



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
"ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ"
ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ЗДРАВООХРАНЕНИЯ "ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ"
В Г.САЛЬСКЕ**

АККРЕДИТОВАННЫЙ ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

Место нахождения: 7-я линия 67, Ростов-на-Дону, 344019

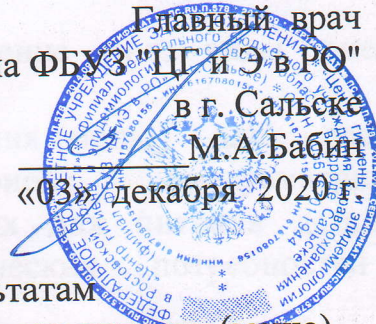
тел. (863) 251-04-92, факс. (863) 251-02-06 E-MAIL: master@donses.ru

ОКПО 76921470, ОГРН 1056167011944, ИНН/КПП 6167080156/616701001

(Адрес места фактической деятельности филиала: ул.Николая Островского д.3, г.Сальск, РО 347630,
тел. (8863) 72-5-61-67, E-MAIL: cgsen@salsk.donpac.ru)

Аттестат аккредитации №
RA.RU.710028 дата включения
аккредитованного лица в
реестр 24.04.2015г

УТВЕРЖДАЮ
Главный врач
филиала ФБУЗ "ЦГ и Э в РО"
в г. Сальске
М.А.Бабин
«03» декабря 2020г.



Экспертное заключение по результатам
санитарно-эпидемиологической экспертизы рациона питания (меню)
в организациях для детей и подростков
№ 26-02-20/1321 от 03 декабря 2020г.

Мною, Ряполовой Юлией Владимировной, врачом по общей гигиене филиала ФБУЗ «ЦГ и Э в РО» в г. Сальске на основании вх. №26-01-24/4920 от 03.12.2020 года) проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза примерного 14-ти дневного меню для обучающихся 1-4-х классов (осенне-зимний период) ГКОУ РО «Орловская специальная школа – интернат», расположенного по адресу: РО, Орловский район, п. Орловский, пер. Октябрьский, 119.

Дата проведения инспекции: 03.12.2020г.

Перечень документов, поступивших на экспертизу:

1. Примерное 14-ти дневное меню.
2. Технологические карты блюд и кулинарных изделий.

Характеристика представленной документации: документы представлены в полном объеме, утверждены в установленном порядке руководителем учреждения.

Экспертное заключение № 26-02-20/1321 от 03.12.2020 г.

Общее количество страниц :4 Страница: 1

Настоящее заключение подлежит частичному или полному воспроизведению только с согласия органа инспекции ФБУЗ "ЦГиЭ в РО"

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена в соответствии с: СанПиН 2.4.3259-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей» п.6.9, СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» раздел 6, МР 2.4.5.0107-15 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах», раздел 3.

В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено:

1. Наименование учреждения: ГКОУ РО «Орловская специальная школа – интернат».
2. Возрастная группа обучающихся, для которых предназначен рацион питания (меню): примерное 14-ти дневное меню (осенне-зимний период) для детей (от 7-ми до 13-ти лет).
3. Общая характеристика структуры рациона питания (меню):
 - наименование рациона питания (меню) – Примерное 14-ти дневное меню для обучающихся 1-4-х классов (осенне-зимний период) ГКОУ РО «Орловская специальная школа – интернат».
 - предусмотренная кратность питания в течение дня, виды приемов пищи, распределение их во времени: завтрак-8.00.
 - наличие дифференциации рационов питания (меню) для разных возрастных групп: меню (осенне-зимний период) предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение дня, недели на основании физиологических потребностей в пищевых веществах (от 7-ми до 13-ти лет).
 - оценка разнообразия рациона питания(меню). Наличие повторов блюд, кулинарных изделий в смежные дни и приемы пищи и в течение всего периода времени: меню предусматривает разнообразие продуктов, входящих в примерное 14-ти дневное меню (осенне-зимний период), наличие одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение недели не допускается, повтор 1 раз в 10 дней.
 - ассортимент буфетной продукции (при наличии): буфетная продукция отсутствует.

4. Экспертиза ассортимента пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий:

- оценка ассортимента и разнообразия видов кулинарной продукции, используемых в рационе питания(меню), в т. ч. наличия в рационе блюд и кулинарных изделий, запрещенных или не рекомендованных для использования в питании детей в организованных коллективах: примерное 14-ти дневное меню (осенне-зимний период) для детей (от 7-ми до 13-ти лет) содержит разнообразный

ассортимент пищевых продуктов: мясо и мясопродукты, рыба сельдь и тушеная, молоко и молочные продукты, сливочное и растительное масло, кондитерские изделия, овощи, фрукты, соки, крупы и макаронные изделия. Наличие в рационе блюд и кулинарных изделий, запрещенных или не рекомендованных для использования в питании детей, не допускается. Содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности каждого блюда.

