

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

ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ»

ФИЛИАЛ
ФЕДЕРАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ»
В ЛИСКИНСКОМ, БОБРОВСКОМ, КАМЕНСКОМ, КАШИРСКОМ, ОСТРОГОЖСКОМ
РАЙОНАХ

АККРЕДИТОВАННЫЙ ОРГАН ИНСПЕКЦИИ



Юридический адрес: 396038, г. Воронеж,
ул. Космонавтов, 21.
Фактический адрес: 397900, Воронежская
область, г. Лиски, проспект Ленина, 40
Телефон/факс: 4 42 05, 4 63 02
e-mail: ses@box.vsi.ru
ОКПО 01922049, ОГРН 1053600128889
ИНН/КПП 3665049241/365202001

Аттестат аккредитации № RA.RU.710018
Дата внесения сведений в реестр
аккредитованных лиц 05 мая 2015 года



Экспертное заключение № 639

о соответствии санитарным нормам и правилам

Примерное десятидневное меню питания детей и подростков,
в образовательных учреждениях

Каширского муниципального района на 2015-2016 учебный год.

(вид работ и услуг)

Разработчик:

Отдел образования Администрации Каширского муниципального района
Воронежская область, Каширский р-н, с. Каширское, ул. Олимпийская, д. 3
ОГРН 1023601496049 ИНН 3613001104

(Наименование организации, юридический адрес)

Заказчик: ТО Управления Роспотребнадзора по Воронежской области в Лискинском, Бобровском, Каменском,
Каширском, Острогожском районах.

397900, Воронежская область, г. Лиски, проспект Ленина, 40
(наименование Управления (ТО), юридический адрес)

Эксперт зам. главного врача, Яценко М.В.

Сертификат эксперта №2141
выдан 26.04.2014г. ГБОУ ВПО «Омская
государственная медицинская академия»
Действителен до 26.04.2019г.

г. Лиски
2015г

Экспертная оценка примерного 10 - дневного меню питания детей и подростков, обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях Каширского муниципального района на соответствия требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» на 2015 – 2016 учебный год проведена на основании Поручения ТО Управления Роспотребнадзора по Воронежской области в Лискинском, Бобровском, Каменском, Каширском, Острогожском районах №168 от 21.08.2015г.

При проведении экспертизы на соответствие заявленных работ и услуг, требованиям санитарного Законодательства были представлены следующие материалы и документы:

- Поручение ТО Управления Роспотребнадзора по Воронежской области в Лискинском, Бобровском, Каменском, Каширском, Острогожском районах №168 от 21.08.2015г.;
- Приказ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Воронежской области» в Лискинском, Бобровском, Каменском, Каширском, Острогожском районах №182 от 21.08.2015г.
- Заявление Руководителя отдела образования Администрации Каширского муниципального района Снегиревой Л.П.
- Примерное десятидневное меню.

Экспертизой установлено:

Представленное примерное меню составлено в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготавливаемых блюд (указана информации по содержанию белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ в каждом блюде), что отвечает требованиям п. 6.10 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Представленное примерное меню разработано специалистами отдела образования на основании примерного 20-дневного меню, разработанного в рамках программы «Ареал здоровья» и заключения ГУ НИИ гигиены питания РАМН, что соответствует п.6.10. СанПиН 2.4.5.2409-08, предусмотренной п.6.4. и приложения №2 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Примерное меню разработано с учетом сезонности (на осенне-зимний период), необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона. Примерное меню дифференцировано по возрастным группам обучающихся (с 7 до 11 лет и с 11 лет и старше), что отвечает требованиям п.6.6 СанПиН 2.4.5.2409-08.

В соответствии с представленным меню для учащихся образовательных учреждений города планируется организовать двухразовое горячее питание с разбивкой на завтрак и обед, что соответствует п.6.3. СанПиН 2.4.5.2409-08. Для детей посещающих группу продленного дня запланирован полдник, что соответствует п.6.8. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Согласно требования п.6.2. СанПиН 2.4.5.2409-08 Рацион питания обучающихся предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток или иного фиксированного отрезка времени, т.е. как для первой, так и для второй смен. Представленное меню составлено без учета этого требования.

В примерном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд с учетом возраста обучающихся (с 7 до 11 лет и с 11 лет и старше), что соответствует приложению 3 п. 6.9. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

В примерном меню соблюдены требования санитарных правил по пищевой и энергетической ценности блюд, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах с учетом возраста обучающихся. Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности по белкам, жирам и углеводам, включает содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, что соответствует п. 6.10. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Энергетическая ценность рациона в представленном меню составляет от 2347,4 ккал при усредненной потребности в пищевых веществах и энергии для обучающихся возрастной категории 7-11 лет 2350 ккал и 2713 ккал для учащихся старше 11 лет. Количество белков, жиров, углеводов и минеральных веществ в рационе составляет от 111,3 гр. (норма – 77 и 94гр. соответственно), жиров от 137,8 гр. (норма – 79-92гр. соответственно), углеводов от 418,4 гр. (норма – 335-383гр. соответственно), содержание витамина В₁ – 1,01 (норма – 1,2 – 1,4 мг), содержание витамина С – 92,0 (норма 60-70мг), содержание витамина А – 2,8 (норма – 0,7-0,9мг), витамина Е – 15,8 (норма – 10-12мг), содержание Са – 1373,2 (норма – 1100 – 1200 мг), содержание Р занижено – 1341,5 (норма 1650-1800мг.), Mg – 426,7 (норма – 250-300мг), Fe – 12,6 (норма – 12-17мг), что соответствует таблице №1 приложения 4 п. 6.9. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Примерное меню составлено с учетом требования п.6.17. СанПиН 2.4.5.2409-08 ежедневно включать мясо, молоко, сливочное и растительное масло, а так же рекомендованной кратности 1 раз в 2-3 дня рыбу, яйца, сыр, творог.

Примерное меню составлено с учетом выполнения натуральных норм питания, предусмотренных суточным набором, из расчета в один день на одного человека, что соответствует п.6.30. и таблице 2 приложения 8 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение 1-2-3 дней подряд, что соответствует п. 6.13. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

При анализе меню установлено отсутствие запрещённых блюд, что соответствует п.6.16., п.6.25 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

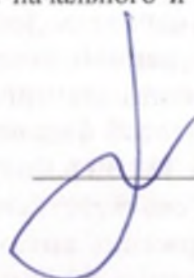
Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии распределяется: завтрак 20 - 25%, обед 30 - 35%, полдник 10%, что соответствует приложению 4 п. 6.9., п. 6.14. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Соотношение белков, жиров, углеводов составляет 1:1:4 (норма 1:1:4), соотношение кальция к фосфору – 1:1,5 (при норме 1:1,5), что соответствует п. 6.15. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации

питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Вывод: примерное 10-дневное меню питания детей и подростков, обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях Каширского района, разработанное Отделом образования соответствует требованиям п.2 ст.17, п.1 ст.28 Закона РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99г. №52-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 23.06.2014 N 160-ФЗ, от 23.06.2014г. №171-ФЗ, от 29.12.2014г. №158-ФЗ, от 29.06.2015г. №160-ФЗ, от 13.07.2015г. №213-ФЗ, от 13.07.2015г. №233-ФЗ, СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Заместитель главного врача Филиала ФБУЗ
«Центр гигиены и эпидемиологии в
Воронежской области в Лискинском,
Бобровском, Каменском, Каширском,
Острогожском районах»


_____ М.В. ЯЦЕНКО