

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, <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

Заместитель главного врача,
руководитель органа инспекции



И.Б.Агеева

« 13 » марта 2024г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № ОИ 10-07-02/129

Дата проведения оценки соответствия: 08.02.2024- 12.03.2024г.

1. **Наименование и/или вид оценки соответствия объекта инспекции:** санитарно-эпидемиологическая экспертиза документации - примерного 10-ти дневного меню, предназначенного для организации питания обучающихся в возрасте 12-18 лет Муниципального казенного общеобразовательного учреждения "Солнцевская средняя общеобразовательная школа" Солнцевского района Курской области.
2. **На основании** заявления от 08.02.2024г., регистрационный номер №46-20/1194-2024.
3. **Заявитель:** Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение "Солнцевская средняя общеобразовательная школа" Солнцевского района Курской области.
ИНН 4622003558, ОГРН 10246002778.
4. **Адрес юридического лица:** 306120, Курская область, Солнцевский район, п.Солнцево, ул.Первомайская, д.31 «Б».
5. **Сведения о специалисте ОИ, проводившего инспекцию:** Бартенева Оксана Владимировна, врач по общей гигиене отдела обеспечения санитарного надзора и экспертиз.
6. **При проведении оценки соответствия** примерного 10-ти дневного меню, предназначенного для организации питания обучающихся в возрасте 12-18

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области»	Ф 01 ДП ОИ-02-03-07-2021	Страница 2 из 4
	Система менеджмента качества ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ ПО ИНСПЕКЦИИ органа инспекции	

ФБ эпид

Кап
Втор
Т

В п
соотв

Согла
пищи
пищев
прило

ЭВ

лет муниципального казенного общеобразовательного учреждения "Солнцевская средняя общеобразовательная школа" Солнцевского района Курской области требованиям п. 2.8, 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:**

В МКОУ "Солнцевская средняя общеобразовательная школа" Солнцевского района Курской области питание детей 12-18 лет предусматривается посредством реализации меню, включающего горячее питание. Предусматривается 2-кратный прием пищи – завтрак и обед (приложение №12).

В школе для организации питания обучающихся в возрасте 12-18 лет имеется примерное меню, утвержденное директором школы 09.01.24г. (п.8.1.3.СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Представленное 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 – колбасные изделия, п.8.1.9., приложение №6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В соответствии с требованиями п.8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 с целью дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами используется хлеб, обогащенный микронутриентами, соль йодированная.

Представленное 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 и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях» под редакцией М.П. Могильного и В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2011, что соответствует требованиям п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Анализ представленной документации показал, что примерное 10-ти дневное меню составлено в соответствии с рекомендуемой формой меню (п.8.1.2., приложение №8).

Меню разработано на 10 дней с учетом режима работы школы (при норме не менее 2-х недель), п.8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

С учетом возраста обучающихся в меню соблюдены требования санитарных правил по массе блюд (п.8.1.2., приложение №9, таб.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Название блюд	Масса порций в граммах для детей 12-18 лет	
	Фактические значения	Нормативные значения
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо, и т.п.	200 - 250	200 - 250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи)	100 - 150	100 - 150
Первое блюдо	250	250 - 300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100 - 120	100 - 120
Гарнир	180-230	180 - 230
Третье блюдо (компот, кисель, чай) или напиток (кофейный, какао-напиток), или сок	200	180 - 200

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

Суммарные объемы блюд для детей 12-18 лет по приемам пищи
(в граммах -- не менее)

Показатели	Фактические значения	Нормативные значения
Завтрак	550-610	550
Обед	800 – 900	800

Согласно представленным данным за 10 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 на 58-61% (п.8.1.2., приложение №10, таб.1).

Показатели	Возраст 12-18 лет	
	Фактические значения/% от сут. норм	Нормативные значения
белки (г/сут)	55 / 60	90
жиры (г/сут)	54 / 58	92
углеводы (г/сут)	236 / 61	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	1627 / 60	2720

С учетом норм возрастной физиологической потребности в энергии детей возраста 12-18 лет (2720 ккал) при процентном распределении рациона по отдельным приемам пищи представленное меню обеспечивает доли суточной потребности в пищевых веществах и энергии согласно требованиям п.8.1.2., приложение №10, таб.3.

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии	
		Фактически ккал / %	Норма в %
Общеобразовательные организации	завтрак	582 / 21	20 - 25 %
	обед	945 / 35	30 - 35%

7. Заключение: документация - примерное 10-ти дневное меню, предназначенное для организации питания обучающихся в возрасте 12-18 лет муниципального казенного общеобразовательного учреждения "Солнцевская средняя общеобразовательная школа" Солнцевского района Курской области (п.Солнцево, ул.Первомайская, д.31 «Б») соответствует требованиям раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене
отдела обеспечения санитарного надзора
и экспертиз



О.В.Бартенева

Заведующей отделом
обеспечения санитарного надзора и экспертиз



Л.А.Завгородняя

ФБУЗ «Центры гигиены и
эпидемиологии в Курганской
области»

Принято, проинформовано,
скреплено печатью

(*Handwritten signature*)
« 2024 г.

