Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области»
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области»)
Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области в Нефтегорском районе»
Орган инспекции
проезд Георгия Митирева, 1, г. Самара, 443079, тел./факс: (846) 260-37-97, 260-37-99
E-mail: all@fguzsamo.ru ОГРН 1056316020155 ИНН 6316098875
446600, Самарская область, г.Нефтегорск, ул.Нефтяников, д 1 Телефон,Факс: (846 70) 2-18-07
ОКПО 81848048, ОГРН 1056316020155 ИНН/КПП 6316098875/ 637732005

Аттестат аккредитации
органа инспекции
RA.RU.710072
от 16.07.15

«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий отделение – врач по гигиене труда, технический директор ОИ отделения гигиены труда санитарно-гигиенического отдела ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области»
_____ А.Ф. Идричану
«25» августа 2020 г.

Экспертное заключение

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы, обследования, испытания, токсикологических, гигиенических и иных видов оценок

от 25.08.2020 г. № 738

1. Наименование продукции, производства, заявленных видов деятельности, услуг, технической, проектной, иной документации:

Примерное цикличное меню завтраков и обедов на осенне-зимний период для учащихся общеобразовательных школ г. Новокуйбышевска

2. Заказчик: Новокуйбышевское Муниципальное Унитарное предприятие «Фабрика школьного питания»

2.1. Юридический адрес: РФ, 446200, Самарская область, г. Новокуйбышевск, ул. Горького, д. 22

2.2 Фактический адрес: РФ, 446200, Самарская область, г. Новокуйбышевск, ул. Горького, д. 22

3. Изготовитель (разработчик): НМУП "Фабрика школьного питания"

3.1 Юридический адрес: РФ, 446200, Самарская область, г. Новокуйбышевск, ул. Горького, д. 22

3.2 Фактический адрес: РФ, 446200, Самарская область, г. Новокуйбышевск, ул. Горького, д. 22

4. Представленные на экспертизу и рассмотренные материалы:

1) Заявление №259 от 21.08.2020г. зарегистрированное в филиале ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области в Нефтегорском районе".

2) Примерное цикличное меню завтраков и обедов на осенне-зимний период для учащихся общеобразовательных школ г. Новокуйбышевска - 1экз. на 6 листах.

3) Технологические карты №117.

4) Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий питания школьников, М. Дели 2007г. - 628стр, под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.

5. В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено:

Примерное цикличное меню завтраков и обедов на осенне-зимний период для учащихся общеобразовательных школ г. Новокуйбышевска разработано Новокуйбышевским муниципальным унитарным предприятие "Фабрика школьного питания" и утверждено директором НМУП ФШП Резинкиной Л.Н.

Примерное меню разработано на 10 дней на осенне-зимний период на две возрастные категории (с 7 до 11 лет и с 11 и старше).

Представленное меню содержит: номер рецептуры, наименование блюда (прием пищи), пищевые вещества (белки, жиры, углеводы в гр.), энергетическую ценность, масса порции. Витамины и минеральные вещества не представлены, но это не противоречит Приложению 2 СанПиН 2.4.5.2409-08.

В меню имеется ссылка об ежедневном использовании йодированной соли и С-витаминизации третьего блюда (п.9 СанПиН 2.4.5.2409-08).

Кратность приема пищи учащихся - завтрак и обед (п.6.8 СанПиН 2.4.5.2409-08)

В представленном меню рецептура используемых блюд и кулинарных изделий, а также их наименования соответствуют данным, отраженным в сборнике рецептур и технологических карт (п.6.10 СанПиН 2.4.5.2409-08). Представленные технологические карты оформлены в соответствии с Приложением 5 СанПиН 2.4.5.2409-08.

В представленном меню отдано предпочтение свежеприготовленным блюдам (п.6.12 СанПиН 2.4.5.2409-08). Масса порций на завтрак и обед составляет:

-с 7 до 11 лет, каши и др. блюдо - 150гр, напитки - 200гр, салат - 40-60гр, суп - 200гр, гарнир - 150гр, фрукт - 1/2шт, мясо, котлета - 50-80гр;

-с 11 лет и старше, каши др. блюдо - 200гр, напитки - 200гр, салат - 50-80гр, суп - 250гр, гарнир - 180гр, фрукт - 1/2шт, мясо, котлета - 50-100гр.

Представленная масса порций блюд не противоречит рекомендуемой в соответствии с Приложением 3 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Завтрак состоит из закуски (икра кабачковая; колбаса, запеченная в тесте; овощи натуральные с бифштексом; фрукт; пирог с мясом; овощи свежие с рыбными биточками (или шницелем); сыр), горячего блюда (плов; каша; рагу овощное; запеканка из творога; макароны отварные с колбасой; омлет; гороховое или картофельное пюре с мясным (рыбным) изделием) и горячего напитка (чай; какао с молоком; кофейный напиток с молоком). Овощи или фрукты представлены на 1; 3; 4; 5; 6; 8; 9 дни.

Обед включает закуску (салат; булочка; овощи натуральные; винегрет), первое (суп; рассольник; борщ; щи), второе (горох отварной+шницель рубленный с соусом; жаркое по-домашнему; картофельное пюре с рыбой; рис+гуляш из говядины; макароны отварные+печень по строгановски; каша гречневая с тефтелями; каша перловая+бефстроганы; птица, тушенная в соусе; запеканка (рулет) картофельная с мясом) горячее блюдо и напиток (компот; напиток из плодов шиповника).

Усредненные показатели потребности в пищевых веществах (белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность) для детей в возрасте с 7 до 11 лет составили: 46,82гр/39,77гр/182,28гр/1270,5ккал при нормируемых 38,5гр/39,5гр/167,5гр/ 1175ккал.

Усредненные показатели потребности в пищевых веществах (белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность) для детей с 11 лет и старше составили: 54,8гр/47,42гр/224,97гр/1511,1ккал, при нормируемых 45гр/46гр/191,5гр/ 1356,5ккал, что не противоречит Приложению 4 таблица 1 СанПиН 2.4.5.2409-08.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

На основании вышеизложенного:

Примерное цикличное меню завтраков и обедов на осенне-зимний период для учащихся общеобразовательных школ г. Новокуйбышевска

Заказчик: Новокуйбышевское Муниципальное Унитарное предприятие «Фабрика школьного питания»

Юридический адрес: РФ, 446200, Самарская область, г. Новокуйбышевск, ул. Горького, д. 22

Фактический адрес: РФ, 446200, Самарская область, г. Новокуйбышевск, ул. Горького, д. 22

Соответствует государственным санитарным нормам и правилам:

СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразозательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования"

Врач по общей гигиене _____ Яковлева Ю.А.