



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКЕ»
ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКЕ»
В ЭЛЬБРУССКОМ РАЙОНЕ

АККРЕДИТОВАННЫЙ ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

Юридический адрес: 360017, КБР, г. Нальчик, ул. Байсултанова, д.33,

тел./факс 8 (8662) 74-28-28, e-mail: 07fguz@rambler.ru

ОКПО 01954960, ОГРН 1050700202300,

ИНН/КПП 0721010037/07250100

Место нахождения: 361624, КБР, г. Тырнауз, пр-т. Эльбрусский, д.37,

тел./факс (86638) 4-37-49, e-mail: fguzer@rambler.ru

ОКПО 20792115, ОГРН 1050700202300,

ИНН 0721010037, КПП 071002001



«УТВЕРЖДАЮ»

Заместитель руководителя ОИ

М.С. Бачиева

«05» сентября 2022 г.

Экспертное заключение
санитарно-эпидемиологической экспертизы рациона питания
в детских и подростковых учреждениях
№ Э 68 от 05 сентября 2022 г.

Мною, врачом по общей гигиене Текуевой А. Д.

на основании заявления директора МОУ «СОШ» п. Нейтрино, Картлыковой Ф. З. от 02.09.2022 года;

(заявления, поручения, определения (дата, номер), наименование заявителя, адрес места нахождения)

проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза: примерного 10-дневного меню для организации
питания МОУ «СОШ» п. Нейтрино

(указать наименование рациона питания)

Перечень документов, поступивших на экспертизу:

1. Проект рациона питания 10-дневный.
2. Технологические карты блюд и кулинарных изделий.
3. Выкопировка помещений пищеблока образовательного учреждения с указанием набора помещений;
4. Пояснительная записка о наличии технологического и холодильного оборудования;
5. Сведения о возрастных группах обучающихся, для которых предназначается рацион питания, кратности питания в течение дня, видах приема пищи и распределению их по времени;
6. Перечень буфетной продукции.

Экспертиза проведена в соответствии: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено:

1. Наименование учреждения: МОУ «СОШ» п. Нейтрино;
2. Возрастная группа воспитанников, для которых предназначен рацион питания: 7-11 лет
3. Общая характеристика структуры рациона питания:
 - наименование рациона питания- примерное меню на 10 дней.
 - предусмотренная кратность питания в течение дня, виды приемов пищи, распределение их во времени: питание двухразовое (завтрак, обед).
 - наличие дифференциации рационов питания для разных возрастных групп, составлено отдельное меню для возрастной группы- 7-11 лет;

Настоящее экспертное заключение подлежит частичному или полному воспроизведению только с согласия органа инспекции филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кабардино-Балкарской Республике» в Эльбрусском районе

- оценка разнообразия рациона питания. Наличие повторов блюд, кулинарных изделий в смежные дни и приемы пищи и в течение всего периода времени: рацион питания разнообразный. Блюда и кулинарные изделия не повторяются в смежные дни и приемы пищи в течение всего периода времени.

- соответствие рационов питания структуре производственных помещений пищеблока: рацион питания соответствует структуре производственных помещений пищеблока.

4. Экспертиза ассортимента пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий:

- оценка ассортимента и разнообразия видов кулинарной продукции, используемых в рационе питания, в т.ч. наличия в рационе блюд и кулинарных изделий, запрещенных или не рекомендованных для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах: ассортимент и разнообразие видов кулинарной продукции используемых в рационе питания соответствует требованиям: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- оценка технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, включенных в рацион питания. Оценка соблюдения принципов щадящего питания: нарушений в технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, включенных в рацион питания нет. При составлении меню соблюден принцип «щадящего питания»: варка, запекание, пассерование, тушение. Исключены продукты с раздражающими свойствами;

- краткая характеристика каждого приема пищи по видам продуктов, блюд и кулинарных изделий: ежедневно в рацион питания включено мясо, молоко и кисломолочные продукты, сливочное и растительное масло, сыр, овощи, фрукты, хлеб, крупы. Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для питания детей соблюдается;

- оценка объема порций блюд и кулинарных изделий: объем порций блюд и кулинарных изделий соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

5. Экспертиза пищевой ценности всего рациона питания:

- оценка достаточности пищевой ценности, сбалансированности рациона питания, соответствия его нормам возрастной физиологической потребности в пищевых веществах и энергии для детей и подростков: рацион питания сбалансирован, пищевая ценность достаточна и соответствует нормам возрастной физиологической потребности в пищевых веществах и энергии для детей и подростков;

- оценка суточного распределения пищевой ценности рациона питания на приемы пищи и степени удовлетворения за счет рациона питания физиологической потребности в пищевых веществах и энергии: распределение пищевой ценности рациона питания на приемы пищи и степени удовлетворения за счет рациона питания физиологической потребности в пищевых веществах и энергии соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- оценка сбалансированности рациона питания; соотношение "белки: жиры: углеводы": питание сбалансированное, соответствует нормам возрастной физиологической потребности в пищевых веществах и энергии. Распределение пищевой ценности рациона питания, соотношение белков, жиров и углеводов в суточном рационе соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

6. Экспертиза используемых форм обогащения рациона питания незаменимыми микронутриентами: формой обогащения рациона питания незаменимыми микронутриентами является дополнительное витаминизирование.

Выводы: Примерное меню на 10 дней по МОУ «СОШ» п. Нейтрино, КБР, Эльбрусский район, п. Нейтрино, ул. Губасанты, 12., соответствует гигиеническим требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» .

Исполнитель:

врач по общей гигиене

(должность)


подпись

Текуева А. Д.

(фамилия, инициалы)