



**Федеральная служба по надзору  
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека  
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Сахалинской области»  
филиал в Поронайском, Смирныховском и Макаровском районах**

Октябрьская ул., д. 70, Поронайск г., Сахалинская обл., 694240

тел/факс (42-431) 55-8-88

<http://www.psmgig.ru>, e-mail: [poronajsk@sakhgig.ru](mailto:poronajsk@sakhgig.ru)

ОГРН 1056500617370, ИНН/КПП 6501156031/650702001

Аттестат аккредитации ОИ от 30 июля 2015 г. № RA.RU. 710051

№ 2643

от «27» сентября 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя ОИ



Ли Ен Хо

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

Мною, заведующим санитарно-эпидемиологическим отделом филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Сахалинской области» в Поронайском, Смирныховском и Макаровском районах Сизовой Н.Г. проведена повторная санитарно-эпидемиологическая экспертиза перспективного десятидневного меню на осенне-зимний период для обучающихся МБОУ СОШ с. Первомайск Смирныховского района, расположенной по адресу: с. Первомайск, ул. Гоголя, д. 4.

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена на основании поручение Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Сахалинской области в Поронайском, Смирныховском и Макаровском районах № 37 от 25.09.2017 г.

**Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена на соответствие:**

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

**На санитарно-эпидемиологическую экспертизу были представлены:**

- Перспективное десятидневное меню на осенне-зимний период для обучающихся МБОУ СОШ с. Первомайск - 2 экз. на 22 л.

**При рассмотрении представленных материалов установлено,**

Настоящий документ не может быть частично или полностью воспроизведен (скопирован или перепечатан) без разрешения аккредитованного органа инспекции.

20170927332643

Страница 1 из 3

Меню составлено в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, что отвечает требованиям п.6.4., приложения 2 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Перспективное меню разработано с учетом сезонности (осенне-зимний период), что соответствует требованиям п. 6.6. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Учащиеся получают двухразовое питание: завтрак, обед, что отвечает требованиям п. 6.8 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Перспективное меню составлено дифференцировано по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет), что отвечает требованиям п. 6.6, приложению 2 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Выход блюд в граммах соответствует рекомендуемому и составляет:

1. **Для детей 7-11 лет:** каша, творожное и яичное блюдо – 150-200г, напитки – 200г, суп – 250г, салат – 100г, мясное, рыба, мясная котлета – 80г, гарнир – 150г, что соответствует требованиям п.6.9., приложению №3 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
2. **Для детей 12-18 лет:** каша, творожное и яичное блюдо – 200-250 г, напитки – 200г, салат – 100г, суп – 250г, гарнир – 200г, котлета мясная, рыбная - 100г, что соответствует требованиям п.6.9., приложению №3 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

В меню указан выход блюда в граммах, проведен теоретический расчет рационов по содержанию основных пищевых веществ в каждом блюде: белков, жиров, углеводов и калорийности, витаминов, минеральных веществ, что отвечает требованиям п. 6.10. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Проведена в меню ссылка на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур, что отвечает требованиям п. 6.10. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Суточный набор продуктов соответствует рекомендуемому п. 6.9., 6.10., приложению № 4 (таблица 3) СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Повторяемость одноименных блюд в течение суток и последующие 2-3 дня не отмечается, что отвечает требованиям п. 6.13. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в

общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Распределение калорийности суточного рациона по приемам пищи соответствует нормативным требованиям и составляет: завтрак – 25%, обед – 35%, что отвечает 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».

Оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) для максимального их усвоения равное 1:1,4, кальция к фосфору равное 1:1,5 в рационе в основном выдержано, что соответствует требованиям п. 6.15. СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Ежедневно в рацион 2-разового питания включено мясо, молоко, макаронные и крупяные изделия, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыба, колбаса, сыр, яйца, творог включены 1 раз в 2-3 дня, что соответствует требованиям п. 6.17. СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Завтрак состоит из закуски, горячего блюда и горячего напитка, что отвечает требованиям п. 6.18 СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Обед включает салат, первое, второе блюдо и напиток, что отвечает требованиям п. 6.19 СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

#### **Заключение:**

На основании проведенной санитарно-эпидемиологической экспертизы: перспективное десятидневное меню на осенне-зимний период для обучающихся МБОУ СОШ с. Первомайск Смирновского района **соответствует** требованиям СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Заведующий СЭО \_\_\_\_\_



Н.Г. Сизова

Экспертное заключение составлено в 3-х экземплярах

1 экземпляр экспертного заключения получил \_\_\_\_\_

