

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
 Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
 «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области»
 ОРГАН ИНСПЕКЦИИ (ОИ)
 Аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU. 710040 от 25.05.2015г. в национальной системе аккредитации

ОКПО 76138445, ОГРН 1055610010873, ИНН/КПП 5610086304/561001001
 460000, г. Оренбург, ул. Кирова, 48, тел.: (8-3532) 43-08-41; факс: 43-08-47; E-Mail: 56.fbuz@mail.ru; www.orenfbuz.ru



УТВЕРЖДАЮ
 Руководитель
 Органа инспекции
 А.И. Сермягин

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 56.ФБУЗ.01.08-08.2023-0484

«24» августа 2023 г

1. **Объект экспертизы:** примерное меню рационального питания для обучающихся 12-18 лет (весна-лето) МАОУ «Подгороднепокровская СОШ» Оренбургского района.
2. **Заявитель, юридический адрес:** Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Подгороднепокровская средняя общеобразовательная школа Оренбургского района», 460511, Оренбургская область, Оренбургский район, село Подгородняя Покровка, ул. Кооперативная, д.50.
3. **Фактический адрес:** 460511, Оренбургская область, Оренбургский район, село Подгородняя Покровка, ул. Кооперативная, д.50
 ОГРН 1025602731780, ИНН 5638010288.
4. **Основание для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы:** заявка, зарегистрированная в Центральном филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» № 0484 от 23.08.2023 г, договор возмездного оказания услуг № 0422-ЦФ/23 от 20.07.2023 г
5. **Цель проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы:** установление соответствия (несоответствие) требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
6. **Представлены следующие документы (добровольно):**
 - примерное меню рационального питания для обучающихся 12-18 лет (весна-лето).
7. **Результаты экспертизы:**
 При рассмотрении меню установлено:
 - в завтрак включены: бутерброды, горячие блюда (каши из разных круп, рыба, птица с гарниром,), блюда из яиц, запеканки, творожные блюда, напитки (молочный напиток или чай, соки), сыр, овощи и фрукты свежие;
 - в обед включены: закуска (салаты из свежих овощей), первое блюдо (супы), второе блюдо (мясное, из птицы, рыбное с гарниром, в т.ч. с овощами, крупами, макаронными изделиями), третье блюдо (компоты из сухофруктов, свежих фруктов, сок);
 - в полдник включены: кондитерские изделия, напитки (чай, компот, сок), кисломолочная продукция.
 Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности каждого блюда, белков, жиров и углеводов. В меню включена плодоовощная продукция (салаты, закуски из свежих овощей) с учетом сезонного производства.

Подпись 1-го эксперта

№ 56.ФБУЗ.01.08-08.2023-0484

стр. 1 из 2

Меню приготавливаемых блюд на 10 дней для детей возрастной категории 12-18 лет. весенне-летний сезон.

Средняя потребляемость пищевых веществ по отдельным приемам пищи:

	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (калорийность)
Завтрак	27,2	23,5	76,9	644,9
Обед	34,1	31,8	111,9	885,7
Полдник	14,5	7,0	67,5	444,4
Итого	75,9	62,2	256,2	1974,9
Суточная потребность	90	92	385	2720

Качественный состав и энергетическая ценность продуктов не ниже нормируемых величин

Распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона при 3-х разовом питании по отдельным приемам пищи в среднем составляет:

- на завтрак 23% (при нормативе на завтрак 20-25%);
- на обед- 32,5 % (при нормативе на обед- 30-35%);
- на полдник- 16% (при нормативе на полдник- 10-15%);

Согласно п. 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по каждому приему пищи.

Масса порций блюд не ниже нормируемых значений и составляет:

- каши, овощные блюда, мясные блюда 200-230 гр (при нормативе 200-250 гр);
- закуски (салат), овощи свежие- 100 гр (при нормативе 100-150 гр);
- первое блюдо -250 гр (при нормативе 250-300 гр);
- второе блюдо (мясное, рыбное, из мяса птицы)- 100-130 гр (при нормативе 100-120 гр);
- гарнир – 200 гр (при нормативе 180-230 гр);
- третье блюдо (компот, чай, сок и др. напитки)-200 гр (при нормативе 180-200 гр).

Суммарный объем блюд по приемам пищи составляет:

- завтрак-550-655 гр (при нормативе не менее 550 гр)
- обед-810-940 гр (при нормативе не менее 800 гр)
- полдник-350гр (при нормативе не менее 350 гр)

В меню не включаются повторно одни и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней. Продукция, которая не допускается при организации питания детей, в меню не включена.


ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Примерное меню рационального питания для обучающихся 12-18 лет (весна-лето) МАОУ «Подгороднепокровская СОШ» Оренбургского района, расположенной по адресу 460511, Оренбургская область, Оренбургский район, село Подгородняя Покровка, ул. Кооперативная, д.50.

СООТВЕТСТВУЕТ

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Экспертизу провел:
врач по общей гигиене

 Богульчанский Д.Ю.

Подпись 1-го эксперта



№ 56.ФБУЗ.01.08-08.2023-0484

стр. 2 из 2