

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»
Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области
в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и
Богдановическом районах»

623418, Свердловская область, г. Каменск-Уральский, проспект
Победы, дом 97
тел. (34329)34-03-84, E-mail: mail_05@66.rosпотреbnadzor.ru
ОКПО 01922032, ОГРН 1056603530510, ИНН/КПП
6670081969/661243001

АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ ОРГАНА ИНСПЕКЦИИ
№ RA.RU.710069 от 28 июля 2015 г.

Утверждаю
Главный врач филиала Федерального
бюджетного учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в
Свердловской области
в городе Каменск-Уральский, Каменском
районе, Сухоложском и Богдановическом
районах»



Е.Э.Порошкина

11 июня 2020г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 66-20-005/12398-2020
10-00 часов 23.07.2020 г.

Заключение составлено

время, дата и место составления

Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановическом районах», Свердловская область, г. Каменск-Уральский, пр. Победы ул., 97.

На основании

заявки субъекта права №66-20/3518-2020 от 18.06.2020г. о проведении экспертизы
примерного двухнедельного меню для двух возрастных групп 7-10 лет и 11 лет и старше
обучающихся в общеобразовательной организации.

Экспертом Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Каменск-Уральский и Каменском районе, Сухоложском и Богдановическом районах» (аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU.710069 от 28 июля 2015 г.)

Буравлёва Светлана Евгеньевна	заведующий отделом экспертиз условий воспитания и обучения филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановическом районах	Сертификат специалиста 0266241502326, регистрационный № 804., выданный ФБУН ЕМНЦ ПОЗРПП Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 26.10.2018г. по специальности «Общая гигиена»
-------------------------------	---	---

проведена санитарно-эпидемиологическая
экспертиза примерного десятидневного меню для
детей от 7-11 лет и с 11 лет и старше для учащихся
общеобразовательной организации для установления
соответствия санитарно-эпидемиологическим
требованиям.

с 18.06.2020 по 23.07.2020

в отношении:

вид экспертизы

Муниципальное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 1
623530, Свердловская обл., Богдановичский район, г. Богданович, Ленина ул., 3

на объекте(ах):

МОУ СОШ № 1	623530, Богдановичский район, г. Богданович, Ленина ул., 3
-------------	--

Материалы для проведения экспертизы представил:

Муниципальное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 1
623530, Свердловская обл., Богдановичский район, г. Богданович, Ленина ул., 3

наименование ЮЛ, ИП, представившего материалы с указанием юридического адреса

Материалы поступили «18» июня 2020г.

Экспертное заключение
Заявление №66-20/3518-2020 от 18.06.2020г.
стр. 1 из 5 стр.

Рассмотрев материалы:

1. Примерное двухнедельное меню для учащихся с 7 до 10 лет, утвержденное директором МОУ СОШ №1 М.В. Дягилевой от 01 июня 2020г.
2. Примерное двухнедельное меню для учащихся с 11 лет и старше, утвержденное директором МОУ СОШ №1 М.В. Дягилевой от 01 июня 2020г.
3. Технологические карты на блюда.
4. Ведомость контроля за рационом питания за период 10 дней для 1-4 классов.
5. Ведомость контроля за рационом питания за период 10 дней для 5-11 классов.
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, ООО Издательство «Арий», г. Киев, 2013г.

перечень поступивших материалов с указанием разработчика материалов

УСТАНОВЛЕНО:

1. Данные учета субъекта права

1.	наименование	Муниципальное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 1
2.	адрес	623530, Свердловская обл., Богдановичский район, г. Богданович, Ленина ул., 3
3.	дата регистрации	04.12.2002
4.	ИНН	6605004298
5.	ОКПО	36407450
6.	ОГРН	1026600707176
7.	организационно-правовая форма	Муниципальные автономные учреждения
8.	вид собственности	Государственная собственность
9.	наличие ППК	есть
10.	ОКВЭД	85.14
11.	группировка предпринимательства	бюджетные организации
12.	руководитель: ФИО, должность	Дягилева Марина Владимировна, Директор
13.	телефон, факс, e-mail	(34376)21745 факс

