



Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Сахалинской области»

Хабаровская ул., д. 45, Южно-Сахалинск, 693020
тел. (4242) 46-03-06. Тел./факс (4242) 43-22-23
E-mail: info@sakhgig.ru, <http://www.sakhgig.ru>
ОГРН 1056500617370 ИНН/КПП 6501156031/650101001

От 03.11.17 № 1033

На № _____ от _____



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Нами, специалистами ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Сахалинской области», заведующим санитарно – гигиеническим отделом, врачом по общей гигиене - А.С. Бянкиным, врачом по общей гигиене Н.М. Кузиной, проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза перспективного 14-ти дневного меню для обучающихся 7- 11 лет (2-х разовое питание) для муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательных школа с. Рейдово.

Характеристика объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы:

Наименование объекта: муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательных школа (МБОУ СОШ) с. Рейдово, Курильский городской округ.

Адрес объекта: Сахалинская область, Сахалинская область, Курильский район, с. Рейдово, ул. Курильское шоссе, дом 4.

Сведения о разработчике меню: индивидуальный предприниматель Е.С. Валуева.

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена на основании заявления от 04.10.2017г. № 1809.

Документы, представленные для проведения санитарно - эпидемиологической экспертизы:

1. Перспективное 14-ти дневное меню для учащихся 7- 11 лет (2-х разовое питание) для обучающихся МБОУ СОШ с. Рейдово, Курильский городской округ
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Хлебпродинформ, 2004 год;
3. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех общеобразовательных учреждениях. Сборник технических нормативов. Дели Принт 2011 год;
4. Химический состав и калорийность российских продуктов питания. Дели Принт 2012 год;
5. Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах (к ГОСТ 30390-95/ГОСТ 50763-95). СПб: СПбГМА им. И.И. Мечникова 2011 год;
6. Организация питания в образовательных учреждениях. Дели Принт 2011 год;

7	13,80:31,89:55,16	1:1,4	1610,8
8	10,40:30,12:57,79	1:1,6	1628,5
9	13,90:31,91:59,34	1:1,6	1654,8
10	11,85:30,21:59,44	1;1,6	1602,7
11	12,34:30,46:56,61	1:1,5	1579
12	12,59:31,43:57,1	1:1,5	1675,3
13	11,88:31,2:58,86	1:1,4	1601,5
14	14,83:30,05:59,97	1:1,5	1646,8
Среднее значение (%)	11,1:30,6:58,05	1:1,5	1620,3
60% от нормы	6-9%:18-19,2:33 -36%	0,9	1627
Норма	10-15%:30-32%:55-60 %	1:1,5	2713


В соответствии с п. 6.15 СанПиН 2.4.5.2409-08, оптимальное соотношение белков, жиров, углеводов составляет 10-15% : 30-32% : 55-60 %, в разработанном меню среднее соотношение за 14 дней составило: 11,1:30,6:58,05.

Среднее значение за 14 дней энергетической ценности рациона для обучающихся 11 лет и старше составляет 1620,3 ккал (с учетом 2-х кратного питания: завтрак, обед, 60% от нормы составляет 1627 ккал), что соответствует требованиям п. 6.9.(приложение №4, таблица 1) СанПиН 2.4.5.2409-08.

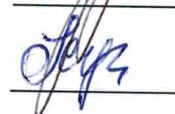
Заключение.

На основании проведенной санитарно-эпидемиологической экспертизы, перспективное 14-ти дневное меню для обучающихся 11 лет и старше (2-х разовое питание) МБОУ СОШ с. Рейдово, Курильский городской округ, **соответствует** СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».


