



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

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
"ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ХАБАРОВСКОМ КРАЕ"  
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

Аттестат аккредитации органа инспекции RA.RU.710047 выдан 17 июля 2015 года  
Владивостокская ул. 9, г.Хабаровск, 680013.  
тел./ факс (4212) 32-47-13, E-mail: fbuz@27.khv.ru



Ю.А. Гарбуз

### ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

на соответствие перспективного меню санитарным правилам и нормам

11.07.2019

№ 2720/13/13-09/ 1495 /2019

#### Основание для проведения экспертизы:

поручение Управления Роспотребнадзора по Хабаровскому краю № 02.3-52 от 18.06.2019г.

**Заключение составлено:** врачом по общей гигиене Каратаевой А.Н., Об административной ответственности в соответствии со статьей 17.9 «Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях» за дачу заведомо ложного заключения предупрежден(а), с правами и обязанностями, предусмотренными статьей 25.9 «Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях» ознакомлена.

#### Наименование учреждения:

Администрация Хабаровского муниципального района Хабаровского края  
Управление образования

**Адрес:** Хабаровский край, Хабаровский район, с. Тополево, ул. Пионерская, 8 оф. 2

#### Представленные для экспертизы документы:

Перспективное меню на 10 дней для учащихся 7-10 и 11-18 лет при организации 2-х разового питания; накопительные ведомости нормы продуктов питания (в граммах) на одного ребенка; технологические карты.

#### Краткое описание:

Перспективное меню на 10 дней разработано для учащихся общеобразовательных организациях, работающих в качестве столовых-догоготовочных (на мясных и рыбных полуфабрикатах без использования яиц).

Примерное меню разработано для возрастной категории 7-10 и 11-18 лет.

При составлении меню использованы: «Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» (Уральский региональный центр питания, 2001г);

«Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» (Москва, 2004); «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» (Санкт-Петербург, 2012).

В общеобразовательных учреждениях, работающих в качестве столовых-догоготовочных (на мясных и рыбных полуфабрикатах без использования яиц) предусмотрено 2-х разовое питание (завтрак, обед).

Интервалы между приемами пищи составляют 4 часа 00 минут. Меню представлено ежедневным перечнем блюд с разбивкой на - завтрак, обед, с указанием объема порций каждого блюда, № технологической карты, пищевой и энергетической ценности для каждого блюда отдельно с подведением итога по каждому приему пищи и суммарно за день, за неделю.

Завтрак состоит из закуска, горячего блюда, горячего напитка, фруктов, бутерброда с маслом/сыром и напитка (кофейный напиток, чай с сахаром, лимон); обед – из закуска, первого и второго блюд, напитка (компота, сока, напитка из шиповника) и фруктов.

Питание учащихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание.

Суточная калорийность распределена: завтрак – 23-25% от суточной калорийности, обед – 35-37%

Согласно меню, предусмотрено употребление йодированной соли и хлеба.

Для детей в возрасте 7-10 лет при 2-х разовом питании ежедневное потребление белков в день составляет 42 до 49г (среднее – 45г), жиров - от 39 до 67г (среднее – 53г), углеводов - от 179 до 215г (среднее – 11г).

Соотношение белков, жиров и углеводов составляет 1:1:4,2.

Для детей в возрасте 11-18 лет при 2-х разовом питании ежедневное потребление белков в день составляет 47 до 59г (среднее – 54г), жиров - от 51 до 83г (среднее – 68г), углеводов - от 204 до 248г (среднее – 220г).

Соотношение белков, жиров и углеводов составляет 1:1:4,1.

Энергетическая ценность 2-х разового питания колеблется от 1354 до 1503 ккал в день (в среднем 1401 ккал), что соответствует средней рекомендуемой (1410 ккал) - для детей 7-10 лет; от 1644 до 1778 ккал в день (в среднем 1684 ккал), что соответствует средней рекомендуемой (1628 ккал) - для детей 11-18 лет.

При анализе накопительной ведомости учета продуктов, количество продуктов питания (в граммах) в день на одного ребенка соответствует рекомендуемым.

#### Заключение:

Представленное на экспертизу 10 дневное перспективное меню для учащихся общеобразовательных организациях, работающих в качестве столовых-догоготовочных (на мясных и рыбных полуфабрикатах без использования яиц) **СООТВЕТСТВУЕТ** требованиям СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»

Врач по общей гигиене

А.Н. Каратаева

ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Хабаровском крае" ОРГАН ИНСПЕКЦИИ Экспертное заключение № 2720/13/13-09/ 1485 /2019 от 11.07.2019	Лист: 2 из 2
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------