



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

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

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

Аттестат аккредитации № RA.RU.710064 от 10.06.2015 г.

390046 г.Рязань, ул. Свободы, д.89, телефон/факс: (4912) 25-58-02, e-mail: post 62@ egerzn.ru

УТВЕРЖДАЮ

Главный врач

Е.А. Паненкова



МП

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 2020 ОИ-05/413-2

«13» мая 2020г.

1. Объект санитарно-эпидемиологической экспертизы: примерное циклическое 10-дневное меню для учащихся ОАНО «Школа 360»: осенне- зимний сезон, возрастная категория 7-11 лет.
2. Фактический адрес: 390525, Рязанская область, Рязанский район, с. Поляны, ул. Новая, д.34.
3. Юридический адрес: 390525, Рязанская область, Рязанский район, с. Поляны, ул. Новая, д.34.
4. Основание для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы:
 - Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30 марта 1999 г.;
 - Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 19 июля 2007 г. № 224 «О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок»;
 - Устав Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Рязанской области», утвержденный приказом Федеральной

службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
№319 от 31 марта 2011 г.;

- Заявление от директора ОАНО «Школа 360» Дановской М.С., вх. № ОИ-05/413 от 27.04.2020г.

Права и обязанности, предусмотренные ст.25.9, ч.5 ст.26.4 КоАП РФ мне разъяснены. Об административной ответственности за дачу заведомо ложного заключения по ст.17.9 КоАП РФ предупреждена.

Должность врач по общей гигиене Ф.И.О. Курашкина О.В. подпись 

5. Рассмотрев представленные документы установлено:

Примерное меню МБОУ разработано на период не менее двух недель (10 дней), оформлено в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, что соответствует требованиям п.6.4. Приложение 2 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» с изменениями на 25 марта 2019 года (далее СанПиН 2.4.5.2409-08).

Согласно представленного меню в школе предусмотрен двукратный прием пищи (завтрак, обед), что соответствует требованиям п.6.8. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В примерном 10-дневном меню указана масса порции с учетом возраста обучающегося, что соответствует требованиям п.6.9. Приложение 3 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, что соответствует требованиям п.6.10. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В меню отсутствует повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же и последующие 2-3 дня, что соответствует требованиям п.6.13. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В примерном меню соблюдены требования рационального распределения энергетической ценности по отдельным приемам пищи от фактической калорийности учитывая средний процент пищевой ценности за неделю, что соответствует требованиям п.6.14. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В суточном рационе питания соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов составляет 1:1:4, однако кальция к фосфору, как 1:1,5 что соответствует п.6.15. СанПиН 2.4.5.2409-08.

При составлении меню учтены требования п.6.16. СанПиН 2.4.5.2409-08, предусматривающие использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, тушение, запекание, и исключая продукты с раздражающими свойствами. В примерном меню не обнаружены продукты и блюда, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений, что соответствует требованиям Приложения 7 к СанПиН 2.4.5.2409-08.

Ежедневно в рационах 2-разового питания включено мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный, что соответствует п.6.17. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В представленном меню завтрак включает закуску, горячее блюдо, горячий напиток, что соответствует требованиям п.6.18. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Обед включает закуску, первое блюдо, второе блюдо и сладкое, что соответствует требованиям п.6.19. СанПиН 2.4.5.2409-08.

6. Заключение по результатам проведенной санитарно-эпидемиологической экспертизы: примерное циклическое 10-дневное меню для учащихся ОАНО «Школа 360»: осенне-зимний сезон, возрастная категория 7-11лет, расположенная по адресу: 390525, Рязанская область, Рязанский район, с. Поляны, ул. Новая, д.34 соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» с изменениями на 25 марта 2019 года.

Стажер врач отделения
гигиены экспертиз

Заместитель заведующего
санитарного гигиенического отдела



Курашкина О.В.

Галкина М.Н.