- оценка технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, включенных в рацион питания. Оценка соблюдения принципов щадящего питания: Приготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Для соблюдения принципов щадящего питания используются определенные способы приготовления блюд, таких как варка, пассерование, тушение, запекание.

- краткая характеристика каждого приема пищи по видам продуктов, блюд и кулинарных изделий:

Завтрак включает в себя одно из горячих блюд (каша гречневая с сахаром, лапшевник с творогом и слив. маслом, суп молочный с овсяными хлопьями, рыба тушеная в томате с овощами, сосиски, макаронные изделия отварные, суп молочный с пшенной крупой, запеканка пшеничная, оладьи с маслом слив., запеканка творожная со сметаной, каша вязкая рисовая, колбаса, омлет натуральный, пюре картофельное) закуски (бутерброд с маслом, бутерброд с сыром, яйца отварные, икра кабачковая, фрукты) и горячего напитка (чай, молоко кипяченое, соки фруктовые, какао с молоком, кофейный напиток с молоком).

- оценка объема порций блюд и кулинарных изделий: объем порций и блюд кулинарных изделий соблюдены в соответствии с возрастом детей (от 7-ми до 13-ти лет).

5. Экспертиза пищевой ценности всего рациона питания:

- оценка достаточности пищевой ценности, сбалансированности рациона питания(меню), соответствия его нормам возрастной физиологической потребности в пищевых веществах и энергии для детей: питание детей организовано в соответствии с примерным 14-ти дневным меню (осенне-зимний период) для детей (от 7-ми до 13-ти лет) с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах по возрастам. Для детей (от 7-ми до 13-ти лет) – завтрак -775 кКал.

- оценка суточного распределения пищевой ценности рациона питания(меню) на приемы пищи и степени удовлетворения за счет рациона питания физиологической потребности в пищевых веществах и энергии: в примерном 14-ти дневном меню (осенне-зимний период) для детей (от 7-ми до 13-ти лет) учитывается рациональное распределение

энергетической ценности по отдельным приемам пищи, а также физиологические потребности в пищевых веществах (завтрак – 20-25%).

- оценка сбалансированности рациона питания; соотношение "белки: жиры: углеводы": в примерном 14-ти дневном меню для детей (осенне-зимний период) (от 7-ми до 13-ти лет) соблюдается примерное соотношение пищевых веществ: белков, жиров, углеводов – 1:1:4.

6. Экспертиза используемых форм обогащения рациона питания(меню) незаменимыми микронутриентами:

- ассортимент пищевых продуктов рациона питания(меню), обогащенных микронутриентами: хлеб пшеничный йодированный, хлеб ржано-пшеничный йодированный.

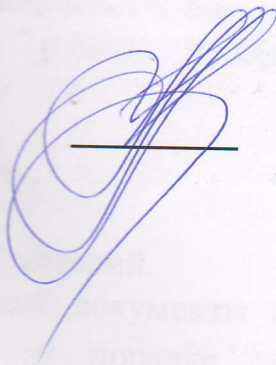
- проведение витаминизации готовых блюд: для обеспечения физиологической потребности в витаминах проводится С- витаминизация третьих блюд.

- дополнительные меры по улучшению обеспеченности детей витаминами и другими микронутриентами: другие формы по улучшению обеспеченности детей витаминами и другими микронутриентами не проводятся.

Выводы:

На основании проведенной санитарно-эпидемиологической экспертизы примерного 14-ти дневного меню для обучающихся 1-4-х классов (осенне-зимний период) ГКОУ РО «Орловская специальная школа – интернат», расположенного по адресу: РО, Орловский район, п. Орловский, пер. Октябрьский, 119 соответствует требованиям СанПиН 2.4.3259-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей» п.6.9, СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» раздел 6, МР 2.4.5.0107-15 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах», раздел 3.

Врач по общей гигиене



Ряполова Ю.В.

Прошито, пронумеровано и скреплено печатью 4 (четыре) листа(ов).

Главный врач А.А. Давыдов
инициалы, фамилия

(подпись) М.П.

«03» августа 2010 года



Одобрено руководителем структурного подразделения	Подпись
Согласовано	Подпись