

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Крым и городе
федерального значения Севастополе»**

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ
Аттестат аккредитации
РА.RU.710101 от 13 ноября 2015
Юридический адрес: 295034
г. Симферополь, ул. Набережная, д.67
тел.: (365) 549-900, факс: (365) 549-901
ИНН 9102034069 ОГРН 1149102060348
ОКПО 00711250 КПП 910201001
e-mail: fbuz_priemn@cge-crimea.ru
http://www.cge-crimea.ru
Фактический адрес: ул.Руданского,41, г.Ялта,
298612, тел.:(3654) 328990, факс:(3654) 328990,
e-mail:fbuz_yal@cge-crimea.ru
ОКПО 00711250 ОГРН 1149102060348
ИНН 9102034069 КПП 910201001

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель руководителя
Органа инспекции, Главный врач
Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и
эпидемиологии в Республике
Крым и ГФЗ Севастополе» в г.Ялта,
Алупка и пгт Гурзуф
Романенко В.Г.



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о соответствии санитарным правилам и нормативам перспективного меню

№ 4.246/Э.180 от 28.09.2020 г.

1. **Наименование учреждения:** Индивидуальный предприниматель Черненко Елена Олеговна
2. **Юридический адрес:** Россия, Республика Крым, г.Ялта, г.Алупка, ул. Р.Люксембург, д.32
3. **Фактический адрес:** Россия, Республика Крым, г.Ялта, пгт. Симеиз, ул. Советская д.11
4. **Ф.И.О. руководителя:** Черненко Елена Олеговна Телефон, факс: 79787762147
5. **ИНН/КПП:** 910301027462 **ОГРНИП:** 314910236729184
6. **Основание для проведения экспертизы:** заявление № 4.246 от 25.09.2020 г.
7. **Документы, представленные для проведения экспертизы:** Примерное меню для организации горячего питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях городского округа Ялта Республики Крым, пояснительная записка, технологические карты утвержденные руководителем.
8. **Перечень нормативной документации, на основании которой проводилась экспертиза:** СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
9. **Характеристика рациона питания:** в документах представленных для проведения экспертизы есть ссылка на использование рекомендуемого набора продуктов, что соответствует п.6.2 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания в общеобразовательных учреждениях»,

№ экспертного заключения

Подпись эксперта ОИ

/ФИО Куборский В.А.

Страница 1 из 3

учреждениях начального и среднего профессионального образования» далее СанПиН.

Меню составлено на 10 дней, для детей 7-11 и 12-18 лет. что соответствует п.6.6 СанПиН

10. Ссылки на рецептуры: приведены , использованы :

- Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П. Могильного , В.А.Тутельяна Москва, ДеЛи принт 2011

11. Повторение одних и тех же блюд в последующие 2-3 дня: не выявлено , что соответствует п 6.13 СанПиН»

12. Распределение калорийности по приемам пищи в процентном соотношении (за 10 дней)

питание двухразовое для обеих возрастных групп

	завтрак	обед
Нормативное значение при 2-разовом питании	20- 25%	30-35%
Фактическое значение	25	35

13. Распределение пищевых веществ и калорийности (за 14 дней)

	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийность (г)
Нормативное значение для детей 7-11 лет/сут	77	79	335	2350
Фактическое содержание	44,4	50,1	200,7	1440,9
Нормативное значение для детей 12-18 лет/сут	90	92	383	2713
Фактическое содержание	47,8	54,7	210,8	1536,9

14. Объемы отдельных блюд для детей: (занижены, завышены)

Возраст детей	Фактический объем отдельных блюд	Нормативное значение	
		7-11	11-18
7-11 лет	в пределах диапазона	150-200	200-250
12-18 лет		200-250	200
		60-100	100-150
		200-250	250-300
		80-120	100-120
		150-200	180-230
			100

что соответствует п.6.9 СанПиН

15. Среднесуточные количества продуктов в день на ребенка: (занижены, завышены)

Возраст детей	Фактическое количество продуктов	Нормативное значение
7-11	В пределах диапазона	1250-1300

Согласно пояснительной записки при составлении меню учтен рекомендуемый суточный набор продуктов

16. Продукты, включенные в рацион питания детей не реже 1 раза в 2-3 дня: кисломолочные, фрукты и т.д.; ежедневно мясо, сливочное и растительное масло, хлеб пшеничных и хлеб ржаной и т.д.;

17. **Заключение:** Примерное меню для организации горячего питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях городского округа Ялта Республики Крым **Индивидуального предпринимателя Черненко Елены Олеговны** Россия, Республика Крым, г.Ялта, г.Алупка, ул. Р.Люксембург ,д.32

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

Врач-эксперт,
(врач по гигиене детей и подростков)



Куборский В.А.

заместитель Технического директора,
(заведующий санитарно-гигиеническим
отделом)



Лещенко Н.Р.