

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области»	Ф 01 ДП ОИ-02-03-07-2021	Страница 1 из 5
	Система менеджмента качества ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ ПО ИНСПЕКЦИИ органа инспекции	

ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В КУРСКОЙ ОБЛАСТИ

307170, Курская область, г. Железногорск, Рокоссовского ул., д. 54а,
тел./факс: (47148) 2-40-53, e-mail: ses.filial@mail.ru http://46cge.rospotrebnadzor.ru/
ОКПО 74399360, ОГРН 1054639017344, ИНН/КПП 4632050564/463201001

Аттестат аккредитации
в качестве органа инспекции
№ RA.RU.710041 выдан 04 июня 2015 г.
Федеральной службой по аккредитации.

УТВЕРЖДАЮ

Главный врач филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области в городе Железногорске»

С.В. Антонова

М.п. «29 августа » 2022г.



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № ОИ 24-03-05-02(02)74

1. **Наименование и/или вид оценки соответствия объекта инспекции:** санитарно-эпидемиологическая экспертиза примерного десятидневного меню для обучающихся в общеобразовательных учреждениях с 12 до 18 лет (завтрак, обед, полдник) ООО «КПУ»
2. **На основании:** Заявления ген.директора ООО «КПУ» Е.В.Косицкой.
3. **Заявитель (наименование юридического лица, ИП):** ООО «КПУ» ИНН 4633039387, ОГРН 1174632016426
4. **Адрес юридического лица:** Курская область, г. Железногорск, ул. Мира, здание 7а,помещение 1
5. **Сведения о специалисте ОИ, проводившего инспекцию:** Лукеча И.А., врач по общей гигиене
6. **При проведении оценки соответствия примерного десятидневного меню для обучающихся в общеобразовательных учреждениях с 12 до 18 лет (завтрак, обед, полдник) ООО «КПУ» требованиям п.8.1.2., п.8.1.3., п.8.1.4., 8.1.6., 8.1.9. раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» установлено:**
Примерное десятидневное меню для обучающихся в общеобразовательных учреждениях с 12 до 18 лет (завтрак, обед, полдник) разработано для организации питания учащихся общеобразовательных школ города Железногорска. Представлено 10 -дневное меню, состоящие из 3-х приемов пищи (завтрак, обед ,полдник). Примерное меню содержит информацию о содержании в блюдах пищевых и минеральных веществ, витаминов и

Пропиновано,
Пронумеровано,
средлено печатью

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области»	Ф 01 ДП ОИ-02-03-07-2021	Страница 2 из 5
	Система менеджмента качества ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ ПО ИНСПЕКЦИИ органа инспекции	

энергетической ценности, а также приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. При разработке меню использовались «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» 2012г, «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» 1994 г, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» 1997г. Согласно представленному меню питание детей соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание и исключение продуктов с раздражающими свойствами. Не используются продукты и блюда, не рекомендованные в питании детей. Отсутствует повторяемость блюд в течение дня и последующие 2 дня.

Согласно примерному десятидневному меню для обучающихся в общеобразовательных учреждениях с 12 до 18 лет (завтрак, обед, полдник) масса порций блюд соответствует требованиям табл.1. приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Название блюд	Масса порций в граммах для детей 12-18 лет	
	Фактически	Норма
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	200	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	100	100-150
Первое блюдо	250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100-110	100-120
Гарнир	180	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	200	180-200
Фрукты	100	100

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области»	Ф 01 ДП ОИ-02-03-07-2021	Страница 3 из 5
	Система менеджмента качества ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ ПО ИНСПЕКЦИИ органа инспекции	

В представленном примерном меню суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям п.8.1.2., приложение №9, таб.3. Суммарный объем блюд завтрака с учетом возраста детей составляет не менее 550 г, обеда - не менее 800 г, объем полдника составил не менее 350г, что соответствует требованиям п.8.1.2., приложения №9, таб.3. Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20.

