № 12928 от 25.11.2017г., действителен до 25.11.2022г.), врачом по общей гигиене Птичкиной И.Н. (свидетельство специалиста № 332400073273 от 21.07.2018г., действителен до 21.07.2023г.)

Представлены документы:

1. Приложение к примерному двухнедельному меню для организации питания учащихся, классов коррекции, учащихся с ограниченными возможностями здоровья в общеобразовательных учреждениях возрастной категории с 7 до 11 лет на сезон осень-зима.

Установлено:

1. Приложение к примерному двухнедельному меню предназначено для организации питания учащихся, классов коррекции, учащихся с ограниченными возможностями здоровья в общеобразовательных учреждениях возрастной категории с 7 до 11 лет.

2. Прилржение к примерному меню разработано с учетом сезонности: осень-зима.

3. Меню рассчитано для организации однократного приема пищи – завтрак. Примерное меню содержит информацию об энергетической и пищевой ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов в каждом блюде. Приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур, представлены технологические карты.

4. Средний процент пищевой ценности за 6 дней: с 1-го по 6-ой дни составил 30,5 % с 7-го по 12-ый дни - 30,9% (таблица 1).

Табл. 1

	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	Среднее за 6 дней
Завтрак	29,9%	30,2%	29,9%	30,6%	31,4%	31,3%	30,5%

	8 день	9 день	10 день	11 день	12 день	13 день	Среднее за 6 дней
Завтрак	31,3%	30,8%	30,3%	31,2%	30,4%	31,4%	30,9%

5. Завтрак состоит из закуски (салаты, порционные овощи), гарнира (крупяные, овощные блюда), мясного, рыбного блюда или блюда из мяса птицы и напитка

6. В рацион включены салаты: из белокочанной капусты, из свежих огурцов, из редиса, из моркови, редиса со свежим огурцом, из свеклы с сыром и чесноком, «Весенний». В некоторые дни меню в обед включены овощи, которые планируется давать порционно. Салаты планируется заправлять растительным маслом.

7. В качестве напитков планируется давать кисель из концентрата, компоты: из изюма, из кураги, из яблок, напитки: апельсиновый, лимонный, яблочный, из плодов шиповника.

8. Меню разнообразное, используется широкий ассортимент продуктов, в течение дня и последующие два дня блюда не повторяются, имеет место правильное сочетание блюд.

9. Примерные меню составлены с учетом принципов щадящего питания, подразумевающих использование щадящих технологий приготовления пищи, исключая жарку и использование продуктов с раздражающими свойствами.

10. В меню соблюдены рекомендуемые объемы блюд для детей.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Приложение к примерному двухнедельному меню для организации питания учащихся, классов коррекции, учащихся с ограниченными возможностями здоровья в общеобразовательных учреждениях возрастной категории с 7 до 11 лет на сезон осень-зима

Подпись исполнителя




СООТВЕТСТВУЕТ

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Заведующий санитарно-гигиеническим
отделом

 В.А. Вшивцев

Врач по общей гигиене
отделения гигиены питания
и гигиены детей и подростков

 И.Н. Птичкина

Примечание

1. Подпись или частичная перепечатка, копирование экспертного заключения без письменного разрешения ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области» не допускается. Разрешение подтверждается подписью руководителя ОИ (заместителя руководителя ОИ) ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области» или его заместителя и печатью с указанием даты выдачи копии.

2. Экспертное заключение составлено в двух экземплярах.

Подпись заявителя: 