

Федеральное медико-биологическое агентство  
Федеральное государственное учреждение здравоохранения  
ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ № 141  
(ФГБУЗ «ЦГиЭ № 141 ФМБА России»)

Юридический адрес: 171841 г. Удомля Тверская обл. ул. Энтузиастов д.13  
Телефон: (8-48255) 5-07-50  
Аттестат аккредитации органа инспекции RA.RU.710083 от 03.07.2015 г.  
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ



Экспертное заключение.

1. Предмет (объект) санитарно – эпидемиологической экспертизы: *Примерное десятидневное меню для организации питания обучающихся 1-4 классов образовательных организаций Удомельского городского округа.*
2. Основание для проведения санитарно – эпидемиологической экспертизы: заявка от 01.10.2019 г., ПУ № 19\*0.
3. Наименование учреждения (организации), ФИО, адрес, телефон: АО «Объединение общественного питания», 171842, Тверская обл., г. Удомля, ул. Автоторожная, д. 9 оф. 75
4. Представлены документы (образцы):
  - 1) *Примерное меню*
  - 2) *Технологические карты*
  - 3) *Сборник рецептов.*
5. Цель проведения санитарно – эпидемиологической экспертизы – оценка соответствия (несоответствия) предмета (объекта) санитарно – эпидемиологической экспертизы обязательным требованиям нормативной документации: *Примерное меню на соответствие СанПиН 2.4.5.2409 - 08 "Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".*
6. Санитарно – эпидемиологическая экспертиза *проведена врачом по общей гигиене Максимовой И. Н.* в соответствии с действующими нормативными документами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.
7. Схема и сроки проведения экспертизы соблюдены.
8. Квалификация врача соответствует предмету (объекту) санитарно – эпидемиологической экспертизы.

Общие сведения:

*Представленное примерное меню разработано на 10 дней. Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности. Примерное меню предназначено для организации питания обучающихся 1-4 классов образовательных организаций Удомельского городского округа. Предусматривается 3 - х кратный прием пищи: завтрак, обед, полдник для детей, посещающих группу продленного дня. И 2 - х кратный прием пищи: завтрак, обед, для детей, не посещающих группу продленного дня*

*Примерное меню составлено на основе рациона и с использованием продуктов, входящий в рекомендованный среднесуточный набор продуктов для организации питания обучающихся 1-4 классов образовательных организаций, а также в соответствии с рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов.*

*С учетом возраста обучающихся в примерном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд. Имеющиеся отступления не являются значимыми.*

Название блюд	Масса порций в граммах
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150-200
Напитки (чай, какао, сок, компот, молоко, кефир и др.)	200
Салат	60-100
Суп	200-250
Мясо, котлета	80-120
Гарнир	150-200
Фрукты	100

Примерное меню одержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур. Наименованиям, указанным в использованном сборнике рецептур, соответствуют их наименования, указанные в рецептуре. Повторение одних и тех же блюд в один и тот же день или последующие два дня не отмечено. В примерном меню учитывается рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. Распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении составляет: завтрак - 25%, обед - 35%, полдник - 15%.

В суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов составляет 1:1,4, а соотношения кальция к фосфору, как 1:1,5.

Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах.

	в среднем за 10 дней при 2-х раз питании	Норма (диапазон)	в среднем за 10 дней при 3-х раз питании	Норма (диапазон)
Белок, г	56,94	43,89-48,5	64,25	51,2-56,6
Жиры, г	46,98	45-49,77	54,44	52,5-58,06
Углеводы, г	193,45	190,95-211	230,08	222,77-246,22
Энергия (ккал)	1506,9	1339,5-1480	1768,43	1562,75-1727,25

Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах в целом соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409 - 08.

Ежедневно в рацион включены мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный. Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты включены 1 раз в 2-3 дня.

Выполнение рекомендуемых суточных наборов продуктов при 2-х разовом питании.

	Норма	диапазон	Выполнение
Хлеб ржаной	48	45,6-50,4	60
Хлеб пшеничный	90	86-95	125
Крупы, бобовые	27	26-28	50
Макаронные изделия	9	8,55-9,45	28,3
Картофель	114	108-120	90,3
Овощи свежие, зелень	168	160-176	164,9
Фрукты, плоды свежие	111	105-117	99,4
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные	120	114-126	120
Мясо жилованное	42	40-44	45
Куры 1кат.п\п	21	20-22	18
Рыба-филе	35	33-37	33
Молоко	180	171-189	141
Творог	30	29-32	37
Яйцо диетическое	24	23-25	18
Колбасные изделия	9	8,6-9,5	16
Масло сливочное	18	17-19	22
Сахар	24	23-25	30
Сыр	6	5,7-6,3	5,5
сметана	6	5,7-6,3	8,9

*Выполнение рекомендуемых суточных наборов продуктов при 3-х разовом питании.*

	Норма	диапазон	Выполнение
Хлеб ржаной	56	53,2-58,8	60
Хлеб пшеничный	105	100-110	138
Крупы, бобовые	32	30-33	50
Макаронные изделия	10,5	9,98-11	28,3
Картофель	133	126-140	90,3
Овощи свежие, зелень	196	186-206	165
Фрукты, плоды свежие	130	123-136	97,7
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные	140	133-147	120
Мясо жилованное	49	47-51	45
Куры 1кат.п\п	25	23-26	18
Рыба-филе	41	39-43	33
Молоко	210	200-221	145,2
Творог	35	33-37	37
Яйцо диетическое	28	27-29	18
Колбасные изделия	11	10-11	16
Масло сливочное	21	20-22	22
Сахар	28	27-29	38
Кондитерские изделия	7	6,7-7,3	30
Кисломолочные	105	100-110	120
Сыр	7	6,7-7,3	7
сметана	7	6,7-7,3	8,85
масло растит	11	10-11	10

*В примерном меню в целом соблюдены требования к суточной потребности в основных суточных наборах продуктов с учетом замены некоторых продуктов в соответствии с таблицей замены.*

9. Заключение. Примерное десятидневное меню для организации питания обучающихся 1-4 классов образовательных организаций Удомельского городского округа соответствует СанПиН 2.4.5.2409 - 08 "Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".

Врач по общей гигиене

И.Н. Максимова