Заведующий санитарно – гигиеническим отделом,
врач по общей гигиене


_____ А.С. Бянкин

Врач по общей гигиене


_____ Н.М. Кузина

Экспертное заключение составлено в 2 экземплярах,
1 экземпляр экспертного заключения получил


_____ Валуйева В.И.
05.11.2017.



Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Сахалинской области»

Хабаровская ул., д. 45, Южно-Сахалинск, 693020
тел. (4242) 46-03-06. Тел./факс (4242) 43-22-23
E-mail: info@sakhgig.ru, <http://www.sakhgig.ru>
ОГРН 1056500617370 ИНН/КПП 6501156031/650101001

От 03.11.17 № 1040

На № _____ от _____



УТВЕРЖДАЮ
Руководитель ОИ

Н.И. Легейда

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Нами, специалистами ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Сахалинской области», заведующим санитарно – гигиеническим отделом, врачом по общей гигиене - А.С. Бянкиным, врачом по общей гигиене Н.М. Кузиной, проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза перспективного 14-ти дневного меню для обучающихся 11 лет и старше (2-х разовое питание) для муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательных школа с. Рейдово.

Характеристика объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы:

Наименование объекта: муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательных школа (МБОУ СОШ) с. Рейдово

Адрес объекта: Сахалинская область, Курильский район, с. Рейдово, ул. Горная,1

Сведения о разработчике меню: индивидуальный предприниматель Е.С. Валуева.

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена на основании заявления от 04.10.2017г. № 1808.

Документы, представленные для проведения санитарно - эпидемиологической экспертизы:

1. Перспективное 14-ти дневное меню для учащихся 11 лет и старше (2-х разовое питание) для обучающихся МБОУ СОШ с. Рейдово, Курильский городской округ.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Хлебпродинформ, 2004 год;
3. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех общеобразовательных учреждениях. Сборник технических нормативов. Дели Принт 2011 год;
4. Химический состав и калорийность российских продуктов питания. Дели Принт 2012 год;
5. Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах (к ГОСТ 30390-95/ГОСТ 50763-95). СПб: СПбГМА им. И.И. Мечникова 2011 год;
6. Организация питания в образовательных учреждениях. Дели Принт 2011 год;
7. Технология и организация питания в образовательных организациях. Дели Принт 2014 год;

7	13,80:31,89:55,16	1:1,4	1610,8
8	10,40:30,12:57,79	1:1,6	1628,5
9	13,90:31,91:59,34	1:1,6	1654,8
10	11,85:30,21:59,44	1;1,6	1602,7
11	12,34:30,46:56,61	1:1,5	1579
12	12,59:31,43:57,1	1:1,5	1675,3
13	11,88:31,2:58,86	1:1,4	1601,5
14	14,83:30,05:59,97	1:1,5	1646,8
Среднее значение (%)	11,1:30,6:58,05	1:1,5	1620,3
60% от нормы	6-9%:18-19,2:33 -36%	0,9	1627
Норма	10-15%:30-32%:55-60 %	1:1,5	2713


В соответствии с п. 6.15 СанПиН 2.4.5.2409-08, оптимальное соотношение белков, жиров, углеводов составляет 10-15% : 30-32% : 55-60 %, в разработанном меню среднее соотношение за 14 дней составило: 11,1:30,6:58,05.

Среднее значение за 14 дней энергетической ценности рациона для обучающихся 11 лет и старше составляет 1620,3 ккал (с учетом 2-х кратного питания: завтрак, обед, 60% от нормы составляет 1627 ккал), что соответствует требованиям п. 6.9.(приложение №4, таблица 1) СанПиН 2.4.5.2409-08.


Заключение.

На основании проведенной санитарно-эпидемиологической экспертизы, перспективное 14-ти дневное меню для обучающихся 11 лет и старше (2-х разовое питание) МБОУ СОШ с. Рейдово, Курильский городской округ, **соответствует** СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

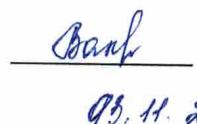
Заведующий санитарно – гигиеническим отделом,
врач по общей гигиене


А.С. Бянкин

Врач по общей гигиене


Н.М. Кузина

Экспертное заключение составлено в 2 экземплярах,
1 экземпляр экспертного заключения получил

 Валуйева В.И.
03.11.2017.