

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области»
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области»)

Аккредитованный орган инспекции

Аттестат аккредитации от 02.07.2015 № RA.RU.710076

филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области» в Кирово-Чепецком районе
(филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области» в Кирово-Чепецком районе)

613040, Кировская обл., г. Кирово-Чепецк, ул. Созонтова, д. 3а,

Тел./факс (83361) 4-61-02, e-mail: kchep@sanepid.ru, <http://www.sanepid.ru>

ОКПО 73606667 ОГРН 1054316558669, ИНН/КПП 4345100758/431202001

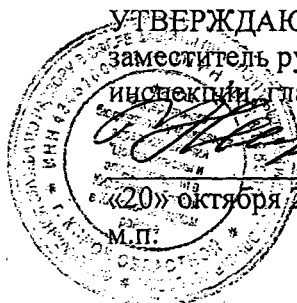
УТВЕРЖДАЮ

заместитель руководителя органа
инспекции, главный врач филиала

Е.Н. Никулина

«20» октября 2020 г.

М.П.



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 02-511-2020-ГЗ

о соответствии (не соответствии) санитарным правилам и нормам
примерного 10-дневного меню для питания детей с 11 лет и старше (осенне-зимний,
зимне-весенний период) разработанное ООО «Мелкий опт»

На основании предписания от Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Кировской области в Кирово-Чепецком районе № 151 от 30.09.2020г., проведена оценка соответствия меню обязательным требованиям санитарных правил и нормативов, включающая следующие виды инспекции:

1. санитарно-эпидемиологическая экспертиза

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена врачом по общей гигиене Ситниковым Ю.Н., сертификат специалиста № 0155241662499, действителен до 28.06.2022 г.

Срок проведения инспекции: с 30.09.2020 г. по 20.10.2020 г.

Представлены документы: 30.09.2020 г.

Примерное 10-дневное меню для питания детей с 11 лет и старше (осенне-зимний, зимне-весенний период) разработанное ООО «Мелкий опт»

Установлено:

1. Примерное двухнедельное меню предназначено для обучающихся в возрасте с 11 лет и старше.
2. Примерное двухнедельное меню разработано с учетом сезонности: осень-зима, зима-весна.
3. Примерное двухнедельное меню рассчитано для организации двухразового приема пищи – завтрак, обед. Меню содержит информацию об энергетической и пищевой ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов в каждом блюде.

Средний процент пищевой ценности по отдельным приемам пищи составляет:

- завтрак, первая неделя – 28,8 %; обед, первая неделя – 38,4 %;
- завтрак, вторая неделя – 29,6 %; обед, вторая неделя – 36,6 %;

что соответствует нормативным требованиям для завтрака – 25%, для обеда – 35%. В соответствии с требованиями п. 6.14. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» в течение дня отступление от нормы калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$; при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать требованиям по каждому приему пищи.

Калорийность завтрака и обеда в процентном отношении приведена в таблице 1.

* норма суточной калорийности: 7-11 лет - 2350 Ккал; 11 лет старше - 2713 Ккал (приложение 4, таблица 1).

4. В примерном меню приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур.
5. Завтрак состоит из закуски (хлеб пшеничный, «Дарницкий» (с сыром, горошком зеленым консервированным отварным; огурцом соленым, свежим; помидорами свежими, капустой квашеной с морковью), пирожок с яблоками, коржик; пирожок с курагой, пирожок с морковью, турбинка песочная, булочка бутербродная, горячего напитка (чай с сахаром, вит. «С»; чай с сахаром и лимоном; вит. «С»; чай с сахаром и нектаром, вит.

«С»), горячего блюда (рис припущенный с гуляшом из говядины, котлета «деликатесная» с картофельным пюре, жаркое по-домашнему, каша гречневая с рапштексом, котлета из говядины с картофельным пюре, рис с курицей, макароны с кнелями).

6. Обед состоит из закуски, первого, второго горячего блюда (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и напитка. В качестве закуски в меню включены овощи порционированные: огурцы, помидоры свежие, горошек зеленый консервированный (отварной).

7. В качестве напитков планируется давать компот из яблок, свежих фруктов, кураги, сокодержательный напиток.

8. Примерное меню составлено с учетом принципов щадящего питания, подразумевающих использование щадящих технологий приготовления пищи, исключающих жарку и использование продуктов с раздражающими свойствами.

9. Примерное меню разнообразное, используется широкий ассортимент продуктов. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня не допущено.

10. В примерном двухнедельном меню требования, предъявляемые к массе порций блюд, с учетом возраста обучающихся соблюдены.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Примерное 10-дневное меню для питания детей с 11 лет и старше (осенне-зимний, зимне-весенний период) разработанное ООО «Мелкий опт»

СООТВЕТСТВУЕТ:

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Врач по общей гигиене _____

Подпись

Ю.Н. Ситников

ФИО

Должность

Примечание:

1. Полная или частичная перепечатка, копирование экспертного заключения без письменного разрешения ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области» не допускается. Разрешение подтверждается подписью заместителя руководителя ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области» и печатью с указанием даты выдачи копии.

2. Экспертное заключение составлено в трех экземплярах.

Подпись исполнителя _____