

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области»	Ф 01 ДП ОИ-02-03-07-2021	Страница 1 из 4
	Система менеджмента качества ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ ПО ИНСПЕКЦИИ органа инспекции	

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

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области»**

Почтовая ул., д. 3, Курск, 305000

тел./факс: (4712) 70-01-09, e-mail: [cge@kursktelecom.ru](mailto:cge@kursktelecom.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**

Руководитель органа инспекции,  
заместитель главного врача



И.Б.Агеева

«26» сентября 2022г.

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № ОИ 10-07-02/1422**

1. **Наименование и/или вид оценки соответствия объекта инспекции:** санитарно-эпидемиологическая экспертиза примерного двенадцатидневного меню, предназначенного для организации питания детей 12-18 лет, посещающих общеобразовательные учреждения Поныровского района Курской области

2. **На основании заявления от 16.09.2022г. №46-20/5592-2022.**

3. **Заявитель:** Отдел образования администрации Поныровского района Курской области

ИНН 4618003587, ОГРН 1064611002400, КПП 461801001

4. **Адрес юридического лица:** Поныровский район, поселок Поныри, ул. Веселая, д.16

5. **Сведения о специалисте ОИ, проводившего инспекцию:** Копылова Юлия Леонидовна, врач по гигиене детей и подростков.

6. **При проведении оценки соответствия примерного двенадцатидневного меню, предназначенного для организации питания детей 12-18 лет, посещающих общеобразовательные учреждения Поныровского района Курской области, разработанного отделом образования администрации Поныровского района Курской области 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:**



ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области»	Ф 02 ДП ОИ-02-03-07-2021	Страница 2 из 4
	Система менеджмента качества ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ ПО ИНСПЕКЦИИ органа инспекции	

В общеобразовательных учреждениях питание детей предусматривается посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание.

Примерное меню учитывает требования, направленные на предотвращение возникновения и распространение инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений). В меню не используются продукты из перечня пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (п.8.1.9., приложение №6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ).

Представленное примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности; приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в образовательных учреждениях» под ред. М.П. Могильного и В.А.Тутельяна, 2010.

Анализ представленной документации показал, что примерное 12-ти дневное меню составлено в соответствии с рекомендуемой формой меню (п.8.1.2., приложение №8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Для питания детей организовано 2 разовое питание в сутки.

С учетом возраста обучающихся в примерном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд (п.8.1.2., приложение №9, таб.1).

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 - 250	200 - 250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	100 - 150	100 - 150
Первое блюдо	250	250 - 300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100 - 120	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

В примерном меню суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям п.8.1.2., приложение №9, таб.3.



ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области»	Ф 01 ДП ОИ-02-03-07-2021	Страница 3 из 4
	Система менеджмента качества ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ ПО ИНСПЕКЦИИ органа инспекции	

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

Показатели	Фактическое	Норма
Завтрак	624	550
Обед	932	800

Согласно представленным данным за 12 дней за счет 2-х кратного приема пищи примерное меню обеспечивает суточную потребность детей 12-18 лет в пищевых веществах (белки/жиры/углеводы) и энергии, витаминах и минеральных веществах на 54-65% (п.8.1.2., приложение №10, таб.1)

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

Показатели	Возраст 12-18 лет	
	Фактически/ % от сут. нормы	Норма
белки (г/сут)	56/62%	90
жиры (г/сут)	60/65%	92
углеводы (г/сут)	205/54%	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	1652/60%	2720

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

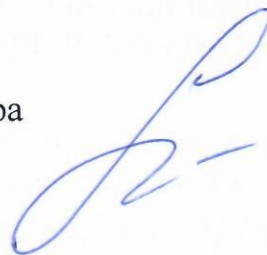
Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии	
		Фактически ккал / %	Норма в %
Общеобразовательные организации	завтрак	704/25%	20-25%
	обед	948/35%	30-35%

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

Согласно представленным данным накопительной ведомости среднесуточные наборы пищевой продукции для детей 12-18 лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки) составляют: хлеб пшеничный-58%, хлеб ржаной 55%, крупа, бобовые - 60%, овощи-65%, фрукты и соки -70%, мясо 1 категории-54%, мясо кур-69%, молоко, кисломолочная продукция- 65%, творог-60%, масло сливочное - 58%, масло растительное-55%, сметана-57%, сыр-58% (приложение №7, табл.3).

**7.Заключение:** примерное двенадцатидневное меню, предназначенное для организации питания детей 12-18 лет, посещающих общеобразовательные учреждения Поныровского района Курской области **соответствует** требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по гигиене детей и подростков  
отдела обеспечения санитарного надзора  
и экспертиз



Ю.Л.Копылова