



Федеральная служба по надзору  
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека  
**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Сахалинской области»**

Хабаровская ул., д. 45, Южно-Сахалинск, 693020  
тел. (4242) 46-03-06. Тел./факс (4242) 43-22-23  
E-mail: [info@sakhgig.ru](mailto:info@sakhgig.ru), <http://www.sakhgig.ru>  
ОГРН 1056500617370 ИНН/КПП 6501156031/650101001

От 03.11.17 № 1037

На № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_



УТВЕРЖДАЮ  
Руководитель ОИ

Н.И. Легейда

### ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Нами, специалистами ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Сахалинской области», заведующим санитарно – гигиеническим отделом, врачом по общей гигиене - А.С. Бянкиным, врачом по общей гигиене Н.М. Кузиной, проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза перспективного 14-ти дневного меню для обучающихся 11 лет и старше (2-х разовое питание) для муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательных школа с. Горячие ключи.

Характеристика объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы:

Наименование объекта: муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательных школа (МБОУ СОШ) с. Горячие ключи.

Адрес объекта: Сахалинская область, Курильский район, с. Горячие ключи

Сведения о разработчике меню: индивидуальный предприниматель Е.С. Валуева.

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена на основании заявления от 04.10.2017г. № 1810.

Документы, представленные для проведения санитарно - эпидемиологической экспертизы:

- 1.Перспективное 14-ти дневное меню для учащихся 11 лет и старше (2-х разовое питание) для обучающихся МБОУ СОШ с. Горячие ключи, Курильский городской округ.
- 2.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Хлебпродинформ, 2004 год;
- 3 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех общеобразовательных учреждениях. Сборник технических нормативов. Дели Принт 2011 год;
- 4.Химический состав и калорийность российских продуктов питания. Дели Принт 2012 год;
- 5.Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах (к ГОСТ 30390-95/ГОСТ 50763-95). СПб: СПбГМА им. И.И. Мечникова 2011 год;
- 6.Организация питания в образовательных учреждениях. Дели Принт 2011 год;
- 7.Технология и организация питания в образовательных организациях. Дели Принт 2014 год;

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза перспективного 14-ти дневного меню проведена на соответствие требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

При проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы меню установлено: перспективное меню составлено на 14 дней для МБОУ СОШ с. Буревестник, Курильский городской округ, для обучающихся 11 лет и старше, предусмотрено 2-разовое питание (завтрак, обед).

Распределение энергетической ценности рационов, выраженное в процентном отношении от рациона в целом, для возрастной группы обучающихся 11 лет и старше (с учетом 2-х кратного питания: завтрак, обед (60% от нормы), представлено в таблице №1

Таблица №1

Распределение энергетической ценности рационов (завтрак, обед, 60% от нормы) для возрастной группы обучающихся 11 лет и старше

Дни	Завтрак	Обед
1	23	35
2	26	35
3	25	33
4	25	33
5	25	32
6	26	36
7	25	34
8	24	35
9	24	36
10	24	34
11	24	34
12	24	37
13	25	34
14	24	36
Среднее значение	24,5%	34,5%
Норма	25%	35%

Среднее значение процентного отношения завтрака в течение 14 дней составляет 24,5%, при нормативном показателе 25%; среднее значение процентного отношения обеда в течение 14 дней составляет 34,5%, при нормативном 35%, что соответствует требованиям п. 6.14. 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. Приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборником рецептов, что соответствует требованиям п. 6.10. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В представленном меню не отмечается повторяемости одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня, что соответствует требованиям п. 6.13. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Завтрак состоит из закуски, горячего блюда (из мяса или мяса птицы), горячего напитка, включены овощи, фрукты, что соответствует требованиям п. 6.18. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Обед включает закуску, первое, второе (горячее блюдо из мяса, рыбы или мяса птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски включен салат из овощей, либо овощи, что соответствует требованиям п. 6.19. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В меню не включены продукты и блюда, которые не допускаются для реализации в образовательных учреждениях, что соответствует требованиям п. 6.25. (приложению № 7) СанПиН 2.4.5.2409-08.

