

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

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения

«Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан»

Юридический адрес: 450054, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Шафиева, д. 7 тел. (347)287-85-00; факс (347)237-42-48
Реквизиты: ОКПО 75824463 ОГРН 1050204212255 ИНН/КПП 0276090570/027601001

Нефтекамский межрайонный филиал ФБУЗ

«Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан»

Фактический адрес: 452684, Республика Башкортостан, г. Нефтекамск, ул. Социалистическая, 10
тел./факс(34783)42648, E-mail: snfb@ufamts.ru, ИВУ/КПП 0276090570/027602001

АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ
ОРГАНА ИНСПЕКЦИИ
№ RA.RU.710014

УТВЕРЖДАЮ

Главный врач



Е.М.Иванов

2017 г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 14/17
от 14 05 2017 г.

Наименование: Примерное меню для организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений.

Заявитель: Общество с ограниченной ответственностью «Гранд-логистик» (ООО «Гранд-логистик»), 452683, Республика Башкортостан, г. Нефтекамск, ул. Техснабовская, За, ИНН 0264064092, ОГРН 1120264001110

Основание: заявление ООО «Гранд-логистик» исх. № 52 от 12.05.2017 г. (вх. № 794 от 12.05.2017 г.).

Цель: установить соответствие/несоответствие примерного меню для организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» для организации питания обучающихся».

Представленные документы:

1) Примерное меню для организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений.

Заключение:

Представленное Примерное меню для организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений **соответствует** требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» для организации питания обучающихся».

В ходе инспекции установлено:

В целях обеспечения обучающихся горячим питанием, согласно требованиям 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 разработано примерное меню для организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений.

Меню содержит необходимую информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд в соответствии со

сборниками рецептов. Повторения одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня отсутствуют.

В соответствии с требованиями п. 6.4. СанПиН 2.4.5.2409-08 меню разработано на 4 недели (24 дня). Согласно требованиям п. 6.6. СанПиН 2.4.5.2409-08 меню разработано на два периода с учетом сезонности – осенне-зимний и весенний период и дифференцировано по возрастным группам обучающихся (младшие и старшие классы).

Для обучающихся образовательных учреждений предусмотрено двухразовое горячее питание – завтрак и обед, что соответствует требованиям п. 6.8. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Объем и масса готовых блюд в меню приняты с учетом возраста обучающихся согласно п. 6.9. СанПиН 2.4.5.2409-08. Расчет пищевой и энергетической ценности, содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде и за весь день указан в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08. Питание удовлетворяет физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах и энергии и составляет 60% от среднесуточной потребности в пищевых веществах (п.6.14. СанПиН 2.4.5.2409-08).

Ежедневно дети возрастной группы от 7-11 лет получают белков-53,4гр. (при норме 46,2гр.), жиров-57,02гр. (при норме 47,4гр.), углеводов-175,09гр. (при норме 201гр.), железа – 10,27гр. (при норме 7,2гр.), витамина В1 – 0,72гр. (при норме 0,72гр.), витамина С – 32,35гр. (при норме 36гр.). Суточная калорийность блюд в течение дня составляет 1497,88 ккал (при норме 1410 ккал.). В примерном меню учтено рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. Средний процент пищевой ценности за 4 недели составляет: завтрак-25,9%, обед-35,32%. Отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах ±5%. Соотношение белков, жиров, углеводов 1:1,1:3,3. Для детей возрастной группы от 11-17 лет предусмотрено белков-61,54гр. (при норме 54гр.), жиров-65,82гр. (при норме 55,2гр.), углеводов-205,62гр. (при норме 229,8гр.), железа – 11,95гр. (при норме 10,2гр.), витамина В1 – 0,93гр. (при норме 0,84гр.), витамина С – 37,28гр. (при норме 42гр.). Суточная калорийность блюд в течение дня составляет 1744,39 ккал (при норме 1627,8 ккал.). В примерном меню учтено рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. Средний процент пищевой ценности за 4 недели составляет: завтрак-28,67%, обед-37,43%. Отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах ±5%. Соотношение белков, жиров, углеводов 1:1,1:3,4. Отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в течение в пределах ±5%.

Согласно представленного меню на завтрак детям предложены закуска, горячее второе блюдо, горячие напитки (чай, кофейный напиток, какао с молоком, компот), фрукты. Обеды включают в себя: закуску, первое блюдо - супы, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. Примерное меню соответствует рекомендуемой форме составления.

Рецептуры блюд и кулинарных изделий разработаны на основании сборников:

- «Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений» (Пермь 2008г.);

- «Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьного питания (Уфа 2009г.);

- «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России». Г. Москва, 1992 г.;

- «Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования» (г.Самара, 2013г.).

Согласно представленного меню питание обучающихся соответствует принципам сбалансированного питания, предусматривающее варку, тушение, запекание. Исключаются продукты с раздражающими свойствами. Ежедневно в рацион питания включены мясо, молоко, сливочное и растительное масла, хлеб ржаной и пшеничный. Рыба в меню присутствует 1 раз в 3-4 дня. В меню включены продукты, содержащие незаменимые аминокислоты, жирные полиненасыщенные кислоты, белки животного происхождения, клетчатку, минеральные

вещества, нужные для оздоровления, роста и развития детского и подросткового организм. В целях профилактики гиповитаминозов и эффективного оздоровления детей проводится витаминизация и обогащения минеральными веществами третьих блюд и пищевых продуктов, также используется витаминизированный кисель «Валитек» и витаминизированные и обогащенные минеральными веществами пищевые продукты (хлеб пшеничный витаминизированный, компот витаминизированный).

Салаты из сырых овощей предыдущего года предполагается готовить до первого марта текущего года, в период с первого марта овощи использовать только после термической обработки.

Питание обучающихся организовано в столовой, оснащенной достаточным количеством необходимого холодильного и технологического оборудования. Столовая снабжена всеми инженерными сетями и коммуникациями для обеспечения условий технологии приготовления качественных и безопасных блюд входящих в меню. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, утвержденными технологом по питанию.

Несоответствия: -

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена:

Врач по общей гигиене, сертификат № 0102180564455, Разяпова Р.Т.

(должность сотрудника Органа инспекции, № сертификата, Ф.И.О., подпись)