



Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения

**ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В КУРГАНСКОЙ ОБЛАСТИ
АККРЕДИТОВАННЫЙ ОРГАН ИНСПЕКЦИИ**

Юридический адрес: 640006, г. Курган, ул. М. Горького, 170
Телефон, факс: (3522) 24-11-54, 24-09-59
ОКПО 70576061
ОГРН 1054500008925
ИНН / КПП 4501113468 / 450101001
Фактический адрес: 641310, курганская область,
Кетовский район, с. Кетово,
Ул. Бульвар Мира, д.6
Телефон/факс: 8 (35231) 2 14 44, 2 40 06

Уникальный номер записи об аккредитации в
реестре аккредитованных лиц: RA.RU.710017
Дата включения аккредитованного лица в
реестр: 22.04.2015

Заявление вх. № 45-20-12/16-2020 от 24.12.2020 г.)

Заявителю:
Директору МКОУ
«Трудовская СОШ»
Алимбаевой О.С.

«УТВЕРЖДАЮ»
Заместитель руководителя
Органа Инспекции
ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии
Курганской области»

Гидборнов А.Л.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 45-20-12-011-39-2020

от 25.12.2020 г. 3



Наименование объекта, фактический адрес: примерное перспективное десятидневное меню для организации питания обучающихся МКОУ «Трудовская средняя общеобразовательная школа» (МКОУ «Трудовская СОШ»), расположенное по адресу: Курганская область, Звериноголовский район, с. Труд и Знание, ул. 40 лет Победы, дом 1.

Цель экспертизы: санитарно-эпидемиологическая оценка соответствия примерного десятидневного меню горячих завтраков для организации питания обучающихся требованиям санитарных норм и правил.

Представленные документы:

- примерное перспективное десятидневное меню для организации питания обучающихся МКОУ «Трудовская СОШ» возрастная категория 7 – 11 лет, период: осень-зима;
- примерное перспективное десятидневное меню для организации питания обучающихся МКОУ «Трудовская СОШ» возрастная категория 7 – 11 лет, период: весна-лето;
- примерное перспективное десятидневное меню для организации питания обучающихся МКОУ «Трудовская СОШ» возрастная категория 12 – 18 лет, период: осень-зима;
- примерное перспективное десятидневное меню для организации питания обучающихся МКОУ «Трудовская СОШ» возрастная категория 12 – 18 лет, период: весна-лето.

Нормативные документы, техническая документация на объект (СанПиН, санитарные правила, СНИП, технологический регламент и др.), используемые для работы:

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций».

Гигиеническая характеристика объекта:

Помощником врача по общей гигиене ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курганской области» отдел по Кетовскому, Белозерскому, Половинскому, Притобольному, Звериноголовскому районам Матвеевой Ириной Геннадьевной 24.12.2020 г., на основании заявления И.о. директора МКОУ «Трудовская СОШ» Алимбаевой Орьик Силмыкановны, была проведена санитарно - эпидемиологическая оценка примерное перспективное десятидневное меню для организации питания обучающихся МКОУ «Трудовская СОШ».

В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено:

На проведение экспертной оценки представлены примерное перспективное десятидневное меню для организации питания обучающихся МКОУ «Трудовская СОШ» в возрасте с 7 до 11 лет и с 12 до 17 лет на весенне-летний и осенне-зимний периоды.

В соответствии с титульным листом меню разработано на основании:

- 1) «Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников» под редакцией М.П.Могильного.-М.: ДеЛи принт, 2005;
- 2) «Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный.-К.: А.С.К., 2005;
- 3) «Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников» под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2005;
- 4) «Сборника методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга» СПб.: Речь, 2008;
- 5) «Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий питания при общеобразовательных школах» под ред. В.Т. Лапшиной.-М.: Хлебпродинформ, 2004.

Меню разработаны с учетом сезонности, дифференцированы по возрастным группам обучающихся, что соответствует требованиям п. 6.6. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее СанПиН 2.4.5.2409-08).

Разработанное примерное десятидневное меню имеет данные о количественном содержании массы порций, пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), энергетической ценности, витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, имеется информация о количественном составе блюд (меню-раскладки, содержащие количественные данные о рецептуре блюда), что соответствует требованиям п. 6.4. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Представленные ссылки рецептов блюд соответствуют заявленным сборникам. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерных меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов, что соответствует требованиям п. 6.10. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Представленное меню предусматривает двухразовое питание: завтрак и обед, что соответствует требованиям п. 6.8. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В меню не допускается повторение одних и тех же блюд в последующие 2-3 дня, что соответствует требованиям п. 6.13. СанПиН 2.4.5.2409-08; п. 2.5. МР 2.4.0179-20.

