

Инз. СОШ



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. № 45-20-12/21-2020 от 28.12.2020 г.

Заявителю  
Директору МКОУ  
«Глядянская СОШ»  
Леоновой Т.Н.

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

Подборнов А.Л.

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ г.

**Наименование объекта, фактический адрес:** примерное цикличное десятидневное меню для организации питания обучающихся муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Глядянская средняя общеобразовательная школа» (МКОУ «Глядянская СОШ»), расположенное по адресу: Курганская область, Притобольный район, с. Глядянское, ул. Красноармейская, дом 17.

**Цель экспертизы:** санитарно-эпидемиологическая оценка соответствия примерного цикличного десятидневного меню требованиям санитарных норм и правил.

**Представленные документы:**

- примерное цикличное десятидневное меню для организации питания обучающихся муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Глядянская средняя общеобразовательная школа» на осенне-зимний период (7-11 лет);
- примерное цикличное десятидневное меню для организации питания обучающихся муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Глядянская средняя общеобразовательная школа» на весенне-летний период (7-11 лет);

- примерное циклическое десятидневное меню для организации питания обучающихся муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Глядянская средняя общеобразовательная школа» на осенне-зимний период (12-18 лет);
- примерное циклическое десятидневное меню для организации питания обучающихся муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Глядянская средняя общеобразовательная школа» на весенне-летний период (12-18 лет).

**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 28.12.2020 г. была проведена санитарно - эпидемиологическая оценка примерного циклического десятидневного меню для организации питания обучающихся муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Глядянская средняя общеобразовательная школа».

В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено:

На проведение экспертной оценки представлено примерное циклическое десятидневное меню для организации питания обучающихся муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Глядянская средняя общеобразовательная школа» в возрасте с 7 до 11 лет, с 12-18 лет на весенне-летний и осенне-зимний периоды.

Меню разработаны на основании:

- «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна-М.: ДеЛи принт, 2005», .

- «Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждениях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.:ДеЛи принт., 2010»;

- «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Авт.-сост.:А.И. Здобнов, В.А. Цыганков, М.И. Пересичный. – К.; А.С.К., 2005;

- « Сборника технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, части 1 и 2, Пермь 2001 г.»;

- «Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурге, -СПб.: Речь, 2008»;

- Сборник 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).

Разработанные примерные десятидневные меню горячих завтраков имеют 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 рецептур блюд соответствуют заявленным сборникам. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерных меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур, что соответствует требованиям п. 6.10. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Представленные меню предусматривают одноразовое горячее питание (завтрак и (или) обед), что не противоречит требованиям п. 2.2. МР 2.4.0179-20.

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.

Представленные меню соответствуют 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.

Завтрак представленных десятидневных меню для обучающихся 5 -11 классов (12-18 лет) состоит из основного горячего блюда, горячего напитка, что соответствует требованиям п. 6.18. СанПиН 2.4.5.2409-08. Завтрак для обучающихся 1- 4 классов (7-11 лет) состоит из горячего блюда, горячего напитка, закуски (в виде овощных салатов), фруктов, что не противоречит требованиям п. 2.3. МР 2.4.0179-20.

Ассортимент продуктов и блюд разнообразный: крупяные блюда, мясные блюда, молочные продукты (в том числе сыр, масло сливочное), овощи, макаронные изделия, напитки (в том числе соки, компоты из смеси сухофруктов), что не противоречит 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 и (или) обедов в среднем за 10 дней составляет:

- для детей 7-11 лет (обед) на весенне-летний период года – 1,2 : 1 : 4,2, в процентном отношении от калорийности: белки – 17,9 %, жиры – 15,6 %, углеводы – 66,5 %;
- для детей 12-18 лет (завтрак) на весенне-летний период года – 1,03 : 1 : 3,2, в процентном отношении от калорийности белки – 19,8 %, жиры – 19,2 %, углеводы – 61,0 %;
- для детей 7-11 лет (обед) на осенне-зимний период года – 1 : 1 : 3,3, в процентном отношении от калорийности белки – 19,4%, жиры – 18,9 %, углеводы – 51,5 %;
- для детей 12-18 лет (завтрак) на осенне-зимний период года – 1 : 1 : 3,2, в процентном отношении от калорийности белки – 19,4 %, жиры – 19,4 %, углеводы – 61,6 %.

Энергетическая ценность блюд (калорийность завтраков и (или) 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 (обед) на весенне-летний период года – 33,6 % от суточной потребности (2350 ккал), что не противоречит требованиям п. 6.14, приложение 4, таблица 3 СанПиН 2.4.5.2409-08;
- для детей 12-18 лет (завтрак) на весенне-летний период года – 29,9 % от суточной потребности (2713 ккал), что не противоречит требованиям п. 6.14, приложение 4, таблица 3 СанПиН 2.4.5.2409-08;

- для детей 7-11 лет (обед) на осенне-зимний период года – 31 % от суточной потребности (2350 ккал), что не противоречит требованиям п. 6.14, приложение 4, таблица 3 СанПиН 2.4.5.2409-08;

- для детей 12-18 лет (завтрак) на осенне-зимний период года – 27,9 % 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 одноразового питания (завтрак и (или) обед)

Прием пищи	Норма (7-11 лет)	Среднее значение за 10 дней
Обед	35 %	
Б	26,95	29,5 (38,3%)
Ж	27,65	27,27 (34,5%)
У	117,25	101,08 (30,2%)
ЭЦ	822,5	755,2 (32,1%)
Прием пищи	Норма (12-18 лет)	Среднее значение за 10 дней
Завтрак	25 %	
Б	22,5	30,46 (33,8%)
Ж	23,0	30,0 (32,6%)
У	95,75	94,97 (24,8%)
ЭЦ	678,25	782,98 (28,9%)

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

- обед (7-11 лет/1-4 классы) – 33,6% (норма 35%±5%), что соответствует требованиям п. 6.9., п. 6.14. СанПиН 2.4.5.2409–2008.

- завтрак (12-18 лет/5-11 классы) – 28,9% (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 1:1,55 (норма 1:1,5), что соответствует 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 и фрукты (осенне-зимний период года), овощные блюда, плодово-ягодные напитки.

#### Заключение:

На основании вышеизложенного, примерное циклическое десятидневное меню для организации питания обучающихся муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Глядянская средняя общеобразовательная школа» (МКОУ «Глядянская СОШ»), расположенное по адресу: Курганская область, Притобольный район, с. Глядянское, ул. Красноармейская, дом 17 соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

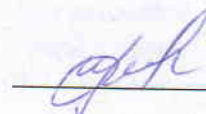
Помощник врача-эпидемиолога  
Сертификат специалиста 0845180778271  
Регистрационный № 1166 выдан 15 июня 2017г.  
тел. 8-(35-231)-2-40-06



Е.А. Захаров

Исполнитель:

Помощник врача по общей гигиене  
(Сертификат специалиста № 0845180927390 от 28 июня 2019 года)



Матвеева И.Г.

МКОУ «Глядянская средняя общеобразовательная школа», Курганская обл., Притобольный р-н, с. Глядянское, ул. Красноармейская, д. 17