

| | | |
|--|---|-----------------|
| ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области» | Ф 01 ДП ОИ-02-03-07-2021 | Страница 1 из 4 |
| | Система менеджмента качества ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ ПО ИНСПЕКЦИИ 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»**
К.Либкнехта ул., д. 34, Суджа, 307800
тел./факс: (47143) 2-21-36, e-mail: Gigiena_Sudza@mail.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 руководителя ОИ, главный врач
А.Н. Харина
м.п. «24» ноябрь 2023г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № ОИ 27-02-05-02(01)/146

Дата проведения оценки соответствия: 21.11 - 24.11.2023 г.

1.Наименование и/или вид оценки соответствия объекта инспекции: санитарно-эпидемиологическая экспертиза примерного 10-ти дневного меню, предназначенного для организации питания обучающихся в возрасте 7-11 лет (осеннее-зимний период) Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Гридасовская средняя общеобразовательная школа», Курская область, с. Гридасово, ул. Выгон, д. 25.

2.На основании: заявления № б/н от 21.11.2023 г., вх №46-20-27/593-2023 от 21.11.2023 г.

3.Заявитель: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Гридасовская средняя общеобразовательная школа». ИНН 4616004948, ОГРН 1024600733761.

4.Адрес юридического лица: Курская область, Обоянский район, с. Гридасово, ул. Выгон, д. 25.

5.Сведения о специалисте ОИ, проводившего инспекцию: Половинко Сергей Николаевич, врач по общей гигиене отдела обеспечения санитарно-эпидемиологического надзора и экспертиз.

6.При проведении оценки соответствия примерного 10-ти дневного меню, предназначенного для организации питания обучающихся в возрасте 7-11 лет (осеннее-зимний период) Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Гридасовская средняя общеобразовательная школа» требованиям п. 2.8, п.8.1.2., п.8.1.3., п.8.1.4.,

| | | |
|--|---|-----------------|
| ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области» | Ф 01 ДП ОИ-02-03-07-2021 | Страница 2 из 4 |
| | Система менеджмента качества ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ ПО ИНСПЕКЦИИ органа инспекции | |

8.1.6., 8.1.9. раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» **установлено:**

В МБОУ «Гридасовская средняя общеобразовательная школа» общественное питание детей 7-11 лет предусматривается посредством реализации меню, включающего горячее питание. Предусматривается 2-кратный прием пищи - завтрак и обед (приложение №12).

В школе для организации питания обучающихся в возрасте 7-11 лет имеется примерное меню, утвержденное директором школы (п.8.1.3.СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Примерное меню учитывает требования, направленные на предотвращение возникновения и распространение инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений). В меню не используются продукты из перечня пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (п.8.1.9 приложение №6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

В соответствии с требованиями п.8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 с целью дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами используется хлеб, обогащенный микронутриентами, соль йодированная.

Представленное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности; приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур:

- «Сборник рецептур и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях» под редакцией М.П. Могильного и В.А.Тутельяна. М.: ДеЛипринт, 2011, что соответствует требованиям п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Анализ представленной документации показал, что примерное 10-ти дневное меню составлено в соответствии с рекомендуемой формой меню (п.8.1.2, приложение №8).

Примерное меню разработано на 10 дней с учетом режима работы школы (при норме не менее 2-х недель), п.8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

С учетом возраста обучающихся в примерном меню соблюдены требования санитарных правил по массе блюд (п.8.1.2, приложение №9, таб.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

| | | |
|--|---|-----------------|
| ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области» | Ф 01 ДП ОИ-02-03-07-2021 | Страница 3 из 4 |
| | Система менеджмента качества ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ ПО ИНСПЕКЦИИ органа инспекции | |

| Название блюд | Масса порций в граммах для детей 7-12 лет | |
|---|---|---------|
| | Фактически | Норма |
| Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо, и т.п. (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака) | 150-200 | 150-200 |
| Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и тому подобное) | 100 | 60-100 |
| Первое блюдо | 250 | 200-250 |
| Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) | 100 | 90-120 |
| Гарнир | 200 | 150-200 |
| Третье блюдо (компот, кисель, чай) или напиток (кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника), или сок | 200 | 180-200 |
| Фрукты | 100 | 100 |

В примерном меню суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям п.8.1.2. приложение №9, таб.3.

Суммарные объемы блюд для детей 7-12 лет по приемам пищи
(в граммах - не менее)

| Показатели | Фактическое | Норма |
|------------|-------------|-------|
| Завтрак | 510 - 685 | 500 |
| Обед | 932- 1100 | 700 |

Согласно представленным данным за 10 дней за счет 2-х кратного приема пищи примерное меню обеспечивает суточную потребность детей 7 — 11 лет в пищевых веществах (белки/жиры/углеводы) и энергии на 62-65% (п.8.1.2., приложение №10, таб.1).

| Показатели | Возраст 7 - 11 лет | |
|---------------|--------------------------------|-------|
| | Фактически/ % от сут. нормы | Норма |
| белки (г/сут) | 49,6 / 64 | 77 |

| | | |
|--|---|-----------------|
| ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области» | Ф 01 ДП ОИ-02-03-07-2021 | Страница 4 из 4 |
| | Система менеджмента качества ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ ПО ИНСПЕКЦИИ органа инспекции | |

| | | |
|------------------------------------|--------------|------|
| жиры (г/сут) | 49,1 / 62 | 79 |
| углеводы (г/сут) | 221,5 / 66,1 | 335 |
| энергетическая ценность (ккал/сут) | 1454,5 / 61 | 2350 |

С учетом норм возрастной физиологической потребности в энергии детей возраста 7 - 11 лет (2350 ккал) при процентном распределении рациона по отдельным приемам пищи представленное меню обеспечивает доли суточной потребности в пищевых веществах и энергии согласно требованиям, п.8.1.2. приложение №10, таб.3.

| Тип организации | Прием пищи | Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии | |
|---|------------|---|-----------|
| | | Фактически ккал / % | Норма в % |
| Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена) | завтрак | 508,2 / 21 | 20 - 25 % |
| | обед | 946,3 / 35 | 30 - 35% |

7.Заключение: примерное 10-ти дневное меню, предназначенное для организации питания обучающихся в возрасте 7-11 лет (осеннее-зимний период) Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Гридасовская средняя общеобразовательная школа», Курская область, Обоянский район, с. Гридасово, ул. Выгон, д. 25 **соответствует** требованиям раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене



С.Н. Половинко