



Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека

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

ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО
БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ
В КЕМЕРОВСКОЙ ОБЛАСТИ»
В ГОРОДЕ КИСЕЛЕВСКЕ,
ГОРОДЕ ПРОКОПЬЕВСКЕ
И ПРОКОПЬЕВСКОМ РАЙОНЕ

Ул. Подольская, 19, г. Прокопьевск,
Кемеровская область, 653045
Тел: (3846) 69-85-58, факс: (3846) 69-94-99
E-mail: ffquz-proko@mail.ru

ОКПО 74313499, ОГРН 1054205030384
ИНН/КПП 4205081103/422302001

04.19г № /005 ОГДиП/10
поручение № 277 от 12.04.19г.

УТВЕРЖДАЮ

Главный врач
Филиала ФБУЗ «Центр
гигиены и эпидемиологии
в Кемеровской области»
в городе Киселевске,
городе Прокопьевске
и Прокопьевском районе



Ф.В.Якубович

Экспертное заключение о соответствии
проектной и иной документации по организации питания, условиям воспитания,
обучения и оздоровления в детских и подростковых организациях требованиям
санитарного законодательства.

1. **Наименование документации:** примерное 10-ти дневное меню.
2. **Документация разработана:** примерное 10-дневное меню с дневным пребыванием детей в период летних каникул, разработано заведующей столовой МБОУ Киселевского городского округа «Средняя общеобразовательная школа № 25» и утверждено директором МБОУ Киселевского городского округа «Средняя общеобразовательная школа № 25» Вершининой Т.В.
3. **Юридический адрес:** Кемеровская область, г.Киселевск, ул. Багратиона,11а.
4. **Фактический адрес:** Кемеровская область, г. Киселевск, ул. Багратиона,11а.
5. **Ф.И.О. руководителя:** директор Вершинина Т.В.
6. **Основание для проведения экспертизы:** Поручение на проведение в рамках государственного задания санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок соблюдения санитарно-эпидемиологических требований (работа № 1) территориального Управления федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Кемеровской области в городе Киселевске, городе Прокопьевске и Прокопьевском районе № 277 от 12.04.19г., входящий 1136 от12.04.19г.
7. **Документы, предоставленные на проведение экспертизы:**
примерное 10-ти дневное меню;
калькуляция блюд ;
расчет пищевой ценности рационов по калорийности и пищевым веществам по приему пищи.
8. **Перечень нормативной документации, на основании которой проводилась экспертиза:**


подпись

И.Н.Костюкова
ФИО

- СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»;

- СанПиН 2.4.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

9. Оценка меню:

Проведена экспертиза примерного меню на 10 дней с дневным пребыванием детей в период летних каникул. В меню имеются сведения о наименовании блюд, массе порций, содержании пищевых веществ, витаминов, минеральных веществ и энергетической ценности. Оформлен документ в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, что соответствует требованиям п. 6.4. (приложение 2) СанПиН 2.4.5.2409-08.

Примерное 10-дневное меню разработано заведующей столовой МБОУ Киселевского городского округа «Средняя общеобразовательная школа № 25» и утверждено директором МБОУ Киселевского городского округа «Средняя общеобразовательная школа № 25», что соответствует требованиям п. 6.5. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Примерное меню разработано и дифференцировано на два возраста 7-11 и 12-18 лет, что соответствует требованиям п. 6.6. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Рацион питания предусмотрен на двухразовое горячее питание и второй завтрак - кисломолочные, время принятия пищи отсутствует, что не соответствует требованиям п. 6.8. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В примерном меню для детей 7-11 лет запланирована следующая масса порций на завтрак: масло сливочное -10г., сыр-15-20г., суп молочный- 250г, омлет-170г., каша-200/5г., запеканка творожная-160/50г., яйцо отварное-40г., напитки -200г.; второй завтрак - кисломолочные- 200г.; на обед-овощи, маринады-100г, первое блюдо-250г., мясо-рыба-80-100г., гарнир-180г, крупяные изделия- 150г., сложный гарнир-100/100г., жаркое по домашнему- 50/250г., напитки-200г., фрукт -1шт..

В примерном меню для детей 12-18 лет запланирована следующая масса порций на завтрак: масло сливочное -10г., сыр-15-20г., суп молочный- 250г, омлет-200г., каша-200/5г., запеканка творожная-160/50г., яйцо отварное-40г., напитки -200г.; второй завтрак - кисломолочные- 200г.; на обед-овощи, маринады-100г, первое блюдо-250г., мясо-рыба-100-120г., гарнир-180г, крупяные изделия- 180г., сложный гарнир-100/100г., жаркое по домашнему- 50/250г., напитки-200г., фрукт -200г.

В представленном меню масса порций блюд (в граммах) дифференцировано на две возрастные группы 7-11 и 12-18 лет, что соответствует требованиям п. 6.9. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В представленном меню выход порций соответствует рекомендуемой массе для детей 12-18 лет, согласно требованиям п. 6.9. (приложение 3) СанПиН 2.4.5.2409-08.

Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, что соответствует требованиям п. 6.10. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Сборник рецептов на основании, которого данное меню разрабатывалось «Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений» под руководством Коровкиной Л.С., Доброседовой И.И.; Сборник рецептов, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (Москва 1981г.); Сборник рецептов, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко), что соответствует требованиям п. 6.10. СанПиН 2.4.5.2409-08.


