



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

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
"Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области"

ул. Семашко, д.2, г. Мытищи, Московская область, 141014

Тел. 8-495-586-12-11 E-mail: centr@cgemmo.ru сайт в Интернете: www.cgemmo.ru

ОКПО 01934868 ОГРН 1055005109147 ИНН/КПП 5029081629/502901001

Аттестат аккредитации Федеральной службы по аккредитации № RA.RU. 710073

дата внесения в реестр сведений об аккредитованном лице 24 июня 2015г.

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

УТВЕРЖДАЮ

Главный врач

(заместитель)

М.В. Калькаев

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1936/1-13 от « 16 » сентября 2021 г.

«Примерное 10-ти дневное меню для обучающихся 5-11 классов общеобразовательных
организаций Московской области»

предмет (объект) санитарно-эпидемиологической экспертизы

Основание для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы:

Заявление на проведение экспертизы от Министерства сельского хозяйства и
продовольствия Московской области

(Заявление о проведении экспертизы, поручение на проведение государственной работы, предписание Главного государственного

санитарного врача, определение в соответствии с КОАП – нужное вписать)

от « 15 » сентября 2021 года № 1936

Министерство сельского хозяйства и продовольствия Московской области

наименование учреждения (организации), ФИО, адрес, телефон

ИНН

для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей

ОГРН

для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей

Представлены документы (образцы) (перечисляются все представленные материалы на
экспертизу):

- Примерное 10 дневное меню для организации питания детей, обучающихся в 5-11 классов
общеобразовательных учреждений

-Технологические карты

Цель проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы - оценка соответствия
(несоответствия) предмета (объекта) санитарно-эпидемиологической экспертизы
обязательным требованиям нормативной документации.

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена:

врачом Дмитриева Т. И.

ФИО

сертификат специалиста

№ 0177040035233 от 20.10.2017г

Врач по гигиене детей и подростков

должность специалиста

Т. И. Дмитриева

Ф.И.О.

Экспертное заключение № 1936/1 от « 16 » сентября 2020 г.

Страница 1 из 3

(свидетельство об аккредитации)

Специальность - Гигиена детей и подростков

в соответствии с действующими нормативными документами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

Схема и сроки проведения экспертизы соблюдены.

Квалификация врача соответствует предмету выполненной санитарно-эпидемиологической экспертизы.

Санитарно-эпидемиологическая характеристика

При проведении экспертизы установлено:

Данный рацион питания предназначен для детей, посещающих образовательные учреждения и не имеющих ограничения по потреблению продуктов питания. В меню внесены изменения с учетом пожелания родителей и детей, при этом сохранив рациональное питание и учитывая требования «Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений». При составлении рационов использовались рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, разработанные с использованием сборников: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М.: Хлебпродинформ, 2004 г.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно – методическое пособие / Сост. А.В. Румянцев -3 - е изд, перераб. И доп.- М.: Издательство Дело и Сервис, 2002; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2012; Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М. ДеЛи принт , 2011; Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации / под ред. А.Я. Перевалова, Пермь 2013; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / под редакцией С.В. Маслова, Москва 2015; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016. Технологические карты предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

В каждой технологической карте предусмотрено описание технологического процесса приготовления питания, как в базовых организациях (комбинатах школьного питания, школьно-базовых столовых и т.п.), так и в доготовочных организациях общественного питания, в столовых образовательных учреждений, в буфет – раздаточных.

Распределение пищевой и энергетической ценности рационов по неделям равномерное. Соотношение основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) приближены к оптимальному. Повтора одних и тех же основных блюд в один и тот же день или в последующие два дня не отмечено. Объемы отдельных блюд нормативные.

Меню 5-11 классы:

День недели	Наименование	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины				Минеральные вещества				B2, мг	I, мкг
		г	г	г		В1, мг	С, мг	А, мкг	Е, мг, ток. экв.	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг		
День 1	Итого	88,06	81,83	291,06	2252,93	3,50	80,67	389,58	12,27	579,21	50,40	352,05	497,33	1,03	52,49
День 2	Итого	76,39	77,88	311,08	2251,50	0,88	61,23	211,24	14,84	1021,99	42,34	262,61	12,99	0,90	154,34
День	Итого	85,83	98,18	246,62	2213,44	1,08	92,2	170,	20,6	1045	57,0	241,	15,6	1,	42,5

Врач по гигиене детей и подростков
должность специалиста

Т. И. Дмитриева
Ф.И.О.

Экспертное заключение № 1936/1 от « 16 » сентября 2020 г.

Страница 2 из 3

3							4	89	2	,19	6	57	0	11	6
День 4	Итого	92,33	89,11	327,90	2482,89	3,58	31,8 9	319, 90	10,0 1	1037 ,60	64,9 3	270, 22	492, 80	1, 13	209, 52
День 5	Итого	85,44	87,21	316,11	2391,56	1,37	78,7 1	230, 00	12,7 6	841, 95	246, 76	333, 30	21,1 5	2, 15	62,3 9
День 6	Итого	71,52	68,32	306,21	2128,05	3,62	77,1 9	451 5,62	1279 7,47	37,1 ,78	280, 23	17,7 0	2, 65	79,6 7	
День 7	Итого	88,43	74,89	299,47	2225,59	1,02	43,1 9	324, 06	13,8 0	750, 59	52,2 5	270, 37	493, 45	1, 04	52,8 9
День 8	Итого	78,72	99,15	341,89	2575,00	0,98	31,5 5	300, 00	10,0 2	713, 27	48,3 2	205, 33	14,4 8	0, 95	39,3 6
День 9	Итого	90,37	91,24	297,97	2374,49	1,08	44,3 4	294, 63	14,2 8	640, 52	55,7 2	273, 39	376, 37	1, 50	73,7 1
День 10	Итого	81,47	56,22	298,05	2024,01	1,25	80,8 3	339, 69	10,3 2	1305 ,15	50,2 2	332, 41	494, 29	1, 32	203, 36
	Итого за 10 дней	83,86	82,40	303,64	2291,95	1,84	62,1 9	709, 56	12,6 4	921, 53	70,5 1	282, 15	243, 62	1, 38	97,0 3

Заключение: «Примерное 10-ти дневное меню для обучающихся 5-11 классов общеобразовательных организаций Московской области»

(предмет санитарно-эпидемиологической экспертизы)

СООТВЕТСТВУЕТ

требованиям следующей нормативной документации:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Врач по гигиене детей и подростков

должность специалиста

ПРОВЕРИЛ

Врач по общей гигиене – технический директор

должность специалиста

Врач по общей гигиене – руководитель органа инспекции

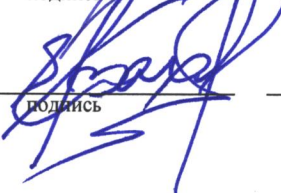
должность специалиста


подпись

Т. И. Дмитриева
Ф.И.О.


подпись

Л. В. Стрекачева
Ф.И.О.


подпись

К. Е. Захаров
Ф.И.О.

Оформлено в 2-х экземплярах:

первый – Министерство сельского хозяйства и продовольствия Московской области

второй – ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области»

Врач по гигиене детей и подростков

должность специалиста


подпись

Т. И. Дмитриева
Ф.И.О.

Экспертное заключение № 1936/1 от « 16 » сентября 2020 г.

Страница 3 из 3