


ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области»	Ф 01 ДП ОИ-02-03-07-2021	Страница 1 из 3
	Система менеджмента качества ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ ПО ИНСПЕКЦИИ органа инспекции	

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области»
Почтовая ул., д. 3, Курск, 305000
тел./факс: (4712) 70-01-09, e-mail: cge@kursktelecom.ru, <http://46cge.rosпотребнадзор.ru/>
ОКПО 74399360, ОГРН 1054639017344, ИНН/КПП 4632050564/463201001

Аттестат аккредитации
в качестве органа инспекции
№ RA.RU.710041 выдан 04 июня 2015 г.
Федеральной службой по аккредитации

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель главного врача,
руководитель органа инспекции,

И.Б.Агеева
«21» июня 2023г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № ОИ 10-07-02/791

1. **Наименование и/или вид оценки соответствия объекта инспекции:** санитарно-эпидемиологическая экспертиза примерного двенадцатидневного меню на весенне-летний период, разработанного ИП Шашенковой Л.Н. и предназначенного для организации питания детей 7-11 лет, посещающих общеобразовательные учреждения г.Курска.
2. **На основании заявления от 13.06.2023г. №46-20/3983-2023.**
3. **Заявитель:** ИП Шашенкова Л.Н.
ИНН 463210347525, ОГРН 1027739019142.
4. **Адрес юридического лица:** г.Курск, ул. Красной Линии, д.3
5. **Сведения о специалисте ОИ, проводившего инспекцию:** Копылова Юлия Леонидовна, врач по гигиене детей и подростков отдела обеспечения санитарного надзора и экспертиз.
6. **При проведении оценки соответствия примерного двенадцатидневного меню на весенне-летний период, разработанного ИП Шашенковой Л.Н. предназначенного для организации питания детей 7-11 лет, посещающих общеобразовательные учреждения г.Курска требованиям п.8.1.2., п.8.1.3 п.8.1.4., 8.1.6., 8.1.9. раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»**
установлено:

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области»	Ф 02 ДП ОИ-02-03-07-2021	Страница 2 из 3
	Система менеджмента качества ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ ПО ИНСПЕКЦИИ органа инспекции	

В общеобразовательных учреждениях питание детей предусматривается посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание.

Примерное меню учитывает требования, направленные на предотвращение возникновения и распространение инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений).

В меню не используются продукты из перечня пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (п.8.1.9., приложение J СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Представленное примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности; приводятся ссылки рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии с сборниками рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в образовательных учреждениях» под ред. М.П. Могильного В.А.Тутельяна, 2010.

Анализ представленной документации показал, что примерное 12-ти дневное меню составлено в соответствии с рекомендуемой формой меню (п.8.1.1. приложение №8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Для питания детей организовано 3 разовое питание (завтрак, обед, полдник) (п.8.1.2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

С учетом возраста обучающихся в примерном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд (п.8.1.2., приложение №9, таб.1).

Название блюд	Масса порций в граммах для детей 7-11 лет	
	Фактические значения	Нормативные значения
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	150-200	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	60	60-100
Первое блюдо	200-250	200-250
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90	90-120
Гарнир	150-200	150-200
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	200	180-200
Фрукты	100	100

В примерном меню суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям п.8.1.2., приложение №9, таб.3.

Суммарные объемы блюд для детей 7-11 лет по приемам пищи в среднем за 12 дней (в граммах – не менее)

Показатели	Фактическое значение	Нормативные значения
Завтрак	Более 500	500
Обед	Более 700	700
Полдник	Более 300	300

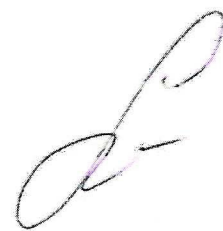
Согласно представленным данным за 12 дней за счет 3-х кратного приёма пищи примерное меню обеспечивает суточную потребность детей 7-11 лет в пищевых веществах (белки/жиры/углеводы) и энергии не менее 70% (приложение №10, таб.1)

С учетом норм возрастной физиологической потребности в энергии детей 7-11 лет при процентном распределении рациона по отдельным приемам пищи представленное меню обеспечивает доли суточной потребности в пищевых веществах и энергии в соответствии с требованиями п.8.1.2., приложение №10, табл.3.

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии	
		Фактические значения ккал / %	Нормативные значения в %
Общеобразовательные организации	завтрак	525/22%	20-25%
	обед	765/32,5%	30-35%
	полдник	309/13%	10-15%

7. Заключение: примерное двенадцатидневное меню на весенне-летний период разработано ИП Шашенковой Л.Н. и предназначенное для организации питания детей 7-11 лет, посещающих общеобразовательные учреждения соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по гигиене детей и подростков
отдела обеспечения санитарного надзора
и экспертиз



Ю.Л.Ко