**Суммарные объемы блюд для детей 12-18 лет
по приемам пищи (в граммах - не менее)**

Показатели	Фактическое	Норма
Завтрак	578-733	550
Обед	818-983	800
Полдник	433-533	350

Согласно представленного меню средние показатели величины потребления энергии, белков, жиров и углеводов составляют:

Белков 85,1 гр, жиров – 87,7 гр, углеводов- 336,8 гр. Калорийность составляет 2409,4 ккал в среднем за 10 дней.

**ПОТРЕБНОСТЬ В ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ, ЭНЕРГИИ, ВИТАМИНАХ
И МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВАХ (СУТОЧНАЯ)**

Показатели	Возраст 12-18 лет	
	Фактически/ % от сут. нормы	Норма
белки (г/сут)	85,1/94,5%	90
жиры (г/сут)	87,7/95,3%	92
углеводы (г/сут)	336,8/87,9%	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	2409,4/88,5%	2350

С учетом норм возрастной физиологической потребности в энергии детей 12-18 лет при процентном распределении рациона по отдельным приемам пищи представленное меню обеспечивает доли суточной потребности в

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области»	Ф 01 ДП ОИ-02-03-07-2021	Страница 4 из 5
	Система менеджмента качества ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ ПО ИНСПЕКЦИИ органа инспекции	

пищевых веществах и энергии в соответствии с требованиями п.8.1.2., приложение №10, табл.3.

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии	
		Фактически ккал / %	Норма в %
Общеобразовательные организации с односменным режимом работы(первая смена)	завтрак	844,2/31	20%
	обед	1008,5/ 37	35%
	полдник	556,6/20	15%

В перечне документов представлена накопительная ведомость, необходимая для оценки обеспеченности детей набором пищевых продуктов в полном объеме. Среднесуточное потребление основных групп продуктов составляет: хлеб пшеничный – 97,0 гр. (при среднесуточной норме 200гр или 48,5%), хлеб ржаной– 97 гр. (при среднесуточной норме 120 гр или 80,8%), мука пшеничная -13г(при среднесуточной норме 20 гр или 65%), крупы, бобовые –34гр (при среднесуточной норме 45гр. или 75,5%), макаронные изделия – 14,4гр (при среднесуточной норме 20 гр – 72%), картофель – 129 гр (при среднесуточной норме 187- 69 %), овощи свежие, зелень –221гр (при среднесуточной норме 320 гр – 69 %), фрукты свежие – 125 гр (при среднесуточной норме – 185 гр или 67,6%), фрукты сухие – 10,1 гр (при среднесуточной норме 20гр или 50,5%), мясо 1 кат –52,3 гр. (при среднесуточной норме 78 гр или 67,0%), куры – 35,9 гр (при среднесуточной норме – 53 гр или 67,7%), рыба – филе – 47 гр (при среднесуточной норме – 77 гр. или 61 %), молоко – 150гр. (при среднесуточной норме 350 гр или 42,8%), творог –44 гр. (при среднесуточной норме 60 гр – или 73,3%) сыр –6 гр (при среднесуточной норме 15 гр или 40%) , сметана –6 гр. (при среднесуточной норме 10 гр или 60%), масло сливочное –23 гр (при среднесуточной норме 35 гр или 53,4%), масло растительное – 11 гр (при среднесуточной норме – 18 гр или 61%) , яйцо – 0,7шт (при норме 1 шт или 70%),сахар-23 гр (при среднесуточной норме 35 гр или 66,3%),кондитерские изделия -2 гр (при среднесуточной норме 15 гр или 13,3%),соки-110 гр (при среднесуточной норме 200 гр или 55%). (приложение №7, табл.3).

7.Заключение: Примерное десятидневное меню для обучающихся в общеобразовательных учреждениях с 12 до 18 лет (завтрак, обед, полдник) соответствует требованиям п.8.1.2., п.8.1.3., п.8.1.4., 8.1.6., 8.1.9. раздела VIII

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области»	Ф 01 ДП ОИ-02-03-07-2021	Страница 5 из 5
	Система менеджмента качества ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ ПО ИНСПЕКЦИИ органа инспекции	

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» .

Фамилия И.О.специалиста,
который проводил оценку
(экспертизу) его должность
Подпись

Врач по общей гигиене



И.В. Лукча