

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области»
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области»)
Филиал федерального бюджетного учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области в Сердобском, Тамалинском,
Бековском, Колышлейском, Малосердобинском районах»
(филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области
в Сердобском районе)
442894 Пензенская обл., г. Сердобск, проезд Строительный, д. 6,
тел. (84167) 2-08-44, факс: (84167) 2-38-83, 2-13-06,
e-mail: serdobsk@cge58.ru
ОГРН 1055803503359, ИНН 5837023637, КПП 580502001

Аттестат аккредитации
органа инспекции № RA.RU.710019
запись в реестре
аккредитованных лиц от 23.04.2015

УТВЕРЖДАЮ

Главный врач

филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Пензенской области в Сердобском,
Тамалинском, Бековском, Колышлейском,
Малосердобинском районах»

Ю.А.Хромых

2020г



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы документации по
организации питания в учреждениях для детей и подростков «Меню МБОУ
многопрофильного лицея села Малая Сердоба Малосердобинского района»

№ 6.144-20

«29» 12 2020г.

Мне, специалисту органа инспекции филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области в Сердобском, Тамалинском, Бековском, Колышлейском, Малосердобинском районах» - заведующему отдела обеспечения санитарно-эпидемиологического надзора и консультирования потребителей Лобанову Е.В., разъяснены права и обязанности, предусмотренные ст.25.9 КоАП РФ. Об административной ответственности за дачу заведомо ложного заключения по ст.17.9 КоАП РФ предупрежден.

Заведующий отдела обеспечения
санитарно-эпидемиологического надзора
и консультирования потребителей
должность

подпись

Е.В.Лобанов

инициалы, фамилия

Заявитель: муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение многопрофильный лицей села Малая Сердоба Малосердобинского района
Юридический адрес: с. Малая Сердоба, ул. Ленинская д. 27
Фактический адрес: с. Малая Сердоба, ул. Ленинская. 27
ИНН 5822003194 ОГРН 1075805000523

Разработчик : муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение многопрофильный лицей села Малая Сердоба Малосердобинского района (МБОУ многопрофильный лицей села Малая Сердоба Малосердобинского района)

Цель проведения инспекции: установление соответствия (несоответствия) документации по организации питания в учреждениях для детей и подростков « Меню МБОУ многопрофильного лицея села Малая Сердоба Малосердобинского района» требованиям: СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Для проведения инспекции представлены следующие документы:

1. Заявка от 10.12.2020 г. № 6.118-20
 2. Документация по организации питания в учреждениях для детей и подростков « Меню МБОУ многопрофильного лицея села Малая Сердоба Малосердобинского района»
 3. Копии Свидетельства о постановке на учет российской организации в налоговом органе по месту нахождения на территории РФ ИНН 5822003194 , ОГРН1075805000523, КПП 582201001
 4. Копия Свидетельства о внесении записи в ОГРЮЛ серия 58 № 001761631
- Ответственность за достоверность представленных документов полностью возлагается на заявителя.

Даты проведения инспекции: с 10.12.2020г по 29 .12.2020г.

При проведении инспекции установлено:

Инспекция документации по организации питания в учреждениях для детей и подростков « Меню МБОУ многопрофильного лицея села Малая Сердоба Малосердобинского района» проведена заведующим отдела обеспечения санитарно-эпидемиологического надзора и консультирования потребителей филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области в Сердобском, Тамалинском, Бековском, Колышлейском, Малосердобинском районах» Е.В.Лобановым.

Для проведения инспекции представлена документация по организации питания в учреждениях для детей и подростков « Меню МБОУ многопрофильного лицея села Малая Сердоба Малосердобинского района» (далее Меню), разработанная МБОУ многопрофильный лицей села Малая Сердоба Малосердобинского района, согласованная руководителем образовательного учреждения (п. 6.5 гл. VI СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Далее СанПиН 2.4.5.2409-08).

При проведении инспекции оценивалась форма составления примерного меню, масса порций блюд, среднесуточный набор продуктов на обучающегося, пищевая и энергетическая ценность блюд и рациона.

Представленное примерное меню представляет собой распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приёмам пищи (завтрак, обед) (п.6.3 гл. VI СанПиН 2.4.5.2409-08).

