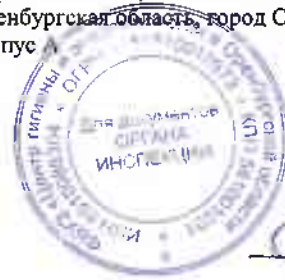


Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области»
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ (ОИ)

Аттестат аккредитации органа инспекции RA.RU.710040 от 25.05.2015 г. в национальной системе аккредитации

ОКПО 76138445, ОГРН 1055610010873, ИНН/КПП 5610086304/561001001
460000, г. Оренбург ул. Кирова, 48, тел.: (8-3532) 43-08-41; факс: 43-08-47, E-Mail: 56.fbuz@mail.ru; сайт: www.orenfbuz.ru
Адрес места осуществления деятельности: 460006, РОССИЯ, Оренбургская область, город Оренбург улица Элеваторная, владение 7 корпус



УТВЕРЖДАЮ
Технический директор,
заместитель руководителя
Органа инспекции
М.С. Пузакова

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 56.ФБУЗ.08.01-08.2024-0641

«06» августа 2024 г.

1. Объект экспертизы: примерное меню рационального питания для обучающихся Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Степановская средняя общеобразовательная школа Оренбургского района имени Ильи Солмоновича Артищева» Оренбургской области на 10 дней для детей 12-18 лет осенне- зимнего периода.

2. Заявитель, юридический адрес: МБОУ «Степановская СОШ имени И.С. Артищева», 460510, Оренбургская область, Оренбургский район, хутор Степановский, Советская ул, зд. 1.

3. Фактический адрес: МБОУ «Степановская СОШ имени И.С. Артищева», 460510, Оренбургская область, Оренбургский район, хутор Степановский, Советская ул, зд. 1. ИНН: 5638012743, ОГРН: 1035615370174.

4. Основание для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы: заявка, зарегистрированная в Центральном филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» рег. № 0641 от 23.07.24 г.

5. Цель проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы: установление соответствия (несоответствия) требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

6. Представлены следующие документы (добровольно):

- меню рационального питания для обучающихся МБОУ «Степановская СОШ имени И.С. Артищева» на 10 дней для детей 12-18 лет осенне-зимнего периода.

7. Результаты экспертизы:

При рассмотрении меню установлено:

- в завтрак включены: сыр, горячие блюда (каши молочные из разных круп), омлет, творожные блюда, горячий напиток (молочный напиток или чай), фрукты, овощи, хлеб пшеничный, ржаной;

- в обед включены: закуска (салаты из свежих овощей), первое блюдо (суп), второе блюдо (мясное, из птицы, рыбное с гарниром, в т.ч. из овощей), третье блюдо (компоты из сухофруктов, кисели), хлеб пшеничный, ржаной.

- в полдник включены: выпечка, кондитерские изделия, напитки, кисломолочная продукция, чай, компот, сок.

Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности каждого блюда, белков, жиров и углеводов. В меню имеется номер рецептуры.

Средняя потребляемость пищевых веществ в день по отдельным приемам пищи не ниже нормируемых величин и составляет:

Прием пищи	Белки	Гиг норматив	Жиры	Гиг норматив	Углеводы	Гиг норматив	Энергетическая ценность (калорийность)	Гиг норматив
Завтрак	27,57	15-20	24,57	15-20	79,64	60-80	607	400-550
Обед	31,11	20-25	34,08	20-25	103,01	80-100	897	600-750

Энергетическая ценность завтрака и обеда не ниже нормируемых величин и составляет:

- завтрак 607 ккал (при норме 400-550 ккал);
- обед 897 ккал (при норме 600-750 ккал).

Распределение энергетической ценности (калорийности) при 3-х разовом питании по отдельным приемам пищи в среднем за 10 дней составили:

- на завтрак 22% (при нормативе на завтрак 20-25%);
- на обед- 33 % (при нормативе на обед- 30-35%);
- на полдник- 16 % (при нормативе на полдник- 10-15%);

Согласно п. 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по каждому приему пищи.

Масса порций блюд не ниже нормируемых значений и составляет:

- каши, овощные блюда, мясные блюда 200 гр (при нормативе 200-250 гр);
- закуски (салат), овощи свежие- 100 гр (при нормативе 100-150 гр);
- первое блюдо -250 гр (при нормативе 250-300 гр);
- второе блюдо (мясное, рыбное, из мяса птицы)- 100-130 гр (при нормативе 100-120 гр);
- гарнир – 200 гр (при нормативе 180-230 гр);
- третье блюдо (компот, чай, сок и др. напитки)-200 гр (при нормативе 180-200 гр).

Суммарный объем блюд по приемам пищи составляет:

- завтрак-550-720 гр (при нормативе не менее 550 гр)
- обед-810-940 гр (при нормативе не менее 800 гр)
- полдник-350 гр (при нормативе не менее 350 гр)

В меню не включаются повторно одни и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней. Продукция, которая не допускается при организации питания детей, в меню не включена.


ЗАКЛЮЧЕНИЕ

примерное меню рационального питания для обучающихся на 10 дней для детей 12-18 лет осенне- зимнего периода Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Степановская средняя общеобразовательная школа Оренбургского района имени Ильи Соломоновича Артищева» Оренбургской области (460510, Оренбургская область, Оренбургский район, хутор Степановский, Советская ул, зд. 1).

СООТВЕТСТВУЕТ

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Экспертизу провел:
врач по общей гигиене

 Богучанский Д.Ю.