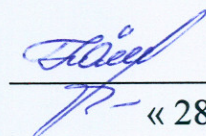


ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области»
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области»)
Аккредитованный орган инспекции
Аттестат аккредитации от 02.07.2015 № RA.RU.710076
филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области» в Котельничском районе
(филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области» в Котельничском районе)
612600, г. Котельнич, ул. Луначарского, д. 46,
телефон (факс) (83342) 4-13-30 E-mail: koteln@sanepid.ru <http://www.sanepid.ru>
ОКПО 73606667 ОГРН 1054316558669, ИНН/КПП 4345100758/431302001

УТВЕРЖДАЮ

И.о.главного врача филиала
и.о.заместителя руководителя
органа инспекции



С.Н.Наймушина

« 28 » августа 2020г.



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 03-433-2020-Г

о соответствии (не соответствии) санитарным правилам и нормам
примерных двухнедельных меню для питания учащихся возрастной группы 7- 11 лет
(1 - 4 класс)

сезон: осень-зима, весна-лето,

обучающихся в Кировском областном государственном образовательном
бюджетном учреждении «Средняя школа с углубленным изучением отдельных
предметов пгт. Ленинское» Шабалинского района Кировской области
по адресу: 612020 Кировская область, Шабалинский район, пгт.
Ленинское, ул. Гусарова д.14.

На основании предписания территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Кировской области в Котельничском районе № 106 от 27.08.2020г. проведена оценка соответствия примерных меню в Кировском областном государственном образовательном бюджетном учреждении «Средняя школа с углубленным изучением отдельных предметов пгт. Ленинское» Шабалинского района Кировской области по адресу: 612020 Кировская область, Шабалинский район, пгт.Ленинское,ул.Гусарова д.14. обязательным требованиям санитарных правил и нормативов, включающая следующие виды инспекции:

-санитарно-эпидемиологическую экспертизу.

Период проведения инспекции: с 27.08.2020г. по 28.08.2020г.

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена врачом по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области» в Котельничском районе Наймушиной С.Н., сертификат эксперта № 12935 от 25 ноября 2017 года, действителен по 25 ноября 2022 года, с оформлением экспертного заключения.

Представлены документы:

1. Примерные двухнедельные меню питания учащихся с 1 по 4 класс сезон: осень-зима, весна-лето КОГОБУ СШ с УИОП пгт.Ленинское

Установлено:

1. Примерные двухнедельные меню предназначены для питания обучающихся с 1 по 4 класс, в возрасте с 7 до 11 лет.

2. Примерные двухнедельные меню разработаны для двух сезонов: осень-зима, весна-лето.

3. Примерные двухнедельные меню рассчитаны для однократного приема пищи – завтрак. Меню содержат информацию об энергетической и пищевой ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов в каждом блюде.

Примерные двухнедельные меню составлены с учетом рационального распределения энергетической ценности по отдельным приемам пищи - средний процент пищевой ценности за первую неделю составляет:

-осень-зима 29%,

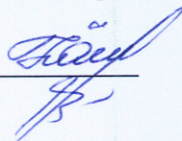
-весна-лето 30 %

за вторую неделю:

-осень-зима 30 %,

-весна-лето 30%,

что соответствует нормативным требованиям распределения энергетической ценности для завтрака – 25%, п. 6.14. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в



общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

4. Завтрак состоит из закуски, горячего блюда и горячего напитка. В качестве закуски в меню включены: салат из свежей капусты с растительным маслом, салат из свежей моркови с растительным маслом, салат весенний, салат из свеклы с яблоком, огурец свежий порционно, помидоры свежие порционно.

5. В качестве напитков планируется давать компот из изюма, компот из яблок, напиток из апельсинов, компот из кураги, компот из сухофруктов, кисель п/я, напиток из шиповник.

6. Примерные меню разнообразные, используется широкий ассортимент продуктов. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня не допускается.

7. Примерные меню составлены с учетом принципов щадящего питания, подразумевающих использование щадящих технологий приготовления пищи, исключающих жарку и использование продуктов с раздражающими свойствами.

8. В примерных двухнедельных меню требования, предъявляемые к массе порций блюд, с учетом возраста обучающихся соблюдены.

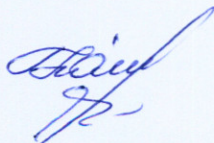
ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Примерные двухнедельные меню питания учащихся возрастной группы 7-11 лет (1-4 класс) сезон: осень-зима, весна-лето в Кировском областном государственном образовательном бюджетном учреждении «Средняя школа с углубленным изучением отдельных предметов пгт. Ленинское» Шабалинского района Кировской области по адресу: 612020 Кировская область, Шабалинский район, пгт. Ленинское, ул. Гусарова д.14.

СООТВЕТСТВУЮТ:

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Врач по общей гигиене



С.Н.Наймушина

Примечание:

1. Полная или частичная перепечатка, копирование экспертного заключения без письменного разрешения ОИ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области» в Котельничском районе не допускается. Разрешение подтверждается подписью заместителя руководителя ОИ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области» в Котельничском районе и печатью с указанием даты выдачи копии.

2. Экспертное заключение составлено в трех экземплярах.

Подпись исполнителя

