

ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Воронежской области» в Семилукском, Нижнедевицком, Репьевском, Хохольском районах	Ф 02-37-ДП02-2019	Издание №1
	Идентификационный код 200ИФБУЗ(С)/347 от « 28 » декабря 2020г.	Страница 1 из 4

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

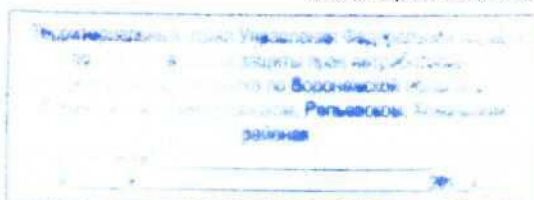
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ»

ФИЛИАЛ ФБУЗ «ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ»
В СЕМИЛУКСКОМ, НИЖНЕДЕВИЦКОМ, РЕПЬЕВСКОМ, ХОХОЛЬСКОМ РАЙОНАХ

АККРЕДИТОВАННЫЙ ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

Юридический адрес: 394038, г.Воронеж,
ул.Космонавтов, 21
Телефон/факс: 2637761, 2636228
e-mail: san@sanep.vrn.ru
ОКПО 75929854, ОГРН 1053600128889
ИНН/КПП 3665049241/366501001
Фактический адрес:
396901, г.Семилуки, ул. 25 лет Октября,25
тел. (47372) 2-26-14, факс 2-26-14
e-mail: postmaster@higiene.vsi.ru
ИНН/КПП 3665049241/362802001
ОКТМО 20649101, ОГРН 1053600129990

Аттестат аккредитации №РА.RU.710018
Дата внесения сведений в реестр аккредитованных
лиц 29 апреля 2015 года



УТВЕРЖДАЮ
ГЛАВНЫЙ ВРАЧ ФИЛИАЛА,
ЗАМЕСТИТЕЛЬ РУКОВОДИТЕЛЯ
ОРГАНА ИНСПЕКЦИИ
В.В. ВАЩУК

« 28 » декабря 2020г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ №347

О соответствии (~~несоответствии~~) санитарному законодательству примерного 10
дневного меню для питания детей возрастных групп 12лет и старше в образовательных
учреждениях

Репьевского муниципального района Воронежской области, разработанного Отделом по об-
разованию администрации Репьевского муниципального района Воронежской области

Юридический адрес: Воронежская область,
Репьевский район с. Репьевка ,пл. Победы, 1
ИНН 36260000901 ОГРН 1023601033752

Заказчик: ТО Управления Роспотребнадзора по Воронежской области в
Семилукском, Нижнедевицком, Репьевском, Хохольском районах
Воронежская область, Семилукский район г. Семилуки, 25лет Октября,25
(наименование Управления (ТО), юридический адрес)

Эксперт: В.В. Ващук
регистрационный № 2349 от 12.05.2018г.
ФГБОУ ВО Омский государственный
медицинский университет г. Омск
действителен до 12.05.2023г.

г. Семилуки
2020г.

ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Воронежской области» в Семилукском, Нижнедевицком, Репьевском, Хохольском районах	Ф 02-37-ДП02-2019	Издание №1
	Идентификационный код 200ИФБУЗ(С)/347 от « 28 » декабря 2020г.	Страница 2 из 4

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза о соответствии (~~не соответствии~~) санитарному законодательству примерного 10 дневного меню для питания учащихся возрастных групп 12 лет и старше в образовательных учреждениях Репьевского муниципального района Воронежской области проведена на основании поручения ТО Управления Роспотребнадзора по Воронежской области в Семилукском, Нижнедевицком, Репьевском, Хохольском районах № 198 от 19.09.20 г. 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».

Для экспертного заключения представлены документы:

- поручение ТО Управления Роспотребнадзора по Воронежской области в Семилукском, Нижнедевицком, Репьевском, Хохольском районах от 15.09.2020г. № 198

- Примерное 10дневное меню для питания учащихся возрастных групп 12 лет и старше

При экспертизе документов установлено:

Представленное примерное меню разработано Отделом образования Репьевского района Воронежской области. Представленное примерное меню составлено в соответствии с рекомендуемой формой составления.

Примерное меню разработано с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированно по возрастным группам обучающихся в школе и группе дошкольного образования (с 12 лет и старше).

