

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](mailto:cge@kursktelecom.ru), <http://46cge.rosпотребнадзор.ru/>

ОКПО 74399360, ОГРН 1054639017344, ИНН/КПП 4632050564/463201001

Аттестат аккредитации  
в качестве органа инспекции  
№ RA.RU.710041 выдан 04 июня 2015г.  
Федеральной службой по аккредитации

**УТВЕРЖДАЮ**

Заместитель главного врача,  
руководитель органа инспекции



И.Б.Агеева

«03» ноября 2023г.

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ №ОИ 10-07-02/1388**

**Дата проведения оценки соответствия: 09.10.2023г. - 01.11.2023г.**

**1.Наименование и/или вид оценки соответствия объекта инспекции:** санитарно-эпидемиологическая экспертиза примерного 10-ти дневного меню, предназначенного для организации питания обучающихся в возрасте 12-18 лет Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения "Рышковская средняя общеобразовательная школа" Курского района Курской области.

**2.На основании** заявления от 09.10.2023г., регистрационный номер №46-20/6479-2023.

**3.Заявитель:** Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Рышковская средняя общеобразовательная школа" Курского района Курской области. ИНН 4611004912, ОГРН 1024600619108.

**4. Адрес юридического лица:** 305502, Курская область, Курский район, с.Клюква, д.64.

**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 обучающихся в возрасте 12-18 лет Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения "Рышковская средняя общеобразовательная школа" требованиям п. 2.8, п.8.1.2.,

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	

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 МБОУ "Рышковская средняя общеобразовательная школа" общественное питание детей 12-18 лет предусматривается посредством реализации меню, включающего горячее питание.

В соответствии с временем пребывания обучающихся в школе (до 6 часов) предусматривается однократный прием пищи — обед, что не противоречит требованиям приложения №12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В школе для организации питания обучающихся в возрасте 12-18 лет имеется примерное меню, утвержденное директором школы 01.09.2023г. (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 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

В соответствии с требованиями п.8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 с целью дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами используется хлеб йодированный.

Представленное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности; приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур:

- «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под редакцией М.П. Могильного и В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2005г., 2011г., что соответствует требованиям п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Анализ представленной документации показал, что примерное 10-ти дневное меню составлено в соответствии с рекомендуемой формой меню (п.8.1.2., приложение №8).

Примерное меню разработано на 10 дней с учетом режима работы школы (при норме не менее 2-х недель), п.8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

С учетом возраста обучающихся в примерном меню соблюдены требования санитарных правил по массе блюд (п.8.1.2., приложение №9, таб.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

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	

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	250
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100 - 120	100 - 120
Гарнир	180 - 230	180 - 230
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	Норма от 12 лет и старше
Обед	890-1050	800

Согласно представленным данным за 10 дней за счет однократного приема пищи примерное меню обеспечивает суточную потребность детей 12-18 лет в энергии на 33-35% при норме 30-35% (п.8.1.2., приложение №10, таб.1).

Показатели	Возраст 12 лет и старше	
	Фактически/ % от сут. нормы	Норма
белки (г/сут)	31 / 34	90
жиры (г/сут)	32 / 35	92
углеводы (г/сут)	132 / 35	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	902/33	2720

С учетом норм возрастной физиологической потребности в энергии детей возраста 12 лет и старше (2720 ккал) при процентном распределении рациона по отдельным приемам пищи (обед) представленное меню обеспечивает доли

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	

суточной потребности в пищевых веществах и энергии согласно требованиям п.8.1.2., приложение №10, таб.3.

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии	
Общеобразовательные организации с односменным режимом работы	Обед	902 - 33%	30-35% (норма)

**7.Заключение:** примерное 10-ти дневное меню, предназначенное для организации питания обучающихся в возрасте 12-18 лет Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения "Рышковская средняя общеобразовательная школа" Курского района Курской области (305502, Курская область, Курский район, с.Клюква, д.64) **соответствует** требованиям раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене  
отдела обеспечения санитарного  
надзора и экспертиз



О.В.Бартенева

Заведующая отделом  
обеспечения санитарного надзора и экспертиз



Л.А. Завгородняя