

Мяна



**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 № 245/43 от 20.08.2021 г.
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» и на основании заявления юридического лица № 49-20/130-2021 от 10.08.2021 г. проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза примерного 10-дневного меню на осенне-зимний период 2021-2022 учебного года для детей возрастных групп 7-10 лет, 11 лет и старше 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 учащихся возрастных категорий 7-10 лет, 11 лет и старше.

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 рецептур имеются.

Представленное меню предусматривает двухразовое горячее питание – завтрак и обед.

Завтрак состоит из закуски (в виде бутербродов со сливочным маслом и сыром, порционного масла, булочного изделия), горячего блюда (каши молочные, отварные вареники с маслом, макаронные изделия с сыром, блюда из творога, яиц, котлеты рыбной с картофельным пюре, сырники из творога с джемом), горячего напитка, молочных и кисломолочных напитков рекомендации по включению в рацион фруктов и цитрусовых выполняются.

Обед включает в себя закуску в виде салатов из свежих овощей, порционных овощей, первое, второе блюдо (основное горячее блюдо из мяса, птицы, рыбы с крупяными, овощными, картофельными гарнирами), напиток (компот из сухофруктов, компот из свежих плодов фруктов, сок фруктовый, кисель из свежих ягод, компот из консервированных фруктов, компот из шиповника, напиток брусничный, сладкое блюдо.

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, 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 7-10 лет составили: завтрак – 593 г. (при нормируемом показателе не менее 500 г.), обед – 915 г. (при нормируемом показателе не менее 700 г.). Для детей 11 лет и старше: завтрак – 631,5 г. (при нормируемом показателе не менее 550 г), обед – 1011 г. (при нормируемом показателе не менее 800 г.).

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

Распределение калорийности суточного рациона питания детей по приемам пищи составило: для детей 7-10 лет - завтрак – 25 %, обед – 35 %, для детей 11 лет и старше - завтрак – 25 %, обед – 35 %.

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

Заключение: представленное примерное 10-дневное меню на 2021-2022 учебный год (осенне-зимний период) для учащихся возрастных категорий 7-10 лет, 11 лет и старше 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

Сэкан А.Н.
Врач по общей гигиене

Подписано цифровой
подписью: ФБУЗ "ЦЕНТР
ГИГИЕНЫ И
ЭПИДЕМИОЛОГИИ В
МАГАДАНСКОЙ ОБЛАСТИ"
Дата: 2021.08.20 17:05:20
+09'00'

А. Н. Сэкан

Заведующая отделением санитарно-
эпидемиологической экспертизы,
технический директор ОИ

Ткавадзе Н.Ш.
Заведующая отделением санитарно-
эпидемиологической экспертизы -
врач-гигиенист

Подписано цифровой
подписью: ФБУЗ
"ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И
ЭПИДЕМИОЛОГИИ В
МАГАДАНСКОЙ
ОБЛАСТИ"
Дата: 2021.08.20
14:44:03 +11'00'

Н.Ш. Ткавадзе

Заведующая отделом гигиены
Руководитель ОИ

Абдуразакова Р.В.
Заведующая отделом гигиены - врач по общей гигиене

Подписано цифровой
подписью: ФБУЗ
"ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И
ЭПИДЕМИОЛОГИИ В
МАГАДАНСКОЙ
ОБЛАСТИ"
Дата: 2021.08.20
14:44:25 +11'00'

Р.В. Абдуразакова