

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае в г. Находка» г. Находка	Экспертное заключение ИП Козырева Е.В. 10-ти дневное меню Ф. 5-03-15-2016	Издание 2019г. стр. 1 из 4
--	--	----------------------------------

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

ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ПРИМОРСКОМ КРАЕ
В ГОРОДЕ НАХОДКА»

Юр. адрес: ул. Уткинская, д.36 г.
Владивосток, 690091
Тел./факс. 402185 E.mail fguz@pkrpp.ru



УТВЕРЖДАЮ»

Главный врач филиала
ФБУЗ «Центр гигиены и
эпидемиологии в Приморском крае в
г. Находка»
Шенкун Е.В.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ О ПРОВЕДЕНИИ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ

№ 091/03-у от 01 ноября 2019г

На основании заявки ИП Козыревой Е.В. вх. № 797/4 от 29.10.2019г
заявления граждан, индивидуальных предпринимателей, юридических лиц (номер вх. № документа и дата),
предписания Управления Роспотребнадзора Приморскому краю

проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза:

примерное 10-ти дневное меню для организации питания:

- учащихся 1-4-ых классов (7-11 лет)-завтра, обеды;

- учащихся 5-11-ых классов (с 11 лет и старше)-завтраки, обеды.

на базе МБОУ СОШ № 11, МБОУ СОШ № 18, МБОУ СОШ № 19 «Выбор»,
МБОУ СОШ № 20, МБОУ СОШ № 26, ЧОУ ЦНО

на соответствие требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

В ходе рассмотрения представленных документов установлено:

1. Заявитель: ИП Козырева Е.В.

2. Юридический адрес: г. Находка, ул. Спортивная, 39а, кв.95

Фактический адрес: МБОУ СОШ № 11 - г. Находка, ул. Арсеньева, 14а;

МБОУ СОШ № 18 -г. Находка, мкр. Врангель, ул. Первостроителей, 10;

МБОУ СОШ № 19 «Выбор» -г. Находка, мкр. Врангель, ул. Бабкина, 5;

МБОУ СОШ № 20- г. Находка, мкр. Врангель, Восточный проспект, 7;

МБОУ СОШ № 26- г. Находка, п. Ливадия, ул. Заречная, 17,

ЧОУ ЦНО -г. Находка, ул. Озерная, 2.

3. Возрастные группы детей: 7-11 лет, с 11 лет и старше

4. Меню разработано и утверждено: ИП Козыревой Е.В. обеспечивающей питание учащихся в общеобразовательных учреждениях.

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае в г. Находка» г. Находка	Экспертное заключение ИП Козырева Е.В. 10-ти дневное меню Ф. 5-03-15-2016	Издание 2019г. стр. 2 из 4
--	--	----------------------------------

5. Набор и количество продуктов в примерном меню согласно представленной накопительной ведомости соответствуют рекомендуемому суточному набору и количеству продуктов на 1 обучающегося.

В представленном меню содержится информация о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов, минеральных веществ в каждом блюде. Приведены ссылки на рецептуры использованных блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Для составления меню (согласно представленным технологическим картам) использовались:

- Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях /под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна - Дели принт 2011г

- сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах Москва 2004 «Хлебпродинформ»

- Сборник методических рекомендаций по организации питания детей 7-11 и с 11 лет и старше, утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24.08.2007г № 0100/86605-07-34.

5. Режим питания: питание горячее 2-х разовое (завтрак и обед). Завтрак включает: бутерброд, закуску в виде порционированных овощей, горячее блюдо и горячий напиток, фрукты свежие. Обед включает: закуску (тушеные, порционированные овощи), первое, второе блюдо и напиток.

6. Масса порций составляет: 7-11 лет

Название блюд	Масса порций в граммах	
	рекомендуемая	фактически
Суп	200-250	250
Напитки (чай, какао, сок, компот молоко, кефир и др.)	200	200
Салат (овощи порционированные, тушеные)	60-100	80
Мясо, котлета, сосиска	80-120	80-100
Гарнир	150-200	150
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150-200	150-170

с 11 лет и старше

Название блюд	Масса порций в граммах	
	рекомендуемая	фактически
Суп	250-300	250
Напитки (чай, какао, сок, компот молоко, кефир и др.)	200	200
Салат (овощи порционированные, тушеные)	100-150	100
Мясо, котлета, сосиска	100-120	100
Гарнир	180-230	180-190
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	200-250	200

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае в г. Находка» г. Находка	Экспертное заключение ИП Козырева Е.В. 10-ти дневное меню Ф. 5-03-15-2016	Издание 2019г. стр. 3 из 4
--	--	----------------------------------

Согласно данным представленного меню требования по массе порций соблюдаются.

7. Потребность в пищевых веществах и энергии:

7-11 лет	Фактически(среднее значение)	Норма(с учетом 2-х разового питания)
Белок,г	46,3	46,2
Жиры, г	47,5	47,4
Углеводы, г	201,0	201
Энергия(ккал)	1410,2	1410

С 11 лет и старше	Фактически	Норма
Белок,г	54,0	54,0
Жиры, г	55,2	55,2
Углеводы, г	229,8	229,8
Энергия(ккал)	1627,8	1627,8

В среднем за 10 дней выполняются нормы физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии.

8. Распределение энергетической ценности:

7-11 лет

Прием пищи	Среднее за 2 недели(%)	Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи в %
Завтрак	25,0	25
Обед	34,9	35

С 11 лет и старше

Прием пищи	Среднее за 2 недели(%)	Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи в %
Завтрак	24,9	25
Обед	35	35

Соблюдается рекомендуемое распределение энергетической ценности(калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи.

9. Повторяемость блюд: не отмечается повторение блюд и кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие 2-3 дня.

10. В примерном меню предусмотрено: ежедневное использование в питании учащихся мяса (или рыбы), картофеля, овощей, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли.

Заключение: примерное 10-ти дневное меню для организации питания учащихся 1-4-ых, 5-11-ых классов (завтраки, обеды) для организации питания детей ИП Козыревой Е.В., организующей питание на базе МБОУ СОШ № 11 - г. Находка, ул. Арсеньева, 14а; МБОУ СОШ № 18 -г. Находка, мкр. Врангель, ул. Первостроителей, 10; МБОУ СОШ № 19 «Выбор» -г. Находка, мкр. Врангель, ул. Бабкина, 5; МБОУ СОШ № 20- г. Находка, мкр. Врангель, Восточный проспект, 7; МБОУ СОШ № 26- г. Находка, п. Ливадия, ул. Заречная, 17, ЧОУ

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае в г. Находка» г. Находка	Экспертное заключение ИП Козырева Е.В. 10-ти дневное меню Ф. 5-03-15-2016	Издание 2019г. стр. 4 из 4
--	--	----------------------------------

ЦНО -г. Находка, ул. Озерная, 2, соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
в случае несоответствия, указать по каким пунктам

Исполнитель:
пом. врача по общей гигиене



Л.А.Иртуганова

Согласовано:
Зав СГО



Я.Г.Калашникова