

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области»
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области»)

Аккредитованный орган инспекции

Аттестат аккредитации от 02.07.2015 № RA.RU. 710076

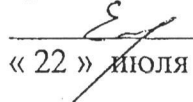
610000, г.Киров, ул. Свободы, д. 64 «а»

Телефон/факс: (8332) 38-57-54, e-mail: kirov@sanepid.ru, <http://www.sanepid.ru>

ОКПО 73606667 ОГРН 1054316558669, ИНН/КПП 4345100758/434501001

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель главного врача
первый заместитель руководителя
органа инспекции

 К.В.Ершаков

« 22 » июля 2016г.



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 09-1315-2016-ГЗ

о соответствии (не соответствии) санитарным правилам и нормативам
примерного меню для организованного питания обучающихся в
общеобразовательных учреждениях возрастной категорий с 7 до 11 лет

На основании предписания Управления Роспотребнадзора по Кировской области» от 28.06.2016 года № 509 «О проведении расследований, обследований, исследований, токсикологических, гигиенических и иных видов оценок» врачом по гигиене детей и подростков Панкратовой Л.И., сертификат специалиста № 0155240346532 от 08.08.2014г., проведена гигиеническая оценка примерного двухнедельного меню для организованного питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях возрастной категории с 7 до 11 лет с 12.07.2016г. по 22.07.2016г.

Представлены документы:

Примерное двухнедельное меню для организованного питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях возрастной категории с 7 до 11 лет, сезон: весна - лето и осень - зима.

Установлено:

1. Примерное двухнедельное меню для организованного питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях разработано с учетом возраста детей и периода года.
2. Примерное меню разработано для организации двухразового питания – завтрак и обед.
3. Примерное меню содержит информацию об энергетической и пищевой ценности, включая содержание белков, жиров и углеводов в каждом блюде.
4. Примерное меню разнообразное, используется широкий ассортимент продуктов, имеет место правильное сочетание блюд, в течение дня и в последующие 2 - 3 дня повторение одних и тех же блюд не допущено.
5. Примерное меню составлено с учетом принципов щадящего питания, подразумевающих использование щадящих технологий приготовления пищи, исключающих жарку и использование продуктов с раздражающими свойствами.
6. В меню включены салаты из свежих и вареных овощей, которые заправляются растительным маслом. Овощи урожая прошлого года в период после 1 марта включены в меню после термической обработки.
7. В меню обеда включены блюда из мяса, рыбы, курицы, в меню завтраков - молочно - крупяные блюда, яйцо вареное, сыр, колбаса полукопченая и ветчина порционно.
8. Для приготовления каш используются различные крупы: овсяная, рисовая, пшеничная, манная, гречневая.
9. В качестве питья планируются давать кофейный напиток на молоке, какао на молоке, чай с сахаром, с лимоном, с молоком, напиток из шиповника, лимона, апельсина, компот из замороженных ягод, из кураги, из изюма, кисель.
10. Требования к массе порций блюд для обучающихся данной возрастной группы соблюдены.

Подпись исполнителя

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Примерное меню для организованного питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях возрастной категории с 7 до 11 лет

СООТВЕТСТВУЕТ

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального профессионального образования».

Врач по гигиене детей и подростков



Л.И.Панкратова

Примечание:

1. Полная или частичная перепечатка, копирование экспертного заключения без письменного разрешения ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области» не допускается. Разрешение подтверждается подписью руководителя ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области» и печатью с указанием даты выдачи копии.
2. Экспертное заключение составлено в трех экземплярах.

Подпись исполнителя Л.И.Панкратова