

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.rosпотребнадзор.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

М.п. «13» марта 2024г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ №ОИ 10-07-02/130

Дата проведения оценки соответствия: 08.02.2024г.-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 7-11 лет Муниципального казенного общеобразовательного учреждения "Солнцевская средняя общеобразовательная школа" Солнцевского района Курской области.
- 2.На основании** заявления от 08.02.2024г., регистрационный номер №46-20/1193-2024 (повторно).
- 3.Заявитель:** Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение "Солнцевская средняя общеобразовательная школа" Солнцевского района Курской области. ИНН 4622003558, ОГРН 10246002778.
- 4. Адрес юридического лица:** 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.
- 6.При проведении оценки соответствия** примерного 10-ти дневного меню, предназначенного для организации питания обучающихся в возрасте 7-11 лет муниципального казенного общеобразовательного учреждения "Солнцевская средняя общеобразовательная школа" Солнцевского района Курской области (повторно) требованиям п. 2.8, п.8.1.2., п.8.1.3., п.8.1.4., 8.1.6., 8.1.9. раздела

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	

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 общественное питание детей 7-11 лет предусматривается посредством реализации меню, включающего горячее питание. Предусматривается 3-кратный прием пищи - завтрак, обед, полдник (приложение №12).

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).

В соответствии п.8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами используется хлеб пшеничный йодированный.

Представленное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности; приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий («Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под редакцией М.П.Могильного, В.А.Тутельяна - М.:Дели плюс, 2017г), п.8.1.2., приложение №8. Технологические карты представлены п.2.8., СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Примерное 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. Меню составлено в соответствии с рекомендуемой формой меню (п.8.1.2., приложение №8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

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

Название блюд	Масса порций в граммах для детей 7-11 лет	
	Фактически	Норма
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо, и т.п. <small>(допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)</small>	180-200	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	60-100	60-100
Первое блюдо	200-250	200-250
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90	90-120
Гарнир	150-200	150-200
Третье блюдо (компот, кисель, чай) или напиток (кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника), или сок	200	180-200
Фрукты	0	100

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	

ия к
ского
лет
ячее
дник

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

Суммарные объемы блюд для детей 7-12 лет по приемам пищи
(в граммах - не менее)

Показатели	Фактическое	Норма
Завтрак	500-570	500
Обед	700-890	700
Полдник	300	300

ение
овых
ются
при
20).
ного
хлеб

Согласно представленным данным за 10 дней за счет 3-х кратного приема пищи примерное меню обеспечивает суточную потребность детей 7-11 лет в пищевых веществах (белки/жиры/углеводы) и энергии на 60-65% (при нормативе 60-75%), что соответствует п.8.1.2., приложение №10, таб.1.

Показатели	Возраст 7 - 11 лет	
	Фактически/ % от сут. нормы	Норма в сутки
белки (г/сут)	46/60	77
жиры (г/сут)	48/61	79
углеводы (г/сут)	203/61	335
энергетическая ценность (ккал/сут)	1522/65	2350

толы
еню
ение
ия
1),

С учетом норм возрастной физиологической потребности в энергии детей возраста 7-11 лет (2350 ккал) при распределении рациона по отдельным приемам пищи калорийность завтрака, обеда, полдника в среднем за 10 дней соответствует требованиям прилож. №10 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

ля
а
0
0
0
0
0

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

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии	
		Фактически ккал / %	Норма в %
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена)	Завтрак	559/24%	20-25%
	обед	739/31%	30 - 35%
	Полдник	224/10%	10-15%

7.Заключение: документация - примерное 10-ти дневное меню, предназначенное для организации питания обучающихся в возрасте 7-11 лет муниципального казенного общеобразовательного учреждения "Солнцевская средняя общеобразовательная школа" Солнцевского района Курской области по адресу: Курская область, Солнцевский район, п.Солнцево, ул.Первомайская, д.31Б **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

Заведующая отделом
обеспечения санитарного надзора и экспертиз

Л.А.Завгородняя

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области»

Противопротрузивное средство по назначению Л.

2024 г.



№ п/п	Наименование	Единица измерения	Количество
1	Противопротрузивное средство	шт.	1
2
3
4
5

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области»
Исполнитель: _____
Подпись: _____
М.П. _____