2. Данные учета объектов

Данные по объекту							
1.	наименование	МОУ СОШ № 1					
2.	адрес	623530, Богдановичский район, г. Богданович, Ленина ул., 3					
3.	ОКВЭД	85.14 Образование среднее общее					
4.	ведомственная классификация	общеобразовательные школы всех типов (85.12-85.14)					
5.	классификация предприятия розничной торговли						
6.	наличие ППК	есть					
7.	наличие ИИИ	нет					
8.	руководитель: ФИО, должность	Дягилева Марина Владимировна, директор					
9.	телефон, факс, e-mail	8(34376)56745					
10.	контактная информация						
11.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнены почвы
всего		60	0	525	0	0	(
женщины		50					
подростки 15-17 лет							
Предмет экспертизы (обследования, оценки)							
наименование НД				пункты НД			
СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.				6.4, 6.5, 6.6, 6.7, 6.8, 6.9, 6.10, 6.12, 6.13, 6.14, 6.15, 6.17, 6.18, 6.19, 6.29, 6.30., 9.3., 9.4.			
Описательная часть							

С целью проведения экспертизы представлены:

1. Примерное двухнедельное меню для учащихся с 7 до 10 лет, утвержденное директором МОУ СОШ №1 М.В.

Дягилевой от 01 июня 2020г.

2.Примерное двухнедельное меню для учащихся с 11 лет и старше, утвержденное директором МОУ СОШ №1 М.В. Дягилевой от 01 июня 2020г.

3.Технологические карты на блюда.

4.Ведомость контроля за рационом питания за период 10 дней для 1-4 классов.

5.Ведомость контроля за рационом питания за период 10 дней для 5-11 классов.

6.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, ООО Издательство «Арий», г. Киев, 2013г.

В результате рассмотрения представленных материалов установлено, что:

Примерное меню разработано МОУ СОШ№1. Примерное двухнедельное меню (на 10 дней) составлено на осенний зимний и весенний сезон, дифференцированно по возрастным группам (с 7-10 и с 11 лет и старше). При разработке примерного меню учитывается продолжительность пребывания детей в общеобразовательной организации, возрастная категория обучающихся.

Предоставленное примерное двухнедельное меню содержит информацию: день/неделя/сезон/возрастная категория, номер рецептуры/прием пищи (завтрак, обед)/наименование блюда, масса порции, пищевые вещества (белки, жиры, углеводы), энергетическая ценность, витамины В, С, А, Е, минеральные вещества Са, Р, Mg, Fe.

При разработке меню использовался сборник рецептур (Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, ООО Издательство «Арий», г. Киев, 2013г.).

Организация питания в общеобразовательной организации предусматривает завтраки, обеды для обучающихся (2-х разовое питание), что соответствует требованиям п.6.8. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В соответствие п. 6.9. СанПиН 2.4.5.2409-08 «С учетом возраста обучающихся в примерном меню должны быть соблюдены требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд (приложение 3 настоящих санитарных правил), их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся в общеобразовательных учреждениях (таблицы 1, 3 и 4 приложения 4 настоящих санитарных правил) и учреждениях начального и среднего профессионального образования (таблица 2 приложения 4 настоящих санитарных правил)».

В примерном 2-х недельном меню для организации питания детей с 7 до 10 лет соблюдены требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд: каши-200гр, яичное блюдо-150гр., творожное блюдо-150гр., напитки-200мл., порционные блюда-60гр; суп-250-260мл., гарнир-150гр., мясо, котлета-100гр.

В примерном 2-х недельном меню для организации питания детей с 11 лет и старше соблюдены требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд: каши-250гр, яичное блюдо-200гр., творожное блюдо-200гр., напитки-200мл., порционные блюда-100гр; суп-250мл., гарнир-180гр., мясо, котлета-100гр.

В представленном примерном двухнедельном меню для детей в возрастной категории с 7 до 10 лет и с 11 лет и старше содержится информация о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. В меню приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии с технико-технологическими картами и технологическими картами (информация в которые вносится из сборников рецептур). Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур, что соответствует требованиям п.6.10. СанПиН 2.4.5.2409-08.

При разработке меню для питания учащихся предпочтение отдано свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд, что соответствует требованиям п. 6.12 СанПиН 2.4.5.2409-08.

