



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В РЕСПУБЛИКЕ САХА (ЯКУТИЯ)»
АККРЕДИТОВАННЫЙ ОРГАН ИНСПЕКЦИИ
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ (ОИ)**

Юридический адрес: 677005, г. Якутск, ул. П.Алексеева, 60/2
Тел/факс, E-mail: 8(4112) 22-63-70/22-57-91, fbuz@fbuz14.ru
Реквизиты: Р/с 40501810900002000001 Отделение-НБ Республика Саха (Якутия) г. Якутск
БИК 049805001 ИНН/КПП 1435157979/143501001 ОГРН 1051402060687

АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ

№ RA.RU.710077

зарегистрирован в Единой
национальной системе аккредитации
02.07.2015 г.

<p>СОГЛАСОВАНО Технический директор ОИ, Заведующая отделом обеспечения санитарного надзора ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Саха (Якутия)» Л.С. Имигеева «14» 08 20 17 г.</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Руководитель ОИ, Заместитель главного врача ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Саха (Якутия)» Е.М. Пругова «14» 08 20 17 г.</p>
--	---

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

на рацион питания обучающихся в общеобразовательном учреждении,
учреждении начального и среднего профессионального образования

№ 3682-02-3401-31/п-17 от 14.08.2017

Мною, врачом по общей гигиене отдела обеспечения санитарного надзора, специалистом (сертификат специалиста № 0525060206295, выдан 17.10.2015 г.) ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Саха (Якутия)» Емельяновой А.С., на основании предписания Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по РС (Я) в Оймяконском районе №106 от 02.08.2017 г. (вх. № 3401-31/п-17 от 04.08.2017 г. в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РС (Я)»), проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза меню питания учащихся МБОУ «Томторская СОШ им. Н.М. Заболоцкого», с целью определения соответствия требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее по тексту - СанПиН 2.4.5.2409-08).

Перечень документов, поступивших на экспертизу:

- 10-дневное меню питания, на 5 листах, в 1 экземпляре.

В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено:

Примерное 10-дневное меню не утверждено директором образовательного учреждения, что **не соответствует** требованиям п. 6.5. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Меню составлено в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, что соответствует требованиям п. 6.4. (приложение № 2) СанПиН 2.4.5.2409-08.

Примерное 10-дневное дневное меню разработано без учета сезонности, что **не соответствует** требованиям п. 6.6. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, что соответствует требованиям п. 6.10. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В меню приведены ссылки на рецептуры используемых блюд, при этом не указано наименование сборника рецептур, что **не соответствует** требованиям п. 6.10. СанПиН 2.4.5.2409-08.

1. Общая характеристика структуры рациона питания:

- наименование рациона питания: примерное меню на 10 дней, что соответствует требованиям п. 6.4. СанПиН 2.4.5.2409-08.

- предусмотренная кратность питания в течение дня, виды приемов пищи, распределение их во времени: предусмотрен однократный прием пищи в течение дня – завтрак, что **не соответствует** требованиям п. 6.8. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Данные по распределению по времени не предоставлены, что **не соответствует** требованиям п. 6.8. СанПиН 2.4.5.2409-08.

- наличие дифференциации рационов питания для разных возрастных групп: представленное примерное 10-дневное меню без указания возрастной группы, что **не соответствует** требованиям п. 6.6. СанПиН 2.4.5.2409-08;

- оценка разнообразия рациона питания. Наличие повторов блюд, кулинарных изделий в смежные дни и приемы пищи и в течение всего периода времени: рацион питания разнообразный. Повторение одних и тех же блюд и кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 - 3 дня не наблюдаются, что соответствует требованиям п. 6.13. СанПиН 2.4.5.2409-08;

- Ассортимент буфетной продукции (при наличии): буфет отсутствует;

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

- оценка ассортимента и разнообразия видов кулинарной продукции, используемых в рационе питания, в т.ч. наличия в рационе блюд и кулинарных изделий, запрещенных или не рекомендованных для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах: ассортимент блюд, используемых в рационе питания достаточно разнообразен, повторений блюд в смежные дни не отмечаются. В рационе нет блюд и кулинарных изделий, запрещенных или не рекомендованных для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах, что соответствует требованиям п. 6.25. СанПиН 2.4.5.2409-08. В рационе питания не включено ежедневно молоко,

что **не соответствует** требованиям п. 6.17. СанПиН 2.4.5.2409-08. Яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты 1 раз в 2 - 3 дня не включены, что **не соответствует** требованиям п. 6.17. СанПиН 2.4.5.2409-08.

- оценка технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, включенных в рацион питания. Оценка соблюдения принципов щадящего питания: технологические карты приготовления блюд, согласно которым питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания (блюда отварные, кулинарные изделия печеные, охлажденные до необходимой температуры) не представлены, что **не соответствует** требованиям п. 6.16. СанПиН 2.4.5.2409-08.

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

Завтрак включает закуску (консервированные овощи, сыр), горячее блюдо (каши, гарниры с мясом, тефтелями, сосисками), горячий напиток (чай с сахаром), что соответствует требованиям п. 6.18. СанПиН 2.4.5.2409-08.

- оценка объема порций блюд и кулинарных изделий: объем порций блюд и кулинарных изделий составляет: в виду отсутствия указания возрастной группы оценить объем порций блюд и кулинарных изделий невозможно, что **не соответствует** требованиям п. 6.9. СанПиН 2.4.5.2409-08.

3. Экспертиза пищевой ценности всего рациона питания:

Оценка достаточности пищевой ценности, сбалансированности рациона питания, соответствия его нормам возрастной физиологической потребности в пищевых веществах и энергии для детей и подростков:

- оценка суточного распределения пищевой ценности рациона питания на приемы пищи и степени удовлетворения за счет рациона питания физиологической потребности в пищевых веществах и энергии не проведена в виду отсутствия данных по возрастным группам, что **не соответствует** требованиям п. 6.9. СанПиН 2.4.5.2409-08.

- оценка сбалансированности рациона питания; соотношение «белки: жиры: углеводы»: не проведена в виду отсутствия данных по возрастным группам, что **не соответствует** требованиям п. 6.15. СанПиН 2.4.5.2409-08.

4. Оценка суточного содержания витаминов и минеральных веществ:

Оценить суточное содержание витаминов и минеральных веществ без указания возрастной группы невозможно.

- проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающие в себя витамины и минеральные соли: информация не предоставлена;

- дополнительные меры по улучшению обеспеченности детей и подростков витаминами и другими микронутриентами, использование в меню специализированных продуктов питания, обогащенных микронутриентами, а также инстантных витаминизированных напитков промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами: информация не представлена;

- проведение витаминизации готовых блюд: информация не представлена.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Рассмотрев результаты санитарно-эпидемиологической экспертизы меню питания учащихся МБОУ «Томторская СОШ им. Н.М. Заболоцкого», удостоверяю его **несоответствие** требованиям п.п. 6.5., 6.6., 6.8., 6.9., 6.10., 6.15., 6.16., 6.17. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Врач по общей гигиене



Емельянова А.С.