



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 1038383002094 ИНН 2983002823 КПП 298301001

Экспертное заключение № 02-19/ 145 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 **12 – 18 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 пшеничная молочная жидкая – 220,0, йогурт – 100,0; хлеб пшеничный – 60,0, кофейный напиток с молоком – 200,0, сыр порционный – 20,0.
2.	Картофельное пюре с маслом – 220,0, сосиски отварные – 120,0, хлеб пшеничный – 60,0, сок брусничный – 200,0, фрукты – 100,0.
3.	Салат «Степной» – 100,0, рис отварной – 200,0, биточки рыбные – 100,0, соус молочный – 10,0, хлеб пшеничный – 60,0, сок яблочный – 200,0.

Копия верна.

Директор школы:

Л.В.Болтовская



4.	Свежие помидоры – 60,0, каша гречневая рассыпчатая с маслом – 200,0, фрикадельки мясные тушёные в соусе – 110,0, хлеб ржаной – 60,0, компот из кураги – 200,0.
5.	Макароньы отварные с маслом – 220,0, филе птицы отварное с соусом сметанным с томатом – 100,0, хлеб пшеничный – 60,0, сок яблочный – 200,0, яблоко – 100,0.
6.	Каша ячневая жидкая молочная с маслом – 200,0, яйцо варёное – 40,0, хлеб пшеничный – 60,0, масло сливочное – 10,0, кофейный напиток с молоком – 200,0.
7.	Капуста тушёная свежая – 210,0, биточки из говядины (паровые) – 100,0, хлеб пшеничный – 40,0, компот из сушёных яблок – 200,0, фрукты – 100,0.
8.	Помидоры свежие – 100,0, картофельное пюре – 200,0, колбаса отварная – 100,0, хлеб ржаной – 40,0, сок виноградный – 200,0.
9.	Помидоры солёные – 100,0, макароны отварные с маслом – 200,0, рагу из куриных окорочков – 120,0, хлеб ржаной – 60,0, сок яблочный – 200,0.
10.	Свежие огурцы – 100,0, каша гречневая рассыпчатая с маслом – 200,0, гуляш из говядины – 100,0, хлеб пшеничный – 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 с п. 6.12 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 пшеничный и ржаной 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 (22,5)	Жиры (23,0)	Углеводы (95,75)	Калорийность	
				678,25	Допустимое отклонение на +/- 5% п. 16.2
1 день	20,4	19,0	82,5	581,9	- 14,2 %
2 день	22,8	25,9	75,4	618,0	- 8,8 %
3 день	26,2	16,3	113,1	690,9	+ 1,8 %
4 день	28,3	25,7	106,8	768,6	+ 13,3 %
5 день	29,3	22,2	107,1	744,4	+ 9,7 %
6 день	19,8	25,5	83,2	641,6	- 5,4 %
7 день	22,4	21,1	84,9	623,9	- 8,0 %
8 день	21,3	28,9	81,1	662,1	- 2,4 %
9 день	21,6	14,2	89,3	569,2	- 16,1 %
10 день	31,5	29,4	116,1	855,6	+ 26,1 %
Итого в среднем за один день	24,4 (+ 8,4 %)	22,8 (-0,8%)	94,0 (- 1,8%)	675,6	- 0,4 %

Калорийность в среднем за 10 дней ниже нормы на 0,4 % 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 12-18 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»



Т.В. Щепёткина

Копия верна.

Директор школы



Л.В. Болтовская