



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И
БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**
МЕЖРАЙОННЫЙ ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В МАГАДАНСКОЙ ОБЛАСТИ»
В СУСУМАНСКОМ, ЯГОДНИНСКОМ И СРЕДНЕКАНСКОМ РАЙОНАХ

686230, РФ, Магаданская область, п. Ягодное, ул. Ленина, 74, тел./факс: 2-26-27,
тел. 2-27-00, ИНН4909032631, КПП 490901001, e-mail: yagodnoe@cge49.ru
АКРЕДИТОВАННЫЙ ОРГАН ИНСПЕКЦИИ
Аттестат аккредитации № RA.RU.710015 от 03.07.2015 г.

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 255/43 от 23.09.2021
о проведении санитарно-эпидемиологической оценки
представленного примерного меню**

Специалистом Межрайонного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Магаданской области» в Сусуманском, Ягоднинском и Среднеканском районах в соответствии со ст. 42 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99 г. № 52-ФЗ, приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека № 224 от 19.07.2007 г. «О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок», на основании заявления юридического лица № 49-20/145-2021 от 16.09.2021 г. проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза примерного 10-дневного меню на осенне – зимний период 2021-2022 учебного года для детей возрастных групп 2-3 лет МБОУ «СОШ п. Мяунджа», Магаданская обл., Сусуманский район, п. Мяунджа, ул. Школьная, д. 1, с целью установления соответствия требованиям санитарных правил и нормативов.

Установлено:

На санитарно-эпидемиологическую экспертизу муниципальным бюджетным общеобразовательным учреждением «Средняя общеобразовательная школа п. Мяунджа» – МБОУ «СОШ п. Мяунджа», Магаданская обл., Сусуманский район, п. Мяунджа, ул. Школьная, д. 1, представлено примерное 10-дневное меню на 2021–2022 учебный год (осенне-зимний период) для детей возрастных категорий 2-3 года.

МБОУ «СОШ п. Мяунджа» имеет в своем составе структурное подразделение - дошкольные группы.

МБОУ «СОШ п. Мяунджа» (структурное подразделение – дошкольные группы) ориентировано на дневное пребывание детей с длительностью пребывания 10 час.

Примерное меню утверждено руководителем общеобразовательного учреждения, разработано в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и содержит информацию о количественном составе блюд,

энергетической и пищевой ценности, содержании витаминов и минеральных веществ. Ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептов имеются. В учреждении организовано 4-разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед и полдник).

Завтрак состоит из горячего блюда (каши молочные, супы молочные, рыбы тушеной с овощами и кабачковой икрой, яичных блюд, рисового пудинга с молочным соусом), горячего напитка (чай с сахаром, чай с лимоном, чай с молоком, цикорий на стуженном молоке, какао на молоке), сыр порционный, кондитерское изделие. Батон с джемом, с маслом, с сыром, хлеб пшеничный. В промежутке между завтраком и обедом имеется дополнительный прием пищи - второй завтрак, включающий сок, свежие фрукты, компот консервированный, цитрусовые, кефир с сахаром, банан. Обед включает салаты из свежих овощей, порционные овощи свежие, салаты из свёклы, салаты из свёклы с чесноком, салаты из консервированных овощей, первое блюдо (суп), второе блюдо из мяса, курицы или рыбы, суфле из отварной курицы с рисом, плов из птицы, печени тушеной в соусе, с гарниром из круп, картофеля, овощей, макаронных изделий, напиток, хлеб пшеничный ржаной. В состав полдника входит напиток (чай с сахаром, чай с лимоном, молоко кипяченое, кофейный напиток на молоке, кисломолочные напитки), булочные или кондитерские изделия без кремовых наполнителей, творожные, яичные, рыбные, овощные блюда, салат, хлеб пшеничный.

При разработке меню предпочтение отдано свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд, предусмотрен принцип щадящего питания с использованием определенных способов приготовления: тушение, варка, запекание.

Ежедневно в рацион питания включены мясо, молоко, сливочное масло, хлеб пшеничный, хлеб ржаной.

В примерном меню не встречается повторение одних и тех же блюд в один и тот же день и в последующие 2–3 дня.

Суммарные объемы блюд (в среднем за 10 дней) по приемам пищи для детей 2-3 лет составили: завтрак – 394,2 г (при нормируемом показателе не менее 350 г.), второй завтрак – 123,5 г (при нормируемом показателе не менее 100 г), обед – 639 г (при нормируемом показателе не менее 450 г), полдник – 276,5 г (при нормируемом показателе не менее 200 г).

Представленное меню не содержит продуктов и блюд, запрещенных для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений.

Распределение калорийности суточного рациона питания детей (2–3 г) по приемам пищи составило: завтрак – 20% (гигиенический норматив – 20%), второй

завтрак – 5% (гигиенический норматив – 5%), обед – 35% (гигиенический норматив – 35%), полдник – 15% (гигиенический норматив – 15%).

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

Заключение: представленное примерное 10-дневное меню на 2021-2022 учебный год (осенне-зимний период) для детей возрастных категорий 2-3 лет МБОУ «СОШ п. Мяунджа», Магаданская обл., Сусуманский район, п. Мяунджа, ул. Школьная, д. 1 соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене, эксперт

Степанюк А.В.
врач по общей гигиене

Подписано цифровой
подписью: ФБУЗ "ЦЕНТР
ГИГИЕНЫ И
ЭПИДЕМИОЛОГИИ В
МАГАДАНСКОЙ
ОБЛАСТИ"
Дата: 2021.09.30 11:46:24
+11'00'

А.В. Степанюк

Заведующий отделением санитарно-
эпидемиологической экспертизы,
Технический директор ОИ

Ткавадзе Н.Ш.
заведующий отделением санитарно-
эпидемиологической экспертизы

Подписано цифровой
подписью: ФБУЗ
"ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И
ЭПИДЕМИОЛОГИИ В
МАГАДАНСКОЙ
ОБЛАСТИ"
Дата: 2021.09.30
11:50:22 +11'00'

Н.Ш. Ткавадзе

Врач по общей гигиене,
заместитель руководителя ОИ

Коломеец А.П.
врач по общей гигиене

Подписано цифровой
подписью: ФБУЗ "ЦЕНТР
ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ
В МАГАДАНСКОЙ ОБЛАСТИ"
Дата: 2021.09.30 14:58:47
+12'00'

А.П. Коломеец