В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 - 3 дня, что соответствует требованиям п. 6.13 СанПиН 2.4.5.2409-08.

В соответствие п. 6.14. СанПиН 2.4.5.2409-08 «В примерном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. При одно-, двух-, трех- и четырехразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении должно составлять: завтрак - 25%, обед - 35%, полдник - 15% (для обучающихся во вторую смену - до 20 - 25%), ужин - 25%. Допускается в течение дня отступления от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5%, при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи».

В представленном 2-х недельном меню для организации питания детей в возрастной категории с 7 до 11 лет распределение энергетической ценности по отдельным приёмам пищи следующее: завтрак **при санитарной норме 587,5 ккал** (25% от суточной нормы), фактически в 1 день – 519,7 ккал; 2 день - 743,5ккал; 3 день-555,7ккал; 4 день – 745,8 ккал; 5 день – 520,4 ккал; 6 день- 408,4 ккал; 7 день - 776,8 ккал; 8 день- 522,4 ккал; 9 день - 541,4 ккал; 10

день- 743,6 ккал; **обед при санитарной норме 822,5 ккал** (35% от суточной нормы), фактически в 1 день - 84, ккал; 2 день - 1036,4 ккал; 3 день-850,5 ккал; 4 день – 690,9 ккал; 5 день – 709,5 ккал; 6 день-975,9 ккал; 7 день 928,5 ккал; 8 день- 831,5 ккал; 9 день - 1035,3 ккал; 10 день- 708,5 ккал.

Завтрак для детей в возрастной категории с 7 до 10 лет в среднем по калорийности за 5 дней выше нормы составляет **-617ккал**, при норме 587,5 ккал; завтрак с 6 по 10 день выше нормы и составляет – **598,5 ккал**, при норме 587,5ккал. Среднее значение калорийности завтраков за 10 дней составило **607,7 ккал (25,8%)**.

Обед для детей в возрастной категории с 7 до 10 лет в среднем за 5 дней выше нормы и составляет - **826 ккал**, при санитарной норме 822,5ккал, обед с 6 по 10 день выше нормы и составляет – **896ккал**, при норме 822,5ккал. Среднее значение калорийности обедов за 10 дней составило **861 ккал (36,6%)**.

В представленном 2-х недельном меню для организации питания детей в возрастной категории с 11 лет и старше распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи следующее: **завтрак при санитарной норме 678,25 ккал** (25% от суточной нормы), фактически в 1 день - 612,7 ккал; 2 день - 802ккал; 3 день-657,7 ккал, 4 день 702,8 ккал; 5 день – 660,1 ккал; 6 день-501,4 ккал; 7 день - 835,4 ккал; 8 день- 746,7 ккал; 9 день - 601,1 ккал; 10 день- 802,1 ккал; **обед при санитарной норме 949,55 ккал** (35% от суточной нормы), фактически в 1 день - 971, ккал; 2 день - 1065,4 ккал; 3 день-937,4 ккал; 4 день – 805,6 ккал; 5 день – 807,7 ккал; 6 день-1096,7 ккал; 7 день 1021,5 ккал; 8 день- 908,7 ккал; 9 день - 1317,9 ккал; 10 день- 888,5 ккал.

Завтрак для детей в возрастной категории с 11 лет и старше в среднем по калорийности за 5 дней выше нормы и составляет **-687,1 ккал**, при норме **678,25 ккал**; завтрак с 6 по 10 день выше нормы и составляет – **697,3 ккал** при норме **678,25 ккал**. Среднее значение калорийности завтраков за 10 дней составило **692,2ккал (25,5%)**.

Обед для детей в возрастной категории с 11 лет и старше в среднем за 5 дней ниже нормы и составляет – **917,6 ккал** при санитарной норме **949,55 ккал**, обед с 6 по 10 день выше нормы и составляет – **1046,6 ккал**, при санитарной норме **949,55 ккал**. Среднее значение калорийности обедов за 10 дней составило **982,1 ккал (36,2%)**, что соответствует требованиям п. 6.14. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В соответствии п. 6.15. СанПиН 2.4.5.2409-08 «В суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов, должна составлять 1:1:4 или в процентном отношении от калорийности, как 10 - 15 %, 30 - 32 % и 55-60 %, соответственно, а соотношения кальция к фосфору, как 1:1,5».

