

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

Орган инспекции Федерального бюджетного учреждения здравоохранения  
**«Центр гигиены и эпидемиологии в Архангельской области»**  
Юридический адрес: 163001, Архангельская область, г. Архангельск, пр. Троицкий, д. 164, корпус 1  
Реквизиты: ОКПО 75037067 ОГРН 1052901025616 ИНН 2901134035

Место осуществления деятельности: 164110, Архангельская область, Каргопольский р-н,  
г. Каргополь, ул. III-Интернационала, д. 37А

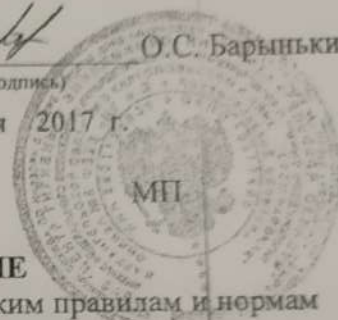
Аттестат аккредитации  
№ RA.RU.710030 выдан 10 июня 2015 г.  
Дата внесения сведений в реестр  
аккредитованных лиц 24 апреля 2015 г.

УТВЕРЖДАЮ  
И.о. главного врача филиала ФБУЗ  
Центр гигиены и эпидемиологии  
в Архангельской области в  
Каргопольском и Няндомском районах

  
(подпись)

О.С. Барынькина

«27» ноября 2017 г.



**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

о соответствии/несоответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам  
примерного десятидневного меню для организации питания  
обучающихся 7-11 лет и 11-18 лет

Структурное подразделение «Средняя школа № 6» муниципального бюджетного  
образовательного учреждения «Средняя школа № 3 города Няндомы»  
164200 Архангельская область, г. Няндомы, ул. Киевская, д. 11.  
юридический адрес:

от «27» ноября 2017 г. №\_Ф 8- 64/41

На основании	Заявление о проведение санитарно-эпидемиологической экспертизы № 41 от 18.10.2017 г.
Заявитель:	Индивидуальный предприниматель Оксана Александровна Гусева
Юридический адрес	164200 Архангельская область, г. Няндомы, ул. Киевская, д. 11
Фактический адрес	164200 Архангельская область, г. Няндомы, ул. 60 лет Октября, д. 28А
ОГРН	316290100073320
Ф.И.О. руководителя, телефон, адрес электронной почты:	ИП Оксана Александровна Гусева 8(81838) 6-35-61

**Рассмотрено:**

- заявление о проведение санитарно-эпидемиологической экспертизы ИП Гусевой О.А. № 41 от 18.10.2017 г.
- примерное 10-дневное меню двухразового питания детей 7-11 и 11-18 лет

Настоящее экспертное заключение не может быть частично или полностью воспроизведено, скопировано или перепечатано без письменного разрешения Органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Архангельской области»  
Экспертное заключение напечатано в 2 экз

Структурное подразделение «Средняя школа № 6» муниципального бюджетного образовательного учреждения «Средняя школа № 3 города Няндомы»

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проводится с целью установления соответствия /не соответствия требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

**Установлено:** Примерное 10-дневное меню для организации питания обучающихся от 7-11 лет и 11-18 лет утверждено директором МБОУ «Средняя школа № 3 города Няндомы» индивидуальным предпринимателем О.А.Гусевой. В образовательном учреждении для питания детей организовано двухразовое питание (завтрак, обед).

При разработке меню соблюдены возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах особенностей детей:

1. Контингенты, для которых разработан данный рацион:
  - возрастная группа: 7 - 11 лет и 11 и старше
  - сезонность: осенне-зимний период
2. Представленное 10-дневное меню содержит следующие данные: наименование блюд, выход блюд, содержание белков, жиров, углеводов и калорийности, энергетическая ценность, информация о содержании витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, что соответствует п. 6.10 СанПиН 2.4.5.2409-08
3. Меню составлено с учетом физиологической потребности в энергии и пищевых веществ для детей школьного возраста (Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях В.Т. Лавшина, 2004 г.)
4. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Технологические карты оформлены согласно требованиям ИД.
5. Состав каждого приема пищи для каждой возрастной группы.