В меню соблюдены требования к массе порций блюд для обучающихся 11 лет и старше, что соответствует требованиям п. 6.9 (приложению №3) СанПиН 2.4.5.2409-08.

В рационах для обучающихся 11 лет и старше и старше, включены для ежедневного потребления следующие продукты: мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи), рыба яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты включены 1 раз в течение 2-3 дней, что соответствует требованиям п. 6.17. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Соблюдены требования по пищевой и энергетической ценности блюд, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах, что соответствует требованиям п. 6.9 (таблица 1,3, приложение № 4).

Проведен теоретический расчет содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности (калорийности) рационов, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, что соответствует требованиям п. 6.10. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Расчетные данные рационов питания для обучающихся 11 лет и старше по содержанию минеральных веществ - магния и железа соответствуют требованиям п. 6.9, приложению №3 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Проведен теоретический расчет соотношения основных пищевых веществ: белков, жиров углеводов, кальция, фосфора (с учетом 2-х кратного питания: завтрак, обед (60% от нормы), данные в таблице №2

Таблица №2

Соотношения основных химических веществ (белков, жиров углеводов, кальция, фосфора), энергетическая ценность рационов (завтрак, обед, 60% от нормы)

День	Соотношение белки/жиры/углеводы (10-15%:30-32%:55-60%)	Соотношение кальций/фосфор (1:1,5)	Энергетическая ценность (из расчета 60% от суточного потребления)
1	11,91:28,67;58,58	1:1,4	1592,7
2	13,52:31,64;57,30	1:1,6	1663,3
3	11,96:30,42;56,87	1:1,5	1601,4
4	14,58:31,01;56,38	1:1,5	1604,5
5	13,99:30,49;59,56	1:1,6	1542,2
6	13,99:30,19;59,87	1:1,4	1681,3

7	13,80:31,89:55,16	1:1,4	1610,8
8	10,40:30,12:57,79	1:1,6	1628,5
9	13,90:31,91:59,34	1:1,6	1654,8
10	11,85:30,21:59,44	1;1,6	1602,7
11	12,34:30,46:56,61	1:1,5	1579
12	12,59:31,43:57,1	1:1,5	1675,3
13	11,88:31,2:58,86	1:1,4	1601,5
14	14,83:30,05:59,97	1:1,5	1646,8
Среднее значение (%)	11,1:30,6:58,05	1:1,5	1620,3
60% от нормы	6-9%:18-19,2:33 -36%	0,9	1627
Норма	10-15%:30-32%:55-60 %	1:1,5	2713

В соответствии с п. 6.15 СанПиН 2.4.5.2409-08, оптимальное соотношение белков, жиров, углеводов составляет 10-15% : 30-32% : 55-60 %, в разработанном меню среднее соотношение за 14 дней составило: 11,1:30,6:58,05.

Среднее значение за 14 дней энергетической ценности рациона для обучающихся 11 лет и старше составляет 1620,3 ккал (с учетом 2-х кратного питания: завтрак, обед), 60% от нормы составляет 1627 ккал, что соответствует требованиям п. 6.9.(приложение №4, таблица 1) СанПиН 2.4.5.2409-08.

#### Заключение.

На основании проведенной санитарно-эпидемиологической экспертизы, перспективное 14-ти дневное меню для обучающихся 11 лет и старше (2-х разовое питание) МБОУ СОШ с. Горячие ключи, Курильский городской округ, **соответствует** СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».



Заведующий санитарно – гигиеническим отделом,  
врач по общей гигиене

  
\_\_\_\_\_ А.С. Бянкин

Врач по общей гигиене

  
\_\_\_\_\_ Н.М. Кузина

Экспертное заключение составлено в 2 экземплярах,  
1 экземпляр экспертного заключения получил

   
\_\_\_\_\_ А.С. Бянкин