

|   |  |                               |
|---|--|-------------------------------|
| ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае»<br>г. Арсеньев | Экспертное заключение<br>МБОУ «СОШ с. Яковлевка».<br>с. Яковлевка ул. Советская, 69.<br>Ф.5-08-17-2015 | Издание 2020г.<br>стр. 1 из 3 |
|---|--|-------------------------------|

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И  
БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ  
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ПРИМОРСКОМ КРАЕ»**

Юр. адрес: ул. Уткинская, д.36 г.  
Владивосток, 690091  
Тел./факс. 2402185 E.mail [fguz@pkrpn.ru](mailto:fguz@pkrpn.ru)

Аттестат аккредитации органа инспекции  
№ RA.RU.710091 от 26.08.2015г.

«УТВЕРЖДАЮ»  
И.О. зам. главный врач Уссурийского  
филиала ФБУЗ «Центр гигиены и  
эпидемиологии в Приморском крае»  
Е.В. Алфёровой

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ  
О ПРОВЕДЕНИИ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ**

№ 07 от 25.02.2020г.

г. Арсеньев

На основании: заявки директора муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа с. Яковлевка» № 06 от 06.02.2020г., Макаренко М.А.

Арсеньевским отделом Уссурийского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае» проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза: примерного 14-дневного меню, для организации питания обучающихся с 7-ми до 10-ти лет, с 11-ти лет и старше.

Проведение санитарно – эпидемиологической экспертизы поручено помощнику врача по общей гигиене отдела санитарно – гигиенических и эпидемиологических экспертиз Арсеньевского отдела Уссурийского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае» Ростовцевой Н.А., имеющей среднее специальное медицинское образование, стаж работы по специальности 36 лет.

Мне, Ростовцевой Н.А., и.о. зам. главного врача Уссурийского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае» Алфёровой Е.В., разъяснены права и обязанности, предусмотренные ст. 25.9 КоАП РФ. Об административной ответственности, предусмотренной ст.17.7, 17.9 КоАП РФ за уклонение или отказ от выполнения своих обязанностей и дачу заведомо ложного заключения предупреждена.

**Для проведения санитарно – эпидемиологической экспертизы предоставлены следующие материалы:** примерное 14-дневное меню для организации питания детей возрастной категории с 7-ми до 10-ти лет, с 11-ти лет и старше утверждённое директором муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа с. Яковлевка» Макаренко М.А., технологические карты.

наименование дошкольной организации

**В ходе рассмотрения документов и проведения санитарно – эпидемиологической экспертизы установлено:**

Наименование организации: муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа с. Яковлевка».

Юридический адрес: Приморский край, Яковлеский район, с. Яковлевка, ул. Советская, 69.

Фактический адрес: Приморский край, Яковлеский район, с. Яковлевка, ул. Советская, 69.

|   |   |                       |
|---|---|-----------------------|
| <b>ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае»</b> | <b>Экспертное заключение МБОУ «СОШ с. Яковлевка». с. Яковлевка ул. Советская, 69.</b> | <b>Издание 2020г.</b> |
| <b>г. Арсеньев</b>  | <b>Ф.5-08-17-2015</b>   | <b>стр. 2 из 3</b>    |

Руководителем учреждения разработано и утверждено примерное четырнадцатидневное меню для организации питания детей возрастной категории от 7-ми до 10-и лет, с 11-ти лет и старше.

Форма примерного четырнадцатидневного меню **соответствует** требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования"

Режим питания: завтрак, обед.