подпись

И.Н.Костюкова/
ФИО

Имеются технологические карты на блюда, присутствующие в меню, соответственно имеется информация о наименовании кулинарного изделия (блюда), номере блюда по сборнику рецептов, расходе сырья на одну порцию, химическом составе блюда, технологии приготовления, требования к подаче блюда, что соответствует требованиям п. 6.11. СанПиН 2.4.5.2409-08 (приложение 5).

В примерном меню за 10 дней отсутствует повторение блюд, что соответствует требованиям п. 6.13. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Физиологические потребности в основных пищевых веществах и энергии, а также содержание белков, жиров, углеводов и энергетическая ценность соответствует требованиям п.п.6.14.; 6.15. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Для приготовления блюд используются следующие способы: варка, тушение, запекание.

Продукты с раздражающими свойствами в процессе приготовления блюд не используются, что соответствует требованиям п. 6.16. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Завтрак состоит из бутерброда, горячего блюда и горячего напитка, второй завтрак кисломолочные, что соответствует требованиям п. 6.18. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Обед включает закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) В качестве закуски используются калиброванные овощи, маринады, что соответствует требованиям п. 6.19. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Запрещенные продукты и не рекомендуемые блюда в меню отсутствуют, что соответствует п. 6.25. СанПиН 2.4.5.2409-08г.

При двухразовом питании: завтрак составляет- 20%, второй завтрак - 5-10%, обед - 30-35%, что соответствует требованиям п. 6.14. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) примерного 10ти дневного меню:

пищевые вещества		соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов)										
норма		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	итого:
белки	1	1,0	1,2	1,2	1,2	0,9	1,1	1,3	1,1	0,9	1,2	1.1
жиры	1	1,2	1,0	0,9	1,0	1,2	0,9	0,9	0,9	1,1	1,0	1
углеводы	4	3.9	3.8	3.8	3.2	4.9	3.7	3.8	3.7	4,5	3.8	3.9

В рационе питания соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) в среднем за 10 дней составляет 1:1:4, что соответствует требованиям п. 6.15. СанПиН 2.4.5.2409-08.


Подпись

/ И.Н.Костюкова/
ФИО

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Примерное 10-ти дневное меню в учреждении с дневным пребыванием детей в период летних каникул МБОУ Киселевского городского округа «Средняя общеобразовательная школа № 25» соответствует требованиям:

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

Эксперт



И.Н. Костюкова


подпись

И.Н.Костюкова/
ФИО

Утверждаю:
Директор
Школы
Т.В. Вершнина
2019 год



Примерное 10- дневное меню

Учреждения с дневным пребыванием детей в период летних каникул

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

Киселевского городского округа

«Средняя общеобразовательная школа №25»

(7-11 лет)

Разработано: Школа 25

Заведующая столовой (ШБС):

Бисангалиева О.С.

Киселевск , 2019

Утверждаю
Директор Школа 25
Т.В.Вершинина
2019 год



Список литературы используемый при составлении примерного
10- дневного меню Учреждения с дневным пребыванием детей в период
летних каникул (7-11 лет) Муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения Киселевского городского округа
«Средняя общеобразовательная школа №25» :

- 1.Сборник рецептур, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (Москва,1981 год.) 1/1
- 2.Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ – интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений.(Новокузнецк,2009г. Доц. Коровкина Л.С., доц. Доброседова И.И., доц. Мошенцова Л.П., проф., академик РАЕН Перевалов А.Я., проф. Новоселов В.Г., техник – технолог общественного питания Наумова Л.А., врач по гигиене питания Шардаков С.Ю., (ЦГСЭН г.Пермь)). 1/2
- 3.Химический состав пищевых продуктов: Книга 1: Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов/ Под ред. Проф., д-ра техн. Наук И.М. Скурихина, проф., д-ра мед. Наук М.Н. Волгарева – 2-е изд., перераб. И доп.- М.: ВО «Агропромиздат», 1987.-224с.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005.1/3

Утверждаю:

Директор

Школы

Т.В. Вершинина



Примерное 10- дневное меню

Учреждения с дневным пребыванием детей в период летних каникул

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

Киселевского городского округа

«Средняя общеобразовательная школа №25»

(12-18 лет)

Разработано: Школа 25

Заведующая столовой (ШБС):

Бисангалиева О.С.

Киселевск , 2019

Утверждаю
Директор Школа 25
Т.В.Верещина
2019 год



Список литературы используемый при составлении примерного
10- дневного меню Учреждения с дневным пребыванием детей в период
летних каникул (12-18 лет) Муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения Киселевского городского округа
«Средняя общеобразовательная школа №25» :

- 1.Сборник рецептур, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (Москва,1981 год.) 1/1
- 2.Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ – интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений.(Новокузнецк,2009г. Доц. Коровкина Л.С., доц. Доброседова И.И., доц. Мошенцова Л.П., проф., академик РАЕН Перевалов А.Я., проф. Новоселов В.Г., техник – технолог общественного питания Наумова Л.А., врач по гигиене питания Шардаков С.Ю., (ЦГСЭН г.Пермь)). 1/2
- 3.Химический состав пищевых продуктов: Книга 1: Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов/ Под ред. Проф., д-ра техн. Наук И.М. Скурихина, проф., д-ра мед. Наук М.Н. Волгарева – 2-е изд., перераб. И доп.- М.: ВО «Агропромиздат», 1987.-224с.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005.1/3