

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области»	Ф 01 ДП ОИ-02-03-07-2021	Страница из 4
	Система менеджмента качества ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ ПО ИНСПЕКЦИИ органа инспекции	

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

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области»**

Почтовая ул., д. 3, Курск, 305000

тел./факс: (4712) 70-01-09, e-mail: cge@kursktelecom.ru, <http://46cge.rosпотребнадзор.ru/>
ОКПО 74399360, ОГРН 1054639017344, ИНН/КПП 4632050564/463201001

Аттестат аккредитации
в качестве органа инспекции
№ RA.RU.710041 выдан 04 июня 2015 г.
Федеральной службой по аккредитации



УТВЕРЖДАЮ
Руководитель органа инспекции,
заместитель главного врача

И.Б.Агеева И.Б.Агеева
« 10 » марта 2023г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № ОИ 10-07-02/173

1.Наименование и/или вид оценки соответствия объекта инспекции: санитарно-эпидемиологическая экспертиза примерного 10-ти дневного меню, предназначенного для организации питания детей в возрасте 7-11 лет Областного казенного общеобразовательного учреждения «Курская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья».

2.На основании заявления от 08.02.2023г. №46-20/1183-2023.

3.Заявитель: Областное казенное общеобразовательное учреждение «Курская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья». ИНН 4629027340, ОГРН 1024600943542.

4.Адрес юридического лица: Курская область, г.Курск, ул.Чумаковская, д.9.

5.Сведения о специалисте ОИ, проводившего инспекцию: Бартенева Оксана Владимировна, врач по общей гигиене.

6.При проведении оценки соответствия примерного 10-ти дневного меню, предназначенного для организации питания детей в возрасте 7-11 лет Областного казенного общеобразовательного учреждения «Курская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья» в весенне-летний период требованиям п. 8.1.2., п.8.1.3., п.8.1.4., 8.1.6., 8.1.9. раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» **установлено:**

В ОКОУ «Курская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья» общественное питание детей предусматривается

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области»	Ф 01 ДП ОИ-02-03-07-2021	Страница из 4
	Система менеджмента качества ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ ПО ИНСПЕКЦИИ органа инспекции	

посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание. Предусматривается 6-ти разовое питание: завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник, ужин и 2-й ужин (приложение №12).

Меню утверждено директором 02.02.2023г., что соответствует требованиям п.8.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Примерное меню учитывает требования, направленные на предотвращение возникновения и распространение инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений). В меню не используются продукты из перечня пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, (п.8.1.9., приложение №6).

Представленное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности; приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со «Сборником рецептур и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях» под редакцией М.П. Могильного и В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2011. В соответствии п.2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 технологические карты, разработанные руководителем организации или уполномоченным им лицом, представлены.

Анализ представленной документации показал, что примерное 10-ти дневное меню составлено в соответствии с рекомендуемой формой меню (п.8.1.2., приложение №8).

Меню разработано на 10 дней с учетом режима организации (на период не менее двух недель), п.8.1.4.

Согласно предоставленным данным для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами используется хлеб йодированный, молоко, обогащенное йодказеином, п.8.1.6.

С учетом возраста обучающихся в примерном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд (п.8.1.2., приложение №9, таб.1).

Название блюд	Масса порций в граммах для детей 7-11 лет	
	Фактически	Норма
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	150-200	150 - 200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	60	60 - 100
Первое блюдо	250	200 - 250
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-100	90 - 120
Гарнир	150-200	150 - 200

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области»	Ф 01 ДП ОИ-02-03-07-2021	Страница из 4
	Система менеджмента качества ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ ПО ИНСПЕКЦИИ органа инспекции	

Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	200	180 - 200
Фрукты	100	100

В примерном меню суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям п.8.1.2., приложение №9, таб.3.

Суммарные объемы блюд для детей 7-11 лет по приемам пищи
(в граммах - не менее)

Показатели	Фактическое	Норма от 7 до 12 лет
Завтрак	500-530	500
Второй завтрак	200	200
Обед	720-1010	700
Полдник	320-350	300
Ужин	500-530	500
Второй ужин	200	200

Согласно представленным данным за 10 дней за счет 6-ти кратного приема пищи примерное меню обеспечивает суточную потребность детей 7-11 лет в пищевых веществах (белки/жиры/углеводы) и энергии на 100-133% (п.8.1.2., приложение №10, таб.1).

Показатели	Возраст 7-11 лет	
	Фактически/ % от сут. нормы	Норма
белки (г/сут)	103 / 133	77
жиры (г/сут)	94/118	79
углеводы (г/сут)	337 /100	335
энергетическая ценность (ккал/сут)	2677/114	2350

С учетом норм возрастной физиологической потребности в энергии детей возраста 7-11 лет (2350 ккал) при процентном распределении рациона по отдельным приемам пищи (завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник, ужин и 2-й ужин) представленное меню обеспечивает доли суточной потребности в пищевых веществах и энергии согласно требованиям п.8.1.2., приложение №10, таб.3.

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области»	Ф 01 ДП ОИ-02-03-07-2021	Страница из 4
	Система менеджмента качества ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ ПО ИНСПЕКЦИИ органа инспекции	

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Организации с круглосуточным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	20%
	второй ужин	5%

Согласно представленным данным накопительной ведомости среднесуточные наборы пищевой продукции для детей 7-11 лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки) выполняются, приложение №7, табл.1, п.8.1.2.

7.Заключение: примерное 10-ти дневное меню, предназначенное для организации питания детей в возрасте 7-11 лет Областного казенного общеобразовательного учреждения «Курская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья», Курская область, г.Курск, ул.Чумаковская, д.9 **соответствует** требованиям раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене



О.В.Бартенева

Тип организации	Применение	Доля ситуативной потребности в предоставлении информации в документах
Образовательные организации с детьми дошкольного и школьного возраста	Средняя школа	20%
	Средняя школа с углубленным изучением отдельных предметов	5%
	Средняя школа с углубленным изучением отдельных предметов	15%
	Средняя школа с углубленным изучением отдельных предметов	15%
	Средняя школа с углубленным изучением отдельных предметов	15%

Составлено в соответствии с требованиями стандарта ИСО 9001:2015, раздел 7.3.2.4.3.90-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к общественным зданиям и сооружениям».

Составлено в соответствии с требованиями стандарта ИСО 9001:2015, раздел 7.3.2.4.3.90-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к общественным зданиям и сооружениям».

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области»

Пропитано, продумеровано, скреплено печатью 3 л.

«03» 2023 г.