Меню дифференцировано для возрастной категории обучающихся с 7-ми до 10-ти лет, с 11-ти лет и старше, что **соответствует** требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

**Выполнение норм физиологических потребностей** в энергии и пищевых веществах для учащихся от 7-ми до 10-ти лет по данным примерного четырнадцатидневного меню составило:

| показатели              | 7-10 лет         |                |
|-------------------------|------------------|----------------|
|                         | фактически       | Норма          |
| белки                   | 46,63- 49,75     | 42,35- 50,05   |
| жиры                    | 45,67 – 50,15    | 43,45- 51,35   |
| углеводы                | 184,34 – 210,2   | 184,25- 217,75 |
| энергетическая ценность | 1297,06 – 1461,2 | 1292,5- 1527,5 |

Соотношение в рационе предоставленного меню для детей возрастной категории с 7-ми до 10-ти лет белков, жиров, углеводов с учетом допустимых отклонений в процентном отношении от калорийности **соответствует** требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Масса порций составляет: для учащихся 7 – 11 лет (1- 4 классы)

| Название блюд                                   | Масса порций в граммах |            |
|---|------------------------|------------|
|   | рекомендуемая          | фактически |
| Каша молочная                                   | 150 - 200              | 150-200    |
| Напитки (чай, какао, сок, компот, молоко и др.) | 200                    | 200        |
| Салат   | 60 - 100               | 60-100     |
| Суп   | 200 - 250              | 200- 250   |
| Мясо, котлета                                   | 80 - 120               | 80         |
| Гарнир  | 150 - 200              | 150        |
| Фрукты  | 100                    | 100        |

С учетом возраста обучающихся в примерном меню соблюдены требования по массе порций блюд.

**Выполнение норм физиологических потребностей** в энергии и пищевых веществах для учащихся 11-ти лет и старше по данным примерного четырнадцатидневного меню составило:

| показатели | 11 лет и старше |                |
|------------|-----------------|----------------|
|            | фактически      | Норма          |
| белки      | 51,4- 58,02     | 49,5- 58,5     |
| жиры       | 51,64- 59,6     | 50,6- 59,8     |
| углеводы   | 202,67- 244,16  | 184,25- 248,95 |

|   |  |                               |
|---|--|-------------------------------|
| ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае»<br>г. Арсеньев | Экспертное заключение<br>МБОУ «СОШ с. Яковлевка».<br>с. Яковлевка ул. Советская, 69.<br>Ф.5-08-17-2015 | Издание 2020г.<br>стр. 3 из 3 |
|---|--|-------------------------------|

|                         |                 |                  |
|-------------------------|-----------------|------------------|
| энергетическая ценность | 1492,25- 1739,3 | 1492,15- 1763,45 |
|-------------------------|-----------------|------------------|

Соотношение в рационе предоставленного меню для детей возрастной категории с 11-ти лет и старше белков, жиров, углеводов с учетом допустимых отклонений в процентном отношении от калорийности **соответствует** требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

**Масса порций составляет:** для учащихся 11-ти лет и старше

| Название блюд             | Масса порций в граммах |            |
|---------------------------|------------------------|------------|
|                           | рекомендуемая          | фактически |
| Суп                       | 250-300                | 250        |
| Напитки (компот, кисель ) | 200                    | 200        |
| Салат                     | 100-150                | 100        |
| Мясо, котлета             | 100-120                | 100        |
| Гарнир                    | 180-230                | 200        |

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) для возрастной категории детей от 11 лет и старше **соответствует** требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Технологические карты руководителем учреждения предоставлены.

Форма технологических карт **соответствует** требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Так же имеется информация об используемых сборниках рецептур, что **соответствует** СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

**Содержание блюд по приёмам пищи:** проанализировав перспективное четырнадцатидневное меню для возрастной категории детей от 7-ми до 10-ти лет, с 11 лет и старше установлено, что в примерном меню предусмотрено ежедневное использование в питании мяса (или рыбы), картофеля, овощей, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли и т.д.

**Повторяемость блюд:** в предоставленном меню повторяемость блюд не отмечена, что **соответствует** требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

#### Заключение:

Примерное четырнадцатидневное меню для организации питания детей возрастной категории от 7-ми до 10-ти лет, с 11-ти лет и старше разработанное для МБОУ «СОШ с. Яковлевка» по адрес: Приморский край, Яковлеский район, с. Яковлевка, ул. Советская, 69

(наименование объекта, адрес)

**соответствует**

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

(в случае несоответствия, указать по каким пунктам)

Экспертиза проведена:

помощником врача по ОГ  Ростовцевой Н.А.