Представленное меню соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим такие способы приготовления блюд, как варка, приготовление на пару, тушение, запекание и

исключение продуктов с раздражающими свойствами, что соответствует требованиям п. 6.16. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Завтраки представленных десятидневных меню состоят из основного горячего блюда, горячего напитка, закуски (в виде салатов, бутербродов), что соответствует требованиям п. 6.18. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Обед включает в себя холодную закуску, горячие первое блюдо, второе блюдо в виде блюда из мяса, куры, рыбы с крупяным, овощным, макаронным гарнирами, сладкое блюдо: компоты, напитки (фруктово-ягодные). В качестве закуски используются одно-, двух-, многокомпонентные салаты из овощей, что соответствует требованиям п. 6.19. СанПиН 2.4.5.2409-08.

При составлении меню использован рекомендуемый приложением 1 к МР 2.4.0179-20 среднесуточный набор пищевых продуктов, в том числе, используемый для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных организаций (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки). Ассортимент продуктов и блюд завтрака разнообразный и включает: крупяные и творожные блюда, мясные блюда, молочные продукты (в том числе сыр, сливочное масло), блюда из яиц, макаронные изделия и напитки, что соответствует требованиям п. 2.3. МР 2.4.0179-20.

Среднесуточный набор пищевых продуктов не содержит пищевые продукты, запрещенные в питании детей, что соответствует требованиям п. 6.25., приложение 7 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Гигиенические рекомендации п. 6.9., приложение 3 СанПиН 2.4.5.2409-08 к массе порций готовых блюд при составлении меню соблюдены для всех возрастных категорий.

В представленных меню на весенне-летний период овощи урожая прошлого года включены только после термической обработки, что соответствует требованиям п. 6.29. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Соотношение белков, жиров, углеводов в меню горячих завтраков в среднем за 10 дней составляет:

- для детей 7-11 лет на весенне-летний период года – 1,2 : 1 : 4,01, в процентном отношении от калорийности белки – 15,5 %, жиры – 13,1 %, углеводы – 71,3%;
- для детей 12-17 лет на весенне-летний период года – 1,3 : 1 : 4,8, в процентном отношении от калорийности белки - 18,3 %, жиры – 14,1 %, углеводы – 67,6 %;
- для детей 7-11 лет на осенне-зимний период года – 1,2 : 1 : 4,01, в процентном отношении от калорийности белки – 15,5 %, жиры – 13,1 %, углеводы – 71,3%;
- для детей 12-17 лет на осенне-зимний период года – 1,3 : 1 : 4,8, в процентном отношении от калорийности белки - 18,3 %, жиры – 14,1 %, углеводы – 67,6 %, что не противоречит требованиям п. 6.15. СанПиН 2.4.5.2409–2008.

Соотношение белков, жиров, углеводов в меню горячих обедов в среднем за 10 дней составляет:

- для детей 7-11 лет на весенне-летний период года – 1 : 1 : 3,7, в процентном отношении от калорийности белки – 17,5 %, жиры – 18,1 %, углеводы – 64,4%;
- для детей 12-17 лет на весенне-летний период года – 1,1 : 1 : 4, в процентном отношении от калорийности белки - 17,7 %, жиры – 16,5 %, углеводы – 65,8 %;
- для детей 7-11 лет на осенне-зимний период года – 1 : 1 : 3,7, в процентном отношении от калорийности белки – 17,5 %, жиры – 18,1 %, углеводы – 64,4%;
- для детей 12-17 лет на осенне-зимний период года – 1,1 : 1 : 3,7, в процентном отношении от калорийности белки – 18,9 %, жиры – 17,5 %, углеводы – 63,5 %, что не противоречит требованиям п. 6.15. СанПиН 2.4.5.2409–2008.

Энергетическая ценность блюд (калорийность завтраков) в среднем за 10 дней в соответствии с требованиями п. 6.9., п. 6.14 приложение 4, табл. 1 СанПиН 2.4.5.2409-08 составляет:

- для детей 7-11 лет на весенне-летний период года – 28,7 % от суточной потребности (2350 ккал);

- для детей 12-17 лет на весенне-летний период года – 29,2 % от суточной потребности (2713 ккал);
- для детей 7-11 лет на осенне-зимний период года – 28,7 % от суточной потребности (2350 ккал)
- для детей 12-17 лет на осенне-зимний период года – 29,2 % от суточной потребности (2713 ккал), что не противоречит требованиям п. 6.14, приложение 4, таблица 3 СанПиН 2.4 .5.2409-08.