В соответствии с представленным меню для обучающихся в общеобразовательных учреждениях организовано двухразовое горячее питание (завтрак и обед).

В примерном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, для обучающихся 12 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. Энергетическая ценность рациона для обучающихся возрастной категории 7-11 лет в среднем составляет 1469,9 ккал (норма 1410-1645 ккал), количество белков в рационе в среднем составляет 51,74 гр. (норма – 46,2-53,9 гр.), жиров – 51,82 гр. (норма – 47,4-55,3 гр.), количество углеводов составляет 230,09 гр. (норма – 201-234,5 гр.), содержание витамина В₁ - 0,73 мг (норма – 0,72-0,84 мг), витамина С – 37,45 мг (норма 36-42мг), витамина А - 0,48 мг (норма – 0,42-0,49 мг), витамина Е – 5,96 мг (норма – 6-7 мг), содержание Са составляет 700,95 мг (норма – 660-770 мг), содержание Р составляет 993,51 мг (норма 990-1155), Mg – 159,33 мг (норма – 150-175 мг), Fe – 8,2 мг (норма – 7,2-8,4 мг).

Энергетическая ценность рациона для обучающихся возрастной категории 11 лет и старше в среднем составляет 1702,01 ккал (норма 1627,8-1899,1 ккал), количество белков в рационе в среднем составляет 62,13 гр. (норма – 54-63 гр.), жиров – 55,38 гр. (норма – 55,2-64,4гр.), углеводов – 265,11 гр. (норма – 229,8-268,1 гр.), содержание витамина В₁ - 0,92 мг (норма – 0,84-0,98 мг), витамина С – 45,56 мг (норма 42-49мг), витамина А – 0,58 мг (норма – 0,54-0,63 мг), витамина Е – 7,31 мг (норма – 7,2-8,4 мг), содержание Са составляет 818,58 мг (норма – 720-840 мг), Р – 1187,26 мг (норма 1080-1260 мг), Mg – 187,18 мг (норма – 180-210 мг), Fe – 9,69 мг (норма – 10,2-11,9 мг), что соответствует приложению 4 п. 6.9. СанПиН

ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Воронежской области» в Семилукском, Нижнедевицком, Репьевском, Хохольском районах	Ф 02-37-ДП02-2019	Издание №1
	Идентификационный код 200ИФБУЗ(С)/347 от « 28 » декабря 2020г.	Страница 3 из 4

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

Примерное меню содержит 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 сборником рецептов, 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».

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.п. 6.16., 6.25 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Распределение калорийности суточного рациона питания детей по приемам пищи составило:

- завтрак – 23% (норма 20 - 25%);
- обед – 30% (норма 30 - 35%),

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 (норма 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».

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

ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Воронежской области» в Семилукском, Нижнедевицком, Репьевском, Хохольском районах	Ф 02-37-ДП02-2019	Издание №1
	Идентификационный код 200ИФБУЗ(С)/347 от « 28 » декабря 2020г.	Страница 4 из 4

Завтрак состоит из закуски, горячего блюда и горячего напитка.

Обед включает в себя закуску, первое, второе и сладкое блюдо. В качестве закуски используются салаты из овощей. Ежедневно в рацион включены - мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб, яйца, творог, кисломолочные продукты, рыба включены 1 раз в 2-3 дня, что соответствует п.6.18. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Для предотвращения возникновения и распространения, инфекционных и массовых не инфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания в меню не допускаются к реализации, запрещенные пищевые продукты и изготовленные блюда согласно п.6.25 приложения № 7 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Заключение: Примерное 10-дневное меню для питания учащихся возрастных групп 12 лет и старше в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях Репьевского муниципального района Воронежской области, разработанное отделом образования администрации Репьевского муниципального района Воронежской области **соответствует** требованиям п.п.6.2;6.6;7;6.9;6.10;6.16;6.12;: 6.14 ;6.13;6.15;6.18;6.25 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Мы, предупреждены об административной ответственности за дачу заведомо ложного заключения, ознакомлены с правами, обязанностями по ст.25.9 КоАП от 30.12.2001г № 195 ФЗ

Эксперт

Помощник врача по ГП



В.В. Ващук

И.М. Игуменова