

Аттестат аккредитации № RA.RU.710012 выдан 22 апреля 2015г



ТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

филиале

И.В. Сааков

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1601/26 «10» ноября 2020 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного 10-дневного меню для учащихся образовательных учреждений муниципального образования Кушевский район на летне-осенний период 2020 года для детей 7-11 лет (завтрак, обед).

1. Основание: Заявление №26/1215/ОИ от 06.11.2020 на проведение инспекционной деятельности

2. Заявитель: Управление образованием администрации муниципального образования Кушевский район

Юридический адрес: 352030, Краснодарский край, ст. Кушевская, ул. Крупской, 4

Фактический адрес: 352030, Краснодарский край, ст. Кушевская, ул. Крупской, 4

ИНН 2340015819

3. Разработчик (при инспекции материалов): Управление образованием администрации муниципального образования Кушевский район

Юридический адрес: 352030, Краснодарский край, ст. Кушевская, ул. Крупской, 4

Фактический адрес: 352030, Краснодарский край, ст. Кушевская, ул. Крупской, 4

4. Цель экспертизы: на соответствие: СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

5. Перечень рассмотренных материалов:

- Примерное 10-дневное меню (завтрак, обед) для образовательных учреждений Кушевского района на летне-осенний период для детей 7-11 лет.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Кушевский филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» при проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы примерного 10-дневного меню образовательных учреждений Кушевского района на летне-осенний период 2020 года, рассмотрел материалы и установил:

Кушевский филиал
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

Продолжение: 2, 3
Страницы № 376

Для обеспечения обучающихся 7-11 лет в общеобразовательных учреждениях Куцевского района здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, разработан рацион питания. Рацион питания обучающихся предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания обучающихся в течение пребывания в образовательном учреждении, согласно учебного процесса.

На основании сформированного рациона питания разработано примерное 10-дневное меню (завтрак, обед) для учащихся в возрасте от 7 до 11 лет, включающее распределение перечня блюд, кулинарных изделий из мяса, рыбы, крупяных и хлебобулочных изделий, молочной продукции в течение 10 дней по отдельным приемам пищи - завтрак и обед.

Примерное меню разработано с учетом сезонности (летне-осенний период), необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7-11 лет).

Примерное меню составлено в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение 2 санитарных правил) на основании меню-раскладок, содержащих ссылки количественных данных о рецептуре блюд, с указанием сезонности разрабатываемого меню.

Организовано двухразовое горячее питание (завтрак и обед).

С учетом возраста обучающихся в примерном меню соблюдены требования по массе порций блюд (приложение 3 санитарных правил).

В меню указана пищевая и энергетическая ценность, потребность в основных витаминах (В1, С, А, Е) и микроэлементах (Са, Р, Mg, Fe) для обучающихся данной возрастной категории. Приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, в полной мере соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

При разработке меню учтено требование санитарных правил по предпочтению свежеприготовленным блюдам, не подвергающихся повторной термической обработке. Не отмечено повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в последующие 2-3 дня.

В примерном меню учтено рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. Распределение калорийности в процентном отношении составляет: завтрак - 25%, обед - 35%, что соответствует 588 ккал и 823 ккал соответственно. Средний показатель калорийности за 10 дней в примерном меню для завтрака составляет 584,7 ккал, а для обеда - 832,7 ккал, что соответствует требованиям санитарных правил.

В рационе питания сбалансировано оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров, углеводов и составляет в среднем 1:1:4.

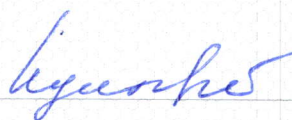
Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование способов приготовления блюд, таких как варка, тушение, запекание. Исключены продукты с раздражающими свойствами.

Ежедневно в рацион питания включены мясо, молочная продукция, хлеб (с каждым приемом пищи), овощные блюда, овощи свежие. Рыба, сыр, масло сливочное, творожные и яичные блюда включены 1 раз в 2-3 дня.

Завтрак состоит из закуски, горячего блюда и горячего напитка, свежих овощей или фруктов, хлебобулочного изделия.

Обед включает первое, второе блюдо (основное горячее блюдо из мяса, птицы или рыбы), третье блюдо. Включены порционные овощи, фрукты, молоко или кисломолочный напиток.

В исключительных случаях при отсутствии необходимых продуктов предусмотрена их замена, на продукты равноценные по химическому составу, в соответствии с приложением 6 СанПиН 2.4.5.2409-08.



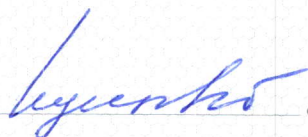
Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания в примерном меню не указаны пищевые продукты и кулинарные изделия, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений (приложение 7 санитарных правил).

7.ВЫВОД: по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы примерное 10-дневное меню (завтрак, обед) для учащихся образовательных учреждений муниципального образования Кушевский район на летне-осенний период 2020 года для детей 7-11 лет, **соответствует** требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Врач по общей гигиене



Т.Н. Пожиленкова



филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»