Энергетическая ценность блюд (калорийность обедов) в среднем за 10 дней в соответствии с требованиями п. 6.9., п. 6.14 приложение 4, табл. 1 СанПиН 2.4.5.2409-08 составляет:

- для детей 7-11 лет на весенне-летний период года – 38,3 % от суточной потребности (2350 ккал);
- для детей 12-17 лет на весенне-летний период года – 34,8 % от суточной потребности (2713 ккал);
- для детей 7-11 лет на осенне-зимний период года – 38,3 % от суточной потребности (2350 ккал)
- для детей 12-17 лет на осенне-зимний период года – 36,7 % от суточной потребности (2713 ккал), что не противоречит требованиям п. 6.14, приложение 4, таблица 3 СанПиН 2.4 .5.2409-08.

Распределение пищевых веществ и энергии обучающихся по приему пищи при организации одnorазового питания (завтрак и (или) обед)

Прием пищи	Норма (7-11 лет)	Среднее значение за 10 дней
Завтрак	25 % ($\pm 5\%$)	
Б	19,25	21,7 (28,1%)
Ж	19,75	18,3 (23,2%)
У	83,75	99,6 (29,7%)
ЭЦ	587,5	674,9 (28,7%)
Прием пищи	Норма (7-11 лет)	Среднее значение за 10 дней
Обед	35 % ($\pm 5\%$)	
Б	26,95	32,9 (42,7%)
Ж	27,65	33,9 (42,9%)
У	117,25	120,8 (36,1%)
ЭЦ	822,5	900,0 (38,3%)

Распределение пищевых веществ и энергии обучающихся по приему пищи при организации одnorазового питания (завтрак и (или) обед)

Прием пищи	Норма (12-18 лет)	Среднее значение за 10 дней
Завтрак	25 % ($\pm 5\%$)	
Б	22,5	25,97 (28,9%)
Ж	23	19,9 (21,6%)
У	95,75	95,9 (25%)
ЭЦ	678,25	790,6 (29,2%)
Прием пищи	Норма (12-18 лет)	Среднее значение за 10 дней
Обед	35 % ($\pm 5\%$)	
Б	31,5	37,9 (42,1%)
Ж	32,2	35,1 (38,2%)
У	134,5	133,35 (35,4%)
ЭЦ	949,55	970,09 (35,8%)

Таким образом, распределение общей калорийности суточного рациона питания детей в среднем за 10 дней составило:

- завтрак (7-11 лет/1-4 классы) – 28,7% (норма 25%±5%), что не противоречит требованиям п. 6.9., п. 6.14. СанПиН 2.4.5.2409–2008;
- завтрак (12-18 лет/5-11 классы) – 29,2% (норма 25%±5%), что не противоречит требованиям п. 6.9., п.6.14. СанПиН 2.4.5.2409–2008;
- обед (7-11 лет/1-4 классы) – 38,3% (норма 25%±5%), что не противоречит требованиям п. 6.9., п. 6.14. СанПиН 2.4.5.2409–2008;
- обед (12-18 лет/5-11 классы) – 35,8% (норма 25%±5%), что не противоречит требованиям п. 6.9., п.6.14. СанПиН 2.4.5.2409–2008.

В суточном рационе соотношение кальция к фосфору составляет в среднем 1 : 1,53 (норма 1:1,5), что не противоречит требованиям п.6.15. СанПиН 2.4.5.2409–2008 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Для профилактики дефицита витаминов в меню включены свежие овощи (осенне-зимний период года), овощные блюда, плодово-ягодные напитки.

Заключение:

На основании вышеизложенного, примерное перспективное десятидневное меню для организации питания обучающихся МКОУ «Трудовская средняя общеобразовательная школа», расположенное по адресу: Курганская область, Звериноголовский район, с. Труд и Знание, ул. 40 лет Победы, дом 1 соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций».

Помощник врача-эпидемиолога
Сертификат специалиста 0845180778271
Регистрационный № 1166 выдан 15 июня 2017г.
тел. 8-(35-231)-2-40-06



Е.А. Захаров

Исполнитель:
Помощник врача по общей гигиене
(Сертификат специалиста № 0845180927390 от 28 июня 2019 года)
Тел.: 8 (35239) 9 95 81



И.Г. Матвеева