В представленном 2-х недельном примерном меню для детей с 7-11 лет в суточном рационе питания соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов, составляет 1,1:1:3,7 соотношение кальция к фосфору составляет 1:1,48.

В представленном 2-х недельном примерном меню для детей с 11 лет и старше в суточном рационе питания соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов, составляет 1,1:1:3,7; соотношение кальция к фосфору, составляет 1:1,45.

В соответствии п. 6.17 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Ежедневно в рационах 2 - 6-разового питания следует включать мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты рекомендуется включать 1 раз в 2 - 3 дня».

В представленном 2-х недельном примерном меню для детей с 7-11 лет и с 11 лет и старше, обучающихся в общеобразовательной организации ежедневно в рационах 2-х разового питания включены мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыба, яйца, сыр, творог включены в рацион 1 раз в 3 дня.

В соответствии с п. 6.18. СанПиН 2.4.5.2409-08 завтраки состоят из закуски, горячего блюда и горячего напитка, рекомендованные свежие фрукты в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 включены в рацион питания на завтрак в 6,8, 9 день.

В соответствии с п.6.19. СанПиН 2.4.5.2409-08 Обед включает в себя закуску, первое блюдо, второе и сладкое блюдо.

Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта используют только после термической обработки, что соответствует требованиям п 6.29. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального обучения».

В течение 10-ти дней обучающиеся общеобразовательной организации обеспечены набором пищевых продуктов (овощами, фруктами, мясом, цыплятами потрошёнными, рыбой, творогом, сыром, маслом сливочным, яйцом в полном объеме, предусмотренных в суточных наборах, из расчета в один день на одного человека для различных групп обучающихся, что соответствует требованиям п 6.30. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального обучения».

- В двухнедельном меню в питании детей используют обогащенные пищевые продукты- соль йодированную, хлеб «Селянский из пшеничной муки с витаминно-минеральным комплексом «Колос-8»», хлеб «Столичный» из муки ржано-пшеничной 1 сорт с витаминно-минеральным комплексом «Колос-8», что соответствует требованиям п.9.3. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального обучения».

- Для витаминизации третьего блюда используют Аскорбиновую кислоту, напиток «Валетек» витаминный кисель «Валетек», что соответствует требованиям п.9.4. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального обучения».

Нарушения требований НД установлено:

3. Выводы:

Представленное примерное двухнедельное меню для детей двух возрастных групп с 7-10 лет и с 11 лет и старше для учащихся общеобразовательной организации Муниципальное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 1, 623530, Свердловская обл., Богдановичский район, г. Богданович, Ленина ул., 3

соответствует требованиям

СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

перечень поступивших материалов, работ, услуг, ЮЛ, ИП и др.
перечень нормативных документов

Экспертное заключение составлено:
заведующий отделом экспертиз условий воспитания
и обучения филиала ФБУЗ «Центр гигиены и
эпидемиологии в Свердловской области в городе
Каменск-Уральский, Каменском районе,
Суходолжском и Богдановичском районах»

должность



Буравлёва Светлана Евгеньевна
ФИО

К заключению прилагаются

1. Примерное двухнедельное меню для учащихся с 7 до 10 лет, утвержденное директором МОУ СОШ №1 М.В. Дягилевой от 01 июня 2020г.
2. Примерное двухнедельное меню для учащихся с 11 лет и старше, утвержденное директором МОУ СОШ №1 М.В. Дягилевой от 01 июня 2020г.
3. Технологические карты на блюда.
4. Ведомость контроля за рационом питания за период 10 дней для 1-4 классов.
5. Ведомость контроля за рационом питания за период 10 дней для 5-11 классов.
6. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, ООО Издательство «Арий», г. Киев, 2013г.

Экспертное заключение получил



должность



подпись

2020г.

Дягилева МВ
ФИО

руководитель (должностное лицо, уполномоченное руководителем) юридического лица или индивидуального предпринимателя