



Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ХАБАРОВСКОМ КРАЕ»

ул. Владивостокская, 9 г. Хабаровск, 680013,
тел.(4212) 32-47-13, тел./факс (4212) 43-95-15; E-mail: glbuh@gorses.khv.ru.



Ю.А. Гарбуз
.12.2015

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

на соответствие перспективного меню санитарным правилам и нормам

18.12.2015

регистрационный № 02.4/3045

Основание для проведения экспертизы:

Заявление директора МАОУ СОШ № 51 Беловой И.В. № 3784 от 16.12.2015

Наименование учреждения:

МАОУ СОШ № 51

Адрес: ул. Тихоокеанская, 115

Представленные для экспертизы документы:

Перспективное меню на 24 дня для учащихся 7-11 и 11-18 лет; накопительная ведомость учета продуктов в граммах в день на 1 учащегося; технологические карты приготовления блюд.

Краткое описание:

Примерное 24х дневное меню для 3х разового питания разработано в МАОУ СОШ № 51, предназначено для организации питания учащихся 2х возрастных групп (7-11 лет, 11-18 лет) общеобразовательной организации, также учащихся МАОУ «Лицей «Ступени», НОУ СОШ «Азимут». При составлении меню использованы «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений», Пермь, 2008, «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», Москва, 2015.

Меню представлено ежедневным перечнем блюд с разбивкой на завтрак, обед и полдник, с указанием номера технологической карты, раскладки, массы порции каждого блюда, пищевой и энергетической ценности каждого блюда отдельно с подведением итога по каждому приему пищи. Интервалы между приемами пищи составляют 3.15-3.30 часа.

Завтрак состоит из молочной каши/супа, яйца вареного, мюсли с молоком, блюд из творога, мясного блюда с гарниром, йогурта, омлета, порционных сыра,

масла сливочного, фруктов, напитка (чай с сахаром, кофейный напиток или какао на молоке), хлеба; обед – из салата из сырых или вареных овощей (порционной нарезки из овощей), супа, мясного или рыбного блюда с гарниром и напитка (компот, кисель, напиток из шиповника, сок); полдник – из выпечки и чая. В субботу предусмотрен только завтрак.

Первые блюда готовятся на мясном/курином бульоне. Согласно пояснительной записке в меню включены продукты, обогащенные микронутриентами (йодированная соль, йодированный хлеб), предусмотрена «С»-витаминизация третьих блюд.

Масса порций блюд и кулинарных изделий соответствуют двум возрастным группам.

В возрастной группе 7-11 лет при 3х разовом питании усредненное ежедневное потребление белков составит 47г, жиров – 45г, углеводов – 201г; соотношение белков, жиров и углеводов – 1:1:4. Ежедневная энергетическая ценность колеблется от 1469 до 1751 ккал (средняя – 1422ккал), что составляет 70% от суточной потребности. Распределение калорийности по приемам пищи: на завтрак приходится 20-28%, на обед – 30-37%, на полдник – 8-12%.

В возрастной группе 11-18 лет при 3х разовом питании усредненное ежедневное потребление белков составит 57г, жиров – 54г, углеводов – 228г; соотношение белков, жиров и углеводов – 1:1:4. Ежедневная энергетическая ценность колеблется от 1681 до 1964 ккал (средняя – 1643 ккал), что составляет 70% от суточной потребности. Распределение калорийности по приемам пищи: на завтрак приходится 20-27%, на обед – 30-38%, на полдник – 7-10%

Из анализа представленных меню-раскладок и данных о выполнении норм питания на 1 учащегося следует, что учащиеся будут муки пшеничной на 15г больше суточной потребности. Учитывая, что в питании детей не используются кондитерские изделия заводского изготовления (печенье, пряники, вафли, конфеты и т.д.), увеличение норм потребления муки допустимо.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Представленное на экспертизу 24х дневное перспективное меню для организации 3х разового питания 2х возрастных групп учащихся (7-11 лет, 11-18 лет) в МАОУ СШ № 51, МАОУ «Лицей «Ступени», НОУ СОШ «Азимут» **соответствует** требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», «Ассортименту основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах», утвержденных начальником Департамента Госсанэпиднадзора МЗ РФ № 1100/904-99-115 от 26.09.1999г.

Врач по общей гигиене, эксперт

Каратаева

А.Н. Каратаева