Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
"ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ХАБАРОВСКОМ КРАЕ"
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ
Аттестат аккредитации органа инспекции RA.RU.710047 выдан 17 июля 2015 года
Владивостокская ул. 9, г.Хабаровск, 680013.
тел./ факс (4212) 32-47-13, E-mail: fbuz@27.khv.ru

УТВЕРЖДАЮ
Главный врач

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения "Центр гигиены и эпидемиологии в Хабаровском крае"

Ю.А. Гарбуз

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

на соответствие перспективного меню санитарным правилам и нормам

04 .12.2020г. № 2720/01.13/08/2278 /2020

Основание для проведения экспертизы:
поручение Управления Роспотребнадзора по Хабаровскому краю № 02.3-111 от 02.12.2020г.

Заключение составлено: врачом по общей гигиене Власенко А.Ю., Об административной ответственности в соответствии со статьей 17.9 «Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях» за дачу заведомо ложного заключения предупрежден(а), с правами и обязанностями, предусмотренными статьей 25.9 «Кодекса Российской федерации об административных правонарушениях» ознакомлена.

Наименование учреждения:
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение гимназия им. З.А. Космодемьянской городского поселения «Рабочий поселок Чегдомын» Верхнебуреинского муниципального района Хабаровского края (далее - МБОУ Гимназия)

Адрес: Хабаровский край, Верхнебуреинский район, рабочий поселок Чегдомын, ул. Строительная, 4

Представленные для экспертизы документы:

Перспективное меню на 12 дней для учащихся 7-11 и 12-18 лет; технологические карты; накопительные ведомости нормы продуктов питания (в граммах) на одного ребенка; технологические карты.

Краткое описание:

Перспективное меню на 12 дней разработано для учащихся МБОУ Гимназия.

Примерное меню разработано для возрастной категории 7-11 и 12-18 лет.

При составлении меню использованы: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях общественного питания» под редакцией ДеЛи принт 2016 г, г. Москва; «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в образовательных учреждениях» под редакцией ДеЛи принт 2017 г, г. Москва; «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации» под ред. А.Я. Перевалова, г. Пермь, 2013г.

В школе предусмотрено 3-х разовое питание (завтрак, обед, полдник). Меню представлено ежедневным перечнем блюд с разбивкой на – завтрак, обед, полдник, с указанием объема порций каждого блюда, пищевой и энергетической ценности, информации о содержании витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, с подведением итога за день, № технологической карты, в соответствии с которой приготовлено блюдо.

Интервалы между приемами пищи – от 3 ч 30 минут до 4 ч 00 минут.

Завтрак состоит из блюда из творога или яйца, или молочной каши или гарнира со вторым блюдом и бутерброда с сыром или маслом и напитка (чай с сахаром, с вареньем, с джемом, с лимоном, с медом, кофейный напиток или какао с молоком) и кисломолочного напитка; обед – из супа, салата, мясного или рыбного блюда с гарниром, третьего блюда (компот, сок, кисель, напиток из шиповника); на полдник – кондитерское или творожное изделие, напиток (кисломолочный продукт, сок, кисель), фрукты – 1 раз в неделю.

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.

В представленном меню вес блюд для детей соответствует нормируемым величинам.

Ежедневно в рацион 3-разового питания включены молоко, мясо, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Яйца, рыба, творог, сыр, кисломолочные продукты включены 1 раз в 2 - 3 дня.

Питание воспитанников соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание.

Калорийность распределена следующим образом: для детей в возрасте 7-11 лет: завтрак – 25% от суточной калорийности, при нормируемой – 25%, обед – 35%, при нормируемой – 35%, полдник – 15%, при нормируемой – 15%; для детей в возрасте 12-18 лет: завтрак – 25%, при нормируемой – 25%, обед – 35%, при нормируемой – 35%, полдник –15%, при нормируемой – 15%.

Энергетическая ценность рациона для детей 7-11 лет - 1763 ккал, что соответствует средней рекомендуемой (1763 ккал).

