

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ЗДРАВООХРАНЕНИЯ**

**«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В КАЛАЧЁВСКОМ,
СУРОВИКИНСКОМ, ЧЕРНЫШКОВСКОМ, КЛЕТСКОМ РАЙОНАХ»**

404503 г. Калач – на - Дону, ул. Промзона,1 тел.(факс) 3-71-14E-mail: kalach@fcuz-wolgograd.ru
ОКПО 76874256, ОГРН 1053443007287, ИНН / КПП 3443063870 / 344301001



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

О соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам

№ 100

от 18 сентября 2020г.

На основании: предписания №15-86-2020 от 24 августа 2020года территориального отдела управления Роспотребнадзора по Волгоградской области в Калачевском, Суrowsикинском, Чернышковском, Клетском районах.

Заявитель: МКОУ «Логовская СШ».

Адрес (место нахождения юридического лица):

Волгоградская область, Калачевский район, х. Логовский, д.62.

Объект экспертизы: МКОУ «Логовская СШ».

Заявленный вид деятельности, работ, услуг:

Экспертиза примерного 10-дневного меню для организации питания учащихся в 11-18 лет в МКОУ «Логовская СШ».

Рассмотрены

1.Документы:

- предписание №15-86-2020 от 24 сентября 2020 года территориального отдела управления Роспотребнадзора по Волгоградской области в Калачевском, Суrowsикинском, Чернышковском, Клетском районах.

- примерное 10-дневное меню для организации питания учащихся 11-18 лет МКОУ «Логовская СШ».

2. Материалы санитарно-эпидемиологической экспертизы

- протокол санитарно-эпидемиологической экспертизы примерного 10-дневного меню для организации питания учащихся 11-18 лет МКОУ «Логовская СШ».

№ 100 от 18.09.2020г.

(акты, протоколы, токсикологическая, гигиеническая и иные виды оценок и т.п.)

Установлено: Документы, прилагаемые к заявлению на проведение экспертизы представлены в полном объеме. Экспертиза проведена в соответствии с действующими техническими регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, государственными стандартами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке. Материалы экспертизы содержат обоснованные выводы о соответствии предмета экспертизы санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

Объект экспертизы: МКОУ «Логовская СШ».

Заявленный вид деятельности, работ, услуг:

Экспертиза примерного 10-дневного меню для организации питания учащихся 11-18 лет МКОУ «Логовская СШ».

Соответствует требованиям:

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Настоящее заключение выдано: ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Волгоградской области, в Калачевском, Суровикинском, Чернышковском, Клетском районах».

С целью: подтверждения соответствия объекта санитарно-эпидемиологическим правилам, нормам, гигиеническим нормативам, техническим регламентам.

Настоящее экспертное заключение действительно при наличии материалов экспертизы указанных в п. 2 данного заключения (приложение на 2 листах).

Экспертиза проведена:

Главный врач /
должность



/ Гайдай О.А.
ФИО

**Протокол санитарно - эпидемиологической экспертизы
примерного 10-дневного меню для организации питания учащихся 11-18 лет
МКОУ «Логовская СШ»
№ 100 от «18 » 09 2020 г.**

**При проведении экспертизы примерного 10-дневного меню для организации питания учащихся 11-18 лет МКОУ «Логовская СШ»
установлено:**

Рацион питания разработан с учетом количественного и качественного питания, гарантированной безопасностью, учтена физиологическая технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд.

Примерное десятидневное меню разработано в соответствии с рекомендуемой формой санитарных правил.

Примерное меню разработано директором МКОУ «Логовская СШ».

Примерное десятидневное меню разработано с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и необходимой калорийности с учетом возраста детей.

При составлении учтены требования, предъявляемые к рациону детей находящихся на питании в образовательном учреждении, включая химический состав, энергетическую ценность, содержание макро- и микроэлементов.

Интервалы между приемами пищи не превышают 4-х часов, предусмотрено 2х-разовое питание.

В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня.

В примерном меню учитывается рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи:

завтрак – 25 %, обед – 35 %.

В суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов, составляет 1:1:4 или в процентном отношении от калорийности, как 10-15%, 30-32% и 55-60%, соответственно, а соотношения кальция к фосфору, как 1:1,5.

Питание соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключаются продукты с раздражающими свойствами.

Ежедневно в рационе 2х-разового питания включается мясо, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи).

Сыр, творог, кисломолочные продукты включаются 1 раз в 2-3 дня.

Завтрак состоит из закуски, горячего блюда и горячего напитка, хлебобулочного изделия.

Обед включает закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, печени, рыбы) и сладкое блюдо, свежие фрукты. В качестве закуски используется нарезка из огурцов, помидоров, салат из свежей капусты.

Выводы:

Заявленный вид деятельности, работ, услуг:

Экспертиза примерного 10-дневного меню для организации питания учащихся 11-18 лет МКОУ «Логовская СШ»

соответствует:

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Экспертиза проведена:
Главный врач



Гайдай О.А.