



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

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Ненецком автономном округе»
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ненецком автономном округе»)
166000, г. Нарьян-Мар, Авиаторов ул., д.7
Тел/факс (8-81853)4-30-58 E-mail: gossan1@atnet.ru
ОКПО 72358003 ОГРН 1058383002094 ИНН 2983002823 КПП 298301001

Экспертное заключение № 02-19/144 от 11.08.2015г.

санитарно-эпидемиологической экспертизы
представленного примерного 10-ти дневного меню горячих завтраков
для организации питания учащихся Государственного бюджетного образовательного
учреждения Ненецкого автономного округа «Средняя школа с. Ома»
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».

Материалы к экспертизе подготовила помощник санитарного врача по общей гигиене
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ненецком автономном округе» Полякова О.Ю.

1. **Наименование учреждения:** Государственное бюджетное образовательное учреждение Ненецкого автономного округа «Средняя школа с. Ома»
2. **Юридический адрес:** 166735, НАО, с. Ома, ул. Школьная, д. 23
3. **Фактический адрес:** 166735, НАО, с. Ома, ул. Школьная, д. 23
4. **Основание для экспертизы:** Заявка от 30.06.2015 б/н
5. **Представленные документы:**
 - Заявка от 30.08.2015 б/н
 - Меню горячих завтраков для организации питания учащихся в ГБОУ Ненецкого автономного округа «Средняя школа с. Ома»

Для проведения экспертизы представлено примерное 10-дневное меню горячих завтраков для организации питания учащихся **7 – 11 лет** ГБОУ Ненецкого автономного округа «Средняя школа с. Ома» с оценкой пищевой и энергетической ценности, с указанием выхода готовых блюд. Приведены ссылки на рецептуры используемых блюд в соответствии п. 6.10 СанПиН 2.4.5.2409-08. Информация об источниках рецептур имеется.

Установлено:

Примерное меню (горячие завтраки) разработано с учетом возраста обучающихся, что соответствует п.6.6 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Ассортимент готовых блюд представлен в таблице:

Дни	Завтрак
1.	Каша пшённая молочная жидкая – 150,0, йогурт – 100,0; хлеб пшеничный – 40,0, компот из кураги – 200,0, сыр порционный – 30,0.
2.	Картофельное пюре с маслом – 200,0, сосиски отварные – 100,0, хлеб пшеничный – 40,0, сок брусничный – 200,0, фрукты – 100,0.
3.	Огурцы свежие – 80,0, рис отварной – 200,0, биточки рыбные с маслом – 80,0, хлеб пшеничный – 40,0, сок яблочный – 200,0.
4.	Каша гречневая рассыпчатая с маслом – 150,0, прикардельки из говядины (паровые) – 100,0, хлеб ржаной – 40,0, компот из сухофруктов – 200,0.

Копия верна.

Директор школы:

Л.В.Болтовская

5.	Картофельное пюре с маслом – 180,0, куриные окорочка отварные с соусом – 100,0, хлеб ржаной – 60,0, сок яблочный – 200,0, яблоки свежие – 100,0.
6.	Каша ячневая жидкая молочная с маслом – 180,0, яйцо варёное – 40,0, хлеб пшеничный – 60,0, масло сливочное – 10,0, чай с сахаром – 200,0.
7.	Капуста тушёная свежая – 150,0, биточки из говядины (паровые) – 80,0, хлеб пшеничный – 40,0, компот из сушёных яблок – 200,0, фрукты – 100,0.
8.	Помидоры свежие – 60,0, макароны отварные с маслом – 150,0, колбаса отварная – 80,0, хлеб пшеничный – 40,0, сок вишнёвый – 200,0.
9.	Помидоры солёные – 70,0, картофельное пюре с маслом сливочным – 180,0, тефтели из говядины – 80,0, хлеб пшеничный – 40,0, какао с молоком – 200,0.
10.	Свежие огурцы – 70,0, каша гречневая рассыпчатая с маслом – 150,0, гуляш из говядины – 80,0, хлеб ржаной – 60,0, компот из сухофруктов – 200,0.

С учётом возраста обучающихся, в примерном меню соблюдены требования п. 6.9, приложения 3 к СанПиН 2.4.5.2409-08 по массе порций.

При разработке меню предпочтение отдано свежеприготовленным блюдам в соответствии п. 6.12 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Повторения одинаковых блюд в один и тот же день или в последующие 2-3 дня не выявлено, соблюдение п. 6.13 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Представленное меню составлено с учётом принципа щадящего питания в соответствии с требованиями п. 6.16 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Ассортимент блюд в завтрак включает закуску, горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы и гарнир, горячий напиток, также включены фрукты в соответствии с требованиями п. 6.18 СанПиН 2.4.5.2409-08.

В ассортимент готовых блюд включены блюда из мяса, рыбы, овощей, крупы, фруктов, сыра, масло растительное и сливочное, яйцо. Ежедневно выдаётся ржаной и пшеничный хлеб, требования п. 6.17 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Пищевая и энергетическая ценность горячих завтраков представлена в таблице: (25 % от суточной потребности).

	Белки (19,25)	Жиры (19,75)	Углеводы (83,75)	Калорийность	
				587,5	Допустимое отклонение на +/- 5% п. 16.2
1 день	21,3	22,0	81,1	611,8	+ 4,1 %
2 день	18,2	27,7	68,4	606,7	+ 3,2 %
3 день	18,0	12,9	100,0	589,1	+ 0,3 %
4 день	24,4	17,6	85,2	593,6	+ 1,0 %
5 день	24,3	30,6	74,1	673,0	+ 14,5 %
6 день	16,1	21,8	77,1	565,7	- 3,7 %
7 день	18,3	16,4	78,0	537,3	- 8,5 %
8 день	20,8	24,4	76,5	608,5	+ 3,6 %
9 день	23,0	24,7	69,9	596,4	+ 1,5 %
10 день	25,1	23,3	93,0	679,7	+ 15,7 %
Итого в среднем за один день	20,9 (+ 8,5 %)	22,1 (+11,9%)	80,3 (- 4,1%)	606,2	+ 3,2 %

Калорийность в среднем за 10 дней выше нормы на 3,2%, соответствует требованиям п. 6.14 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Копия верна.

Директор школы:

Л.В.Болтовская



Заключение:

Примерное 10-ти дневное меню для учащихся 7-11 лет ГБОУ Ненецкого автономного округа «Средняя школа с. Ома» соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

Главный врач
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Ненецком автономном округе»



Щепёткина

Т.В. Щепёткина

Копия верна.

Директор школы:



Болтовская

Л.В. Болтовская