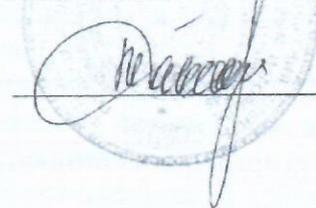


**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Крым и городе
федерального значения Севастополе»**

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: 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>

УТВЕРЖДАЮ

Главный врач
ФБУЗ «ЦГиЭ в Республике Крым и
городе федерального значения
Севастополе



А.Л.Ракитов

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о соответствии санитарным правилам и нормативам перспективного меню

№20

- 1. Наименование учреждения:** Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Прудовское оздоровительное учреждение с дневным пребыванием детей в период каникул» Советского района Республики Крым.
- 2. Юридический адрес:** 297240, РФ, Республика Крым, Советский район, село Пруды, ул Школьная, д. 1а.
- 3. Фактический адрес:** 297240, РФ, Республика Крым, Советский район, село Пруды, ул Школьная, д. 1а.
- 4. Ф.И.О. руководителя:** Киселёва Оксана Викторовна. **Телефон:** +79788448974.
- 5. ИНН/КПП:** 9108118036/910801001. **ОГРН:** 1149102181304.
- 6. Основание для проведения экспертизы:** заявление от 21.03.2017 г. № 14
- 7. Документы, представленные для проведения экспертизы:**
 - Примерное меню для детей 11 лет и старше;
 - Пояснительная записка;
 - Технологические карты.
- 8. Перечень нормативной документации, на основании которой проводилась экспертиза:** СанПиН 2.4.4.2529-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул», (с изменениями на 22 марта 2017 года); СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
- 9. Характеристика рациона питания:**

Представленное меню разработано на 10-дневный период (2 недели). Содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, масс порций блюд в граммах с указанием номеров рецептов сборника рецептур. В соответствии с Приложением 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08 оформлены технологические карты.

Примерное меню разработано для пищеблока школы, работающей на сырье, предназначено для реализации готовой продукции общественного питания для детей.

Меню составлено на 10 дней, для детей 5-11 классов, 11 лет и старше.

10. Ссылка на рецептуры: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, М.П.Могильный.,2015 г.

11. Повторение одних и тех же блюд в последующие 2-3 дня: не отмечено.

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

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

13. Распределение пищевых веществ и калорийности (за 10 дней)

| | Белки (г) | Жиры (г) | Углеводы (г) | Калорийность (Ккал) |
|------------------------|-----------|-----------|--------------|---------------------|
| Нормативное значение | 45,0-54,0 | 46,0-55,2 | 191,5-229,8 | 1356,5-1627,8 |
| Фактическое содержание | 53,8 | 59,5 | 259,8 | 1546,5 |

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

| Возраст детей 11 лет и старше | Фактический объем отдельных блюд, гр | Нормативное значение, гр |
|----------------------------------|---|--------------------------|
| каша | 250 | 200-250 |
| салат | 100 | 100-150 |
| мясо | 100 | 100-120 |
| напиток | 200 | 200 |

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

| Возраст детей 11 лет и старше | Фактическое количество продуктов | Нормативное значение |
|----------------------------------|-------------------------------------|----------------------|
| мясо | 85 | 78 |
| фрукты | 100 | 100 |
| масло | 25 | 25 |
| молоко | 100 | 100 |
| рыба | 40 | 40 |

16. Продукты, включенные в рацион питания детей ежедневно: хлеб, молоко, масло, растительное, фрукты, овощи.

Заключение: Примерное меню для детей 11 лет и старше Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Прудовское оздоровительное учреждение с дневным пребыванием детей в период каникул» Советского района Республики Крым, 297240, РФ, Республика Крым, Советский район, село Пруды, ул Школьная, д. 1а

соответствует СанПиН 2.4.4.2529-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул», (с изменениями на 22 марта 2017 года); СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Врач по гигиене детей и подростков

Е.В. Надеина

Заведующий санитарно-гигиеническим отделом

Н.С.Бурлакова