

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области»	Ф 01 ДП ОИ-02-03-07-2021	Страница 1 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.rospotrebnadzor.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



Д.А.Завгородняя
« 14 » марта 2023г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № ОИ 10-07-02/171

1.Наименование и/или вид оценки соответствия объекта инспекции: санитарно-эпидемиологическая экспертиза примерного 10-ти дневного меню, предназначенного для организации питания детей в возрасте 12-18 лет Областного казенного общеобразовательного учреждения «Курская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья».

2.На основании заявления от 08.02.2023г. №46-20/1184-2023.

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 12-18 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 2 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 12-18 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)	200 - 250	200 - 250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	100 - 150	100 - 150
Первое блюдо	250 - 300	250 - 300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100 - 120	100 - 120
Гарнир	180 - 230	180 - 230

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области»	Ф 01 ДП ОИ-02-03-07-2021	Страница 3 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)	180 - 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 12-18 лет по приемам пищи
(в граммах - не менее)

Показатели	Фактическое не менее	Норма от 12 до 18 лет
Завтрак	550	550
Второй завтрак	200	200
Обед	800	800
Полдник	350	350
Ужин	550	550
Второй ужин	200	200

Согласно представленным данным за 10 дней за счет 6-ти кратного приема пищи примерное меню обеспечивает суточную потребность детей 12-18 лет в пищевых веществах (белки/жиры/углеводы) и энергии на 114-131% (п.8.1.2., приложение №10, таб.1).

Показатели	Возраст 12-18 лет	
	Фактически/ % от сут. нормы	Норма
белки (г/сут)	115/127	90
жиры (г/сут)	121/131	92
углеводы (г/сут)	437/114	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	3210/118	2720

С учетом норм возрастной физиологической потребности в энергии детей возраста 12-18 лет (2720 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 4 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 12-18 лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки) выполняются, приложение №7, табл.1, п.8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7.Заключение: примерное 10-ти дневное меню, предназначенное для организации питания детей (весна-лето) в возрасте 12-18 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	Прочие виды	Доля суточной потребности в пищевых веществах и минеральных веществах с и без учета
Образовательная организация с круглосуточным пребыванием детей	детский сад	20%
	детский сад	20%

Согласно предоставленным данным лаборатория
 среднестатистический набор пищевой продукции для
 для питания ребенка в сутки, выполняются
 СанПиН 18-104-2017.
 Организация осуществляет 10-ти дневное
 организации питания детей дошкольного
 дошкольного образовательного учреждения
 детей с ограниченными возможностями
 ул. Чкалова, д. 59
 Курский район, Курск

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области»
 Протокол, пронумеровано,
 Скреплено печатью
 от 03.03.2021 г.
 03