Меню составлена на 12 дней (п. 6.4 гл. VI СанПиН 2.4.5.2409-08) с двухразовым приемом пищи : завтрак и обед (п. 6.8 гл. VI СанПиН 2.4.5.2409-08). Меню составлено в соответствии с рекомендуемой формой примерного меню (прил. 2 п. 6.9 СанПиН 2.4.5.2409-08). Меню содержит данные о необходимом количестве основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона , дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7-11 и 11лет и старше), что соответствует п. 6.6 гл. VI СанПиН 2.4.5.2409-08. В Меню соблюдены требования по массе порций блюд (прил. 3 СанПиН 2.4.5.2409-08), их

Экспертное заключение № 6.114-20 от 29.12.2020

Настоящее экспертное заключение не может быть полностью или частично воспроизведено без письменного согласия органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области»

пищевой и энергетической ценности. В Меню указаны данные о содержании витаминов и микроэлементов для различных групп обучающихся, что соответствует табл. 1 прил. 4 п. 6.9 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Меню содержит информацию о количественном составе, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов, минеральных веществ в каждом блюде. Меню содержит ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий (п. 6.10 гл. VI СанПиН 2.4.5.2409-08). В Меню соблюдены требования по потребности по возрастным группам обучающихся (7-11 лет и 11 лет и старше): белков, жиров, углеводов, энергетической ценности, витаминов и минеральных веществ, соотношения белков, жиров и углеводов (1:1:4), Соотношения кальция и фосфора 1:1,5, что соответствует п. 6.15 СанПиН 2.4.5.2409-08.

В Меню соблюдена масса порций блюд (в граммах) с учетом возраста обучающихся (п.6.9, приложение 3):

- масса порции каш для детей с 7 до 11 лет составляет 150-200 грамм, для детей с 11 лет и старше – 180-220 грамм,
- масса порции салатов для детей с 7 до 11 лет составляет 60 грамм, для детей с 11 лет и старше - 100 грамм,
- масса порции первого блюда для детей с 7 до 11 лет составляет 200 грамм, для детей с 11 лет и старше - 250 грамм,
- масса порции гарниров для детей с 7 до 11 лет составляет 180 грамм, для детей с 11 лет и старше – 180 - 200 грамм,
- масса порции котлет или биточков, запеканок, биточек для детей с 7 до 11 лет составляет 80 - 100 грамм, для детей с 11 лет и старше – 80-100 грамм,
- масса порции мясного блюда (плов из птицы) для детей с 7 до 11 лет составляет 180 грамм, для детей с 11 лет и старше – 200 грамм,
- масса порции напитков для детей двух возрастных групп составляет 200 грамм,
- масса порции фруктов для детей двух возрастных групп составляет 150 - 180 грамм.

Представленное Меню состоит из свежеприготовленных блюд, не подвергающихся повторной термической обработке, не используются замороженные блюда (п. 6.12 гл. VI СанПиН 2.4.5.2409-08).

В примерном меню не допущено повторение одних и тех же блюд и кулинарных изделий в один и тот же день или последующие 2 дня (п.6.13 гл. VI СанПиН 2.4.5.2409-08).

В рацион ежедневно включено мясо, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный. Рыба, творог, сыр – через 2-3 дня (п. 6.17 гл. VI СанПиН 2.4.5.2409-08). Завтрак состоит из закуски, горячего блюда и горячего напитка, что соответствует п. 6.18 гл. VI СанПиН 2.4.5.2409-08).

Обед включает закуску, первое блюдо, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы), сладкое блюдо(п. 6.19 гл. VI СанПиН 2.4.5.2409-08).

В Меню не используются пищевые продукты и кулинарные изделия, способствующие возможности возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), такие как кремовые кондитерские изделия, грибы и кулинарные изделия из них приготовленные, зельцы, квас, сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы, жареные во фритюре пищевые продукты и изделия, уксус, горчица, хрен, перец и острые приправы, острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты, маргарин, газированные напитки, макароны по-флотски, макароны с рубленным яйцом, паштеты и блинчики с мясом и с творогом, первые и вторые

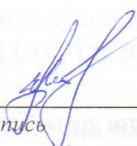
блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления (п. 6.25, приложение 7 гл. VI СанПиН 2.4.5.2409-08 (п. 6.25 гл. VI СанПиН 2.4.5.2409-08)).

Заключение: документация по организации питания в учреждениях для детей и подростков « Меню МБОУ многопрофильного лицея села Малая Сердоба Малосердобинского района» , разработанная МБОУ многопрофильный лицей села Малая Сердоба Малосердобинского района, расположенного по адресу: с. Малая Сердоба, ул. Ленинская д. 27 Малосердобинского района, **соответствует** требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Инспекцию выполнил:

Заведующий отдела обеспечения санитарно-эпидемиологического надзора и консультирования потребителей

должность

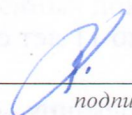

_____ подпись

Е.В.Лобанов
инициалы, фамилия

Проверил:

Технический директор

должность/функция в ОИ


_____ подпись

Ю.А.Хромых
инициалы, фамилия

Экспертное заключение подготовлено в 3 экземплярах.