Энергетическая ценность рациона для детей в возрасте 12-18 лет – 2034,9 ккал, что соответствует средней рекомендуемой (2035 ккал).

Ежедневное потребление белков для детей 7-11 лет составляет - от 56,2 г до 63,5 г (среднее – 58,2 г), при нормируемом – 55,8 г, жиров – от 52,3 г до 68,7 г (среднее – 59,3 г), при нормируемом – 59,3 г, углеводов – от 206,6 г до 342,4 г (среднее – 251,6 г) при нормируемом – 215,3 г. Соотношение белков, жиров и углеводов в процентном отношении от калорийности составляет 13%, 30%, 57%.

Ежедневное потребление белков для детей 12-18 лет составляет - от 58,4 г до 78,3 г (среднее – 67,7 г), при нормируемом – 67,5 г, жиров – от 56,6 г до 79,3 г (среднее – 69,4 г), при нормируемом – 69 г, углеводов – от 249,8 г до 393,2 г (среднее – 296,2 г) при нормируемом – 287,3 г. Соотношение белков, жиров и углеводов в процентном отношении от калорийности составляет 13%, 31%, 58%.

В примерном меню соблюдены требования по потребности в основных витаминах и микроэлементах для обучающихся: для детей в возрасте 7-11 лет: количество витамина В 1 – от 0,86 мг до 0,92 мг (среднее – 0,89 мг), норма – 0,9 мг; витамина С – от 44,6 мг до 45,3 мг (среднее – 44,9 мг), норма – 45 мг; витамина А – от 0,52 мг рет. экв до 0,54 мг рет. экв (среднее – 0,53 мг рет. экв), норма – 0,53 мг рет. экв; витамина Е – от 6,5 мг ток. экв до 9,2 мг ток. экв (среднее – 7,5 мг ток. экв), норма – 7,5 мг ток. экв; кальция - от 434,5 мг до 999,6 мг (среднее – 824,8 мг), норма – 825 мг; фосфор – от 789,58 мг до 1390,7 мг (среднее – 1127,9 мг), норма – 1237,5 мг; магний – от 182,5 мг до 189,3 мг (среднее – 187,5 мг), норма – 187,5 мг; железо – от 8,9 мг до 10,5 мг (среднее – 9 мг), норма – 9 мг; для детей в возрасте 12-18 лет: количество витамина В 1 – от 0,9 мг до 1,4 мг (среднее – 1,05 мг), норма – 1,05 мг; витамина С – от 52,3 мг до 52,6 мг (среднее – 52,5 мг), норма – 52,5 мг; витамина А – от 0,67 мг рет. экв до 0,68 мг рет. экв (среднее – 0,68 мг рет. экв), норма – 0,68 мг рет. экв; витамина Е – от 7,9 мг ток. экв до 9,9 мг ток. экв (среднее – 9,0 мг ток. экв), норма – 9,0 мг ток. экв; кальция - от 562,8 мг до 2015,9 мг (среднее – 899,67 мг), норма – 900 мг; фосфор – от 972,4 мг до 2416 мг (среднее – 1349,9 мг), норма – 1350 мг; магний – от 223 мг до 225,9 мг (среднее – 224,9 мг), норма – 225 мг; железо – от 12,3 мг до 13,7 мг (среднее – 12,8 мг), норма – 12,8 мг.

Соотношение кальция к фосфору составило: 1:1,5, регламентировано – 1:1,5.

Учащиеся обеспечены набором пищевых продуктов в полном объеме из расчета в один день на одного человека.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Заключение:

Представленное на экспертизу 12 дневное перспективное меню, предназначенное для учащихся возрастной категории 7-11 и 12-18 лет Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение гимназия им. З.А. Космодемьянской городского поселения «Рабочий поселок Чегдомын» Верхнебуреинского муниципального района рабочий поселок Чегдомын, ул. Строительная, 4 **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 А.Ю. Власенко

Технический директор Ю.Е. Лапенкова

43-74-42