

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области»	Ф 03 ДП ОИ-03-01-09-2015	Страница 1 из 8
	Система менеджмента качества О ПОРЯДКЕ ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ СООТВЕТСТВИЯ ПРОЕКТНОЙ И ИНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ органа инспекции	

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

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области»**

Почтовая ул., д. 3, Курск, 305000

тел./факс: (4712) 70-01-09, e-mail: cge@kursktelecom.ru, <http://46cge.rosпотребнадзор.ru/>
 ОКПО 74399360, ОГРН 1054639017344, ИНН/КПП 4632050564/463201001

Аттестат аккредитации
 в качестве органа инспекции
 № RA.RU.710041 выдан 04 июня 2015 г.
 Федеральной службой по аккредитации

УТВЕРЖДАЮ
 Заместитель главного врача

 И.Б. Агеева
 «19» февраля 2021г.



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № ОИ 10-07-02/211
 о соответствии документации государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам

- 1. Наименование вида и объекта инспекции:** санитарно-эпидемиологическая экспертиза примерного 12-ти дневного меню, разработанного индивидуальным предпринимателем Ивановой Е.В. и предназначенного для организации питания учащихся 7-11 лет в общеобразовательных организациях г.Курска (Приложение).
- 2. Основание для проведения оценки соответствия (экспертизы):** заявление от 09.02.2021г, регистрационный № 46-20/1373-2021.
- 3. Заявитель:** индивидуальный предприниматель Иванова Е.В.
- 4. Юридический адрес:** Курская область, Золотухинский район, м.Свобода, ул. Советская, д.51.
- 5. Фактические адреса:** (Приложение).
- 6.Сведения о специалисте, осуществляющем оценку соответствия:** Переверзева Ирина Владимировна, врач по общей гигиене.
- 7. При проведении оценки соответствия** примерного 12-ти дневного меню, предназначенного для организации питания обучающихся в возрасте 7-11

лет требованиям требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» установлено:

Общие сведения:

Для обеспечения здоровым питанием обучающихся в возрасте 7-11 лет, составлено примерное меню на период не менее двух недель (12 дней), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

В образовательных учреждениях организовано трехразовое питание (завтрак, обед, полдник).

При составлении меню учитывался рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей в образовательных организациях.

Примерное меню разработано с учетом необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона.

Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. В примерном меню приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, соответствует их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

Примерное меню учитывает требования, направленные на предотвращение возникновения и распространение инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений).

С учетом возраста обучающихся в примерном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд:

Название блюд	Масса порций в граммах для детей 7-11 лет	
	Фактически	Рекомендовано
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	150-300	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	60-100	60-100
Первое блюдо	250	200-250

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области»	Ф 03 ДП ОИ-03-01-09-2015	Страница 3 из 3
	Система менеджмента качества О ПОРЯДКЕ ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ СООТВЕТСТВИЯ ПРОЕКТНОЙ И ИНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ органа инспекции	

Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	250	90-120
Гарнир	150-230	150-200
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	200	180-200
Фрукты	200	100

В примерном меню суммарная масса блюд завтраков составляет от 505 до 670 грамм (при норме не менее 500г). Суммарная масса блюд обедов составляет от 842 до 1000 грамм (при норме не менее 700г). Суммарная масса блюд полдников составляет от 300 до 450 грамм (при норме не менее 300г).

С учетом норм возрастной физиологической потребности в энергии детей возраста 7-11 лет (2350 ккал) при распределении рациона по отдельным приемам пищи, калорийность завтрака в среднем за 12 дней составляет 597 ккал или 25,4 % (при норме 20-25%), калорийность обеда в среднем за 12 дней составляет 834 ккал или 35,4 % (при норме 30-35%), калорийность полдников в среднем за 12 дней составляет 301 ккал или 12,8 % (при норме 10-15%).

В примерном меню калорийность завтраков составляет от 490,1 до 699,77 ккал (при норме 470-587,5 ккал), калорийность обедов составляет от 711,2 до 941,3 ккал (при норме 705-822,5 ккал), калорийность полдников составляет от 237,4 до 403,6 ккал (при норме 235-352,5 ккал).

В примерном меню в среднем за 12 дней от калорийности завтрака, обеда, полдника содержание белков обеспечивает 9,8 %, жиров – 22,4 %, углеводов – 39,9 %.

Согласно представленным данным содержание витаминов и микроэлементов в примерном меню в среднем за 12 дней составляет: витамин В1 — 0,84 мг или 70 % от суточной потребности (при норме 1,2 мг/сут), витамин А — 490 рет.экв или 70 % от суточной потребности (при норме 700 рет.экв), витамин С – 42,34 мг или 70,5 % от суточной потребности (при норме 60 мг/сут), кальций – 770,53 мг или 70 % от суточной потребности (при норме 1100 мг/сут), фосфор – 785,8 мг или 71,4 % от суточной потребности (при норме 1100 мг/сут), магний – 175 мг или 70 % от суточной потребности (при норме 250 мг/сут), железо – 8,4 мг или 70 % от суточной потребности (при норме 12 мг/сут).

Согласно представленным данным среднее потребление сахара на завтрак, обед, полдник составляет – 24,98 г или 83,2 % от суточной потребности 30 гр\сут, среднее потребление соли за счет завтрака, обеда, полдника составляет – 2,39 г или 79,6 % от суточной потребности - 3 гр\сут.

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области»	Ф 03 ДП ОИ-03-01-09-2015	Страница 4 из 8
Система менеджмента качества О ПОРЯДКЕ ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ СООТВЕТСТВИЯ ПРОЕКТНОЙ И ИНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ органа инспекции		

В примерном меню предусматривается употребление фруктов на завтрак -9-го дня; обед 5-го, 10-го дня; полдник- 6-го, 12 -го дня.
 Употребление овощей на завтрак предусмотрено - 1, 2, 5, 7, 8, 10, 11 дня, на обед – ежедневно.

Употребление кондитерских и выпечных изделий предусмотрено на завтрак -1,2 дня; обед - 1, 3, 4,6,7, 8, 9 дня; на полдник -ежедневно.

Употребление колбасных изделий не предусмотрено.

Заключение: примерное 12-ти дневное меню, разработанное индивидуальным предпринимателем Ивановой Е.В. и предназначенное для организации питания учащихся 7-11 лет, обучающихся в общеобразовательных организациях г.Курска (Приложение) **соответствует** требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене



И.В.Переверзева

Заведующая отделом обеспечения санитарного надзора и экспертиз,
 врач по общей гигиене

Л.А.Завгородняя