

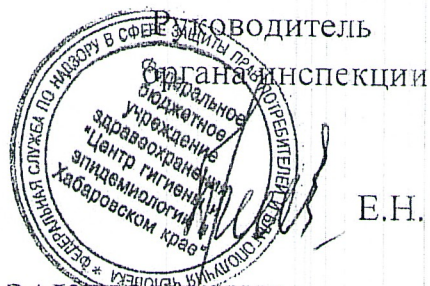


Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
"ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ХАБАРОВСКОМ КРАЕ"
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

Аттестат аккредитации органа инспекции RA.RU.710047 выдан 17 июля 2015 года
Владивостокская ул. 9, г.Хабаровск, 680013.
тел./ факс (4212) 32-47-13, E-mail: fbuz@27.khv.ru

УТВЕРЖДАЮ



Руководитель
органа инспекции
Е.Н. Присяжнюк

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

на соответствие основного меню санитарным правилам и нормам

20.01.2022

№ 2720/01.13/08/69 /2022

Основание для проведения экспертизы:

поручение Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Хабаровскому краю в Николаевском и Охотском районах № 13.0-5 от 19.01.2022 г.

Заключение составлено: врачом по общей гигиене Поповой А.Ю., Об административной ответственности в соответствии со статьей 17.9 «Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях» за дачу заведомо ложного заключения предупрежден(а), с правами и обязанностями, предусмотренными статьей 25.9 «Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях» ознакомлена.

Наименование учреждения:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Г.И. Щедрина с. Константиновка Николаевского муниципального района Хабаровского края (далее – МБОУ СОШ с. Константиновка)

Адрес: Хабаровский край, Николаевский район, с. Константиновка, ул. Строительная, 3А

Представленные для экспертизы документы:

Основное (организованное) меню на 10 дней для учащихся 7-11 и 12-18 лет

Краткое описание:

Основное (организованное) меню на 10 дней для детей с 7-11 лет и 12-18 лет. В МБОУ СОШ с. Константиновка предусмотрено 2-х разовое питание (завтрак и обед). Меню представлено ежедневным перечнем блюд с разбивкой на – завтрак и обед, с указанием объема порций каждого блюда, пищевой и энергетической ценности в каждом блюде, с подведением итога за день, № технологической карты, в соответствии с которой приготовлено блюдо.

Интервалы между приемами пищи указаны.

Завтрак состоит из блюда из яйца, или творога, или молочной каши или гарнира со вторым блюдом и бутерброда с сыром или маслом и напитка (чай; кофейный напиток или какао с молоком); обед – из супа, салата, мясного или рыбного блюда с гарниром, третьего блюда (компот, сок).

В представленном меню вес блюд для детей соответствует нормируемым величинам.

Энергетическая ценность суточного рациона для детей с 7-11 лет от 1410 ккал до 1410,1 ккал (в среднем 1410 ккал), что соответствует средней рекомендуемой 1410 ккал, энергетическая ценность суточного рациона для детей с 12-18 лет от 1628 ккал до 1628,09 ккал (в среднем 1628 ккал), что соответствует средней рекомендуемой 1628 ккал.

Калорийность распределена следующим образом: для детей в возрасте 7-11 лет: завтрак – 25% от суточной калорийности, при нормируемой – 25%, обед – 35%, при нормируемой – 35%; для детей в возрасте 12-18 лет: завтрак – 25%, при нормируемой – 25%, обед – 35%, при нормируемой – 35%.

В примерном меню соблюдены требования по потребности в основных витаминах и микроэлементах для обучающихся: для детей в возрасте 7-11 лет: количество витамина В 1 – в среднее – 0,7 мг, норма – 0,7 мг; витамина С – в среднее – 36 мг, норма – 36 мг; витамина А – в среднее – 420 рет. экв/сут., норма – 420 рет. экв/сут.; кальция - в среднее – 660 мг, норма – 660 мг; фосфор – в среднее – 660 мг, норма – 660 мг; магний – в среднее – 150 мг, норма – 150 мг; железо – в среднее – 7,2 мг, норма – 7,2 мг; для детей в возрасте 12-18 лет: количество витамина В 1 – в среднее – 0,8 мг, норма – 0,8 мг; витамина С – в среднее – 42 мг, норма – 42 мг; витамина А – в среднее – 540 мг, норма – 540 мг; кальция – в среднее – 720 мг, норма – 720 мг; фосфор – в среднее – 720 мг, норма – 720 мг; магний – в среднее – 180 мг, норма – 180 мг; железо – в среднее – 10,8 мг, норма – 10,8 мг.

Соотношение кальция к фосфору составило: 1:1,5, регламентировано – 1:1,5.

Учащиеся обеспечены набором пищевых продуктов в полном объеме из расчета в один день на одного человека.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

Заключение:

Представленное на экспертизу основное (организованное) меню на 10 дней для учащихся 7-11 лет и 12-18 лет Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Г.И. Щедрина с. Константиновка Николаевского муниципального района Хабаровского края, Николаевский район, с. Константиновка, ул. Строительная, 3А соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене



А.Ю. Попова

Технический директор



Ю.Е. Лапенкова