



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

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Ярославской области»**

Аккредитованный орган инспекции

(Аттестат аккредитации Федеральной службы по аккредитации № RA.RU. 710059 от 03.06.2015 г.)

150054, г. Ярославль, ул. Чкалова, дом 4; тел. (4852) 73-62-69; факс (4852) 73-20-52

E-mail: mail@fguz.yar.ru; http://fguz.yar.ru

ОКПО 76534939; ОГРН 1057601089798; ИНН 7606053148; КПП 760601001

№ 76-20-21/16-09-2316-2020
« 23 » 09 2020 г.

160920.4597.1/0.21.04/2728.210920

регистрационный номер

УТВЕРЖДАЮ

Временно исполняющий обязанности
главного врача ФБУЗ «Центр
гигиены и эпидемиологии в Ярославской
области», руководителя органа инспекции



Подпись

Мне, Радаева Ю.А., в соответствии с КоАП РФ разъяснены права и обязанности эксперта, предусмотренные ст.25.9 указанного выше Закона. Об ответственности за дачу заведомо ложного заключения по ст.19.26 КоАП РФ предупреждена.

21.09.2020

Эксперт

Ю.А. Радаева

Экспертное заключение № 2728/21 от 21.09.2020

1. **Объект инспекции:** Примерное меню для обучающихся МОУ Дивногорская ООШ возрастной группы 7-11 лет
2. **Вид инспекции:** санитарно-эпидемиологическая экспертиза представленных документов
Время проведения инспекции: начато: 21.09.2020,
окончено: 21.09.2020
Место проведения инспекции: 150054, г. Ярославль, ул. Чкалова, д. 4.
3. **Цель инспекции:** установление соответствия (несоответствия) санитарно-эпидемиологическим требованиям представленных документов
4. **Основания для проведения инспекции:** поручение № 135-ГУ от 10.09.2020 г. Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ярославской области

Территориальный отдел УФС
Роспотребнадзора в Угличском МР

Вх. №

16.09.2020 135-1169-2020

22 СЕН 20

Эксперт

Ю.А. Радаева

Экспертное заключение № 2728/21 от 21.09.2020 г., составлено в 2-х экземплярах
« Результаты инспекции относятся исключительно к объекту инспекции. Инспекция проведена в соответствии с действующими техническими регламентами, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, национальными и межгосударственными стандартами. Документ не может быть воспроизведен полностью или частично без письменного разрешения органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ярославской области»

5. Документы, устанавливающие требования к объекту инспекции:

- 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»

6. Документы, устанавливающие методы инспекции:

- Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 19 июля 2007 г. № 224 «О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок» (вместе с "Порядком организации и проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, исследований, испытаний и токсикологических, гигиенических и иных видов оценок",
- СМК-ОИ-П-СОП-8-18 «Процедура выполнения работ по оценке соответствия установленных в требованиях»

7. Заказчик, владелец объекта инспекции:

Муниципальное общеобразовательное учреждение Дивногорская основная общеобразовательная школа

юридический адрес: 152627, Ярославская область, Угличский район, с. Дивная Гора

фактический адрес: 152627, Ярославская область, Угличский район, с. Дивная Гора

8. Инспекция проведена:

экспертом, врачом по общей гигиене Радаевой Ю.А., сертификат специалиста регистрационный № 017704008597, дата выдачи 15.03.2019 г. по специальности «Общая гигиена»

9. Представленные документы:

- Примерное меню для обучающихся МОУ Дивногорская ООШ возрастной группы 7-11 лет

10. При инспекции установлено:

Примерное меню составлено на период 2-х недель (12 дней) в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания.

Примерное меню составлено с учетом необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона.

Обучающиеся общеобразовательной организации обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака и обеда.

В примерном меню учитывалось рациональное распределение энергетической ценности по приемам пищи.

Примерное меню соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание и исключает продукты с раздражающими свойствами.

Эксперт

Ю.А. Радаева

Меню составлено на основании:

- Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах «Хлебпродинформ», 2004 г. под редакцией В.Т. Лапшиной;
- Сборника технологических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией Могильного М.П. и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 544с.;
- Справочника «Рецептуры блюд для питания учащихся образовательных учреждений города Москвы», выпуск 4, 2003 г. под ред. Варфаламеевой В.Л.;

В меню приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов.

Меню содержит сведения о наименовании блюд, массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде.

Примерное меню разработано для возрастной группы обучающихся с 7- 11 лет.

Согласно представленного меню для возрастной группы обучающихся 7-11 лет, распределение калорийности по отдельным приемам пищи в процентном отношении составляет (средняя величина): завтрак – 23,3 %, обед - 33 %.

Завтрак состоит из закуски, горячего блюда и напитка.

В блюдах завтрака количество белков составляет 20,1 г. (средняя величина) при рекомендуемых – 15,4-19,3 г.; жиров составляет – 18,7 г. (средняя величина) при рекомендуемых – 23,7-27,7 г.; количество углеводов – 72,3 (средняя величина) при рекомендуемых - 67-83,9 г.

Обед состоит из закуски (овощи порционно), горячего первого блюда, второго блюда и напитка.

В блюдах обеда количество белков составляет 24 г. (средняя величина) при рекомендуемых – 23-26,9 г.; количество жиров составляет – 25,8 г. (средняя величина), при рекомендуемых 23,7-27,7 г.; количество углеводов – 113,7 г. (средняя величина), при рекомендуемых – 100,5-117,3 г.

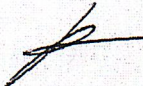
Соотношение основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) оптимальное.

Масса порций блюд по приемам пищи соответствуют рекомендуемым СанПиН 2.4.5.2409-08.


В представленном меню содержание витаминов и минеральных солей приближены к оптимальному. Предусмотрена витаминизация третьих блюд витамином С.

11. Заключение: Примерное меню для обучающихся МОУ Дивногорская ООШ возрастной группы 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».

Эксперт:


Радаева Ю.А.

Эксперт


Ю.А. Радаева