



Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Ненецком автономном округе»
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ненецком автономном округе»)

Юридический адрес:	166000 Ненецкий автономный округ, г. Нарьян-Мар, ул. Авиаторов, д. 7
Телефон/факс	8(81853)4-36-66; 4-30-58
ОКПО 72358003; ОГРН 1058383002094; ИНН 2983002823; КПП 298301001	

Акт
санитарно-эпидемиологической экспертизы
представленного примерного меню (обеда) за 10 дней для детей от 7 до 11 лет, обучающихся в
общеобразовательном учреждении
на соответствие требований

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
от 01.02.2021 г.

1. **Наименование учреждения:** Лузгина М. Н.
2. **Юридический адрес:** -
3. **Фактический адрес:** 166700, НАО, рп Искателей, д. 18, кв 9
4. **Основание для экспертизы:** по заявка от 26.01.2021 г.
5. **Представленные документы:**
- примерное десятидневное меню (обеда) для детей с 7 до 11 лет, обучающихся общеобразовательных учреждениях

Установлено:

Меню разработано на 10 рабочих дней (две календарные недели) с учетом возраста детей и указанием объема готовых блюд, что соответствует п. 8.1.2 и п. 8.1.4. Примерное меню (обед) для детей в возрасте с 7 до 11 лет, обучающихся в общеобразовательном учреждении разработано в программе 1С:Предприятие «Школьное питание», редакция 1.0, с использованием следующих материалов:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

- ГОСТ 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
- Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (Сборник технических нормативов) Издательство «Дели» 2011 год (Могилный М.П., Тутельян В. А. , Зайцева Т. А.)
- Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятия общественного питания. Издание 16. Издательство «ПРОФИ» Санкт-Петербург 2013 год (Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина)

Ассортимент готовых блюд представлен в таблице:

	Обед
1 день	Помидор свежий – 100, щи из свежей капусты – 250, котлета куриная – 100, картофельное пюре – 150, компот из с/фр – 200, хлеб ржаной – 30, хлеб пшеничный – 40
2 день	Огурцы свежие нарезка – 100, борщ – 250, печень по-строгановски – 100/20, каша гречневая – 150, компот из брусники – 200, хлеб ржаной – 30, хлеб пшеничный – 40
3 день	Салат из белокочанной капусты – 100, суп гороховый – 250, биточки запеченные – 100, картофель отварной с маслом – 150, сок фруктовый – 200, яблоко – 150, хлеб ржаной – 30, хлеб пшеничный – 40
4 день	Салат из моркови – 100, свекольник – 250, треска запеченная в молочном соусе с сыром – 120, макароны отварные – 150, компот из кураги – 200, хлеб ржаной – 30, хлеб пшеничный – 40
5 день	Салат из свежих овощей – 100, рассольник «Ленинградский» - 250, котлета домашняя – 100, капуста тушеная – 150, компот из шиповника – 200, груша – 160, хлеб ржаной – 30, хлеб пшеничный – 40
6 день	Винегрет овощной – 100, суп из овощей с зеленым горошком – 250, котлета куриная – 100, картофельное пюре – 150, сок фруктовый – 200, хлеб ржаной – 30, хлеб пшеничный – 40
7 день	Салат из свеклы с растительным маслом – 100, суп картофельный с мясными фрикадельками – 250, гуляш – 100, рис отварной – 150, чай с лимоном – 200, хлеб ржаной – 30, хлеб пшеничный – 40
8 день	Помидор свежий – 100, суп «Крестьянский» с перловой крупой – 250, треска запеченная в молочном соусе – 120, картофель отварной – 156, апельсин – 290, компот из брусники – 200, хлеб ржаной – 30, хлеб пшеничный – 40
9 день	Огурцы свежие нарезка – 100, борщ сибирский – 250, котлета домашняя – 100, каша гречневая – 150, кисель из ягод – 200, хлеб ржаной – 30, хлеб пшеничный – 40
10 день	Салат из белокочанной капусты – 100, суп картофельный с рисом – 250, мясо тушеное – 100, макароны отварные – 150, сок фруктовый – 200, хлеб ржаной – 30, хлеб пшеничный – 40

В представленном примерном меню (обеда) масса порций блюд с учётом возраста обучающихся соблюдается, что соответствует требованиям п. 8.1.2, приложения 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Планируемый ассортимент готовый блюд, представленный в таблице, состоит из продуктов, перечисленных в перечне среднесуточного набора пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет, что соответствует требованиям п. 8.1.2, приложения 7 таблица 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Суммарный объем порций обедов для детей с 7 до 11 лет

день	Суммарный объем порций фактический в гр.	Суммарный объем порций норма в гр.
1 день	870	
2 день	890	
3 день	1020	
4 день	890	
5 день	1030	
6 день	870	
7 день	879	
8 день	1186	
9 день	880	
10 день	880	
В среднем за 10 дней	939,5	Не менее 700 гр

Суммарный объем порций (обедов) соответствует требованиям п. 8.1.2, приложения 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Потребность в пищевых веществах и энергетической ценности для детей с 7 лет до 11 лет.

День	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
	Белки	Жиры	Углево-ды	
1 день	25,15	30,34	81,05	718,68
2 день	27,79	21,42	90,2	680,22
3 день	27,84	29,16	119,01	882,75
4 день	28,75	31,62	104,58	817,47
5 день	23,19	25,42	104,94	763,74
6 день	23,71	35,06	91,94	799,14
7 день	32,35	37,37	89,58	834,56
8 день	30,84	16,72	97,65	764,8
9 день	29,96	22,84	108,38	769,15

10 день	25,77	27,75	99,22	759,52
В среднем за 10 дней	27,54	27,77	108,5	779
Норма	23,1-26,95	23,7-27,65	100,5-117,25	705-822,5
% выполнения нормы	102,2	100,4	100	100

Планируемое содержание пищевых веществ в представленном примерном меню соответствует требованиям п. 8.1.2, приложение 10 таблица 1 и таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Отклонения по калорийность в среднем за 10 дней отсутствует, что соответствует требованиям п. 8.1.2, приложение 10 таблица 1 и таблица 3.

Заключение:

Примерное 10-ти дневное меню (обеда) для детей в возрасте от 7 до 11 лет, обучающихся общеобразовательном учреждении, разработанное Лузгиной М. Н. соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Руководитель Управления
Роспотребнадзора по НАО



Н. В. Кирхар