Прием пищи	Состав приема пищи	Возрастная группа +/- предусмотрено/отсутствует	
		7-11 лет	С 11 и старше
Завтрак	Горячий напиток	+	+
	Хлебобулочное изделие	+	+
	Кисломолочный продукт	+	+
	Овощи, фрукты	+	+
Обед	Закуска	+	+
	Первое блюдо (суп)	+	+
	Второе блюдо	+	+
	Напиток	+	+

6. Масса порций блюд по приемам пищи для каждой возрастной группы

Название блюд	Масса порций в граммах для обучающихся в двух возрастных группах			
	7-11 лет		11 лет и старше	
	Норма	Факт	Норма	Факт
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150 - 200	200	200 - 250	250
Напитки (чай, какао, сок, компот, молоко, кефир и др.)	200	200	200	200
Салат	60 - 100	100	100 - 150	150

Настоящее экспертное заключение не может быть полностью или частично воспроизведено, скачано или передано в письменном виде. Оригинал подписан физ.лицом (подпись и печать) и заверен печатью «Архангельской области»  
 Экспертное заключение выдано в 2...

Суп	200 - 250	250	250 - 300
Мясо, котлета	80 - 120	75	100 - 120
Гарнир	150 - 200	150	180 - 230
Фрукты	100	100	100

7. Распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи для каждой возрастной группы.

Кратность питания	Распределение энергетической ценности суточного рациона по приемам пищи, %			
	Завтрак		Обед	
	Норма	факт	Норма	Факт
одно-, двух- разовое питание	25%	25 %	35%	35%

8. Согласно п. 6.15 СанПиН 2.4.5.2409-08 в суточном рационе оптимальное соотношение белков, жиров, углеводов должно быть 1:1:4 или в процентном соотношении к калорийности 10-15%, 30-32%, 55-60% соответственно, соотношение в среднем за 10 дней по белкам, жирам, углеводам составило - 1:1:4.

Пищевая и энергетическая для детей в среднем за 10 дней, 2-х кратное питание.

	7-11 лет	Фактически по меню	С 11 и старше	Фактически по меню
Белки, г	46.2	47.9	54	51.8
Жиры, г	47.4	44.3	55.2	59.9
Углеводы, г	201	213.6	229.8	236.5
Энергетическая ценность, ккал	1410	1461.0	1627.8	1687.7

9. Не повторяются одни и те же блюда и кулинарные изделия в один и тот же день и в последующие 2 дня, что соответствует п. 6.13 СанПиН 2.4.5.2409-08.

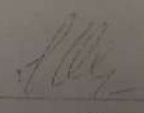
10. В представленном меню ежедневно включены мясо, молоко, сливочное и растительное масла, хлеб ржано-пшеничный, рыба, яйца, сыр, творог включены 2 раза за 10 дней, кисломолочные продукты 3 раза за 10 дней, что соответствует п. 6.17 СанПиН 2.4.5.2409-08.

11. При составлении меню соблюдены принципы щадящего питания, отсутствуют в рационе питания запрещенные блюда и кулинарные изделия для каждой возрастной группы согласно требованиям НД. (п. 6.16, 6.25 Приложение 7 СанПиН 2.4.5.2409-08).

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ:**

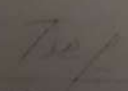
Примерное 10-дневное меню, разработанное ИП Гусевой О.А. для организации питания учащихся 7—11 и 11-18 лет структурного подразделения «Средняя школа № 6» МБОУ «Средняя школа № 3 города Няндомы» соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Помощник врача по общей гигиене

  
личная подпись

Юлия А.

И.о. заведующего отделом гигиены и эпидемиологии, помощник врача по общей гигиене

  
личная подпись

Борзина Г.М.