



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

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
"Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области"

ул. Семашко, д.2, г. Мытищи, Московская область, 141014

Тел. 8-495-586-12-11, Факс: 8-495-586-43-24

E-mail: centr@cgemo.ru сайт в Интернете: www.cgemo.ru

ОКПО 01934868, ОГРН 1055005109147 ИНН/КПП 5029081629/502901001

Аттестат аккредитации Федеральной службы по аккредитации № RA.RU. 710073

дата внесения в реестр сведений об аккредитованном лице 24 июня 2015г.

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

УТВЕРЖДАЮ

Главный врач

(заместитель)



М.В. Калькаев

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 13-Э/854 от « 02 » апреля 2021 г

«Примерное 10-ти дневное меню для оздоровительных учреждений с дневным пребыванием детей, созданных на базе муниципальных общеобразовательных учреждений Московской области, в период летних каникул», в части организации питания детей в возрасте 7-11 лет
предмет (объект) санитарно-эпидемиологической экспертизы

Основание для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы:

Заявление на проведение экспертизы от НП СРО «Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения»

(Заявление о проведении экспертизы, поручение на проведение государственной работы, предписание Главного государственного санитарного врача, определение в соответствии с КОАП – нужное вписать)

от « 26 » марта 2021 года № 21ОИ13/934-33

Некоммерческое партнерство саморегулируемая организация «Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения», юридический адрес: 129090, г. Москва, ул. Каланчевская д.16, стр 1.

наименование учреждения (организации), ФИО, адрес, телефон

ИНН

7720490947

для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей

ОГРН

1137799006784

для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей

Представлены документы (образцы) (перечисляются все представленные материалы на экспертизу):

-Уставные документы

-Выписка из ЕГРЮЛ

-«Примерное 10-ти дневное меню для оздоровительных учреждений с дневным пребыванием детей, созданных на базе муниципальных общеобразовательных учреждений Московской области, в период летних каникул».

-Технологические карты

Врач по гигиене детей
и подростков

должность специалиста

подпись

Т. И. Дмитриева

Ф.И.О.

Цель проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы - оценка соответствия (несоответствия) предмета (объекта) санитарно-эпидемиологической экспертизы обязательным требованиям нормативной документации

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена:

Врачом Дмитриевой Т.И.

сертификат специалиста № 07178 от 20.10.2017г.

Специальность - Гигиена детей и подростков

в соответствии с действующими нормативными документами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

Схема и сроки проведения экспертизы соблюдены.

Квалификация врача соответствует предмету выполненной санитарно-эпидемиологической экспертизы.

Санитарно-эпидемиологическая характеристика

Данный рацион питания предназначен для детей, посещающих образовательные учреждения и не имеющих ограничения по потреблению продуктов питания. В меню внесены изменения с учетом пожелания родителей и детей, при этом сохранив рациональное питание и учитывая требования «Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений». При составлении рационов использовались рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, разработанные с использованием сборников: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно – методическое пособие / Сост. А.В. Румянцев -3 - е изд, перераб. И доп.- М.: Издательство Дело и Сервис, 2002; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2012; Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М. ДеЛи принт , 2011; Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации / под ред. А.Я. Перевалова, Пермь 2013; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / под редакцией С.В. Маслова, Москва 2015; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016. Технологические карты предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

В каждой технологической карте предусмотрено описание технологического процесса приготовления питания, как в базовых организациях (комбинатах школьного питания, школьно-базовых столовых и т.п.), так и в доготовочных организациях общественного питания, в столовых образовательных учреждений, в буфет – раздаточных.

Распределение пищевой и энергетической ценности рационов по неделям равномерное. Соотношение основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) приближены к оптимальному. Повтора одних и тех же основных блюд в один и тот же день или в последующие два дня не отмечено. Объемы отдельных блюд нормативные.

**Врач по гигиене детей
и подростков**

должность специалиста


подпись

Т. И. Дмитриева

Ф.И.О.

Экспертное заключение № 13-Э/854 от « 02 » апреля 2021 г.

Страница 2 из 4

День	Белки	Жиры	Угле- воды	Энерге- тиче- ская цен- ность	Витамины			Е мг, ток. экв.	Минеральные вещества					
					В 1, мг	С, мг	А, мкг		Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	В2, мг	М
Де нь 1	54,87	38,66	255,55	1589,62	3,14	75,00	155,28	7,98	958,8 8	1225, 90	186,7 6	10,04	0,70	14 1
День 2	44,59	49,54	211,45	1470,26	0,55	114,2 5	97,44	9,16	770,9 2	732,5 1	164,3 7	8,26	0,59	35 4
День 3	56,39	44,44	226,94	1533,23	0,67	39,15	134,01	7,43	842,9 6	1465, 65	161,5 3	8,92	0,66	96 0
День 4	44,12	32,65	243,31	1443,83	2,90	40,27	83,10	6,50	708,5 0	786,9 2	156,4 2	8,73	0,55	45 3
День 5	59,57	57,36	193,17	1527,21	0,77	21,23	121,64	8,08	493,1 8	1120, 15	217,2 3	12,71	1,12	85 2
Ито- го за 5 дней	51,91	44,53	226,08	1512,83	1,61	57,98	118,29	7,83	754,8 9	1066, 22	177,2 6	9,73	0,72	82 8
День 6	57,84	36,61	267,44	1630,85	0,72	65,77	104,27	9,67	829,2 8	1221, 84	168,1 4	8,84	0,65	13 0
День 7	49,17	46,46	212,60	1467,52	2,94	60,19	81,73	7,86	838,0 6	849,8 3	203,4 5	9,93	0,73	46 6
День 8	44,45	53,63	211,05	1504,69	0,45	86,05	166,60	8,64	980,4 1	919,2 4	178,3 3	8,24	0,71	42 9
День 9	62,53	58,76	210,99	1623,10	0,67	35,15	202,25	10,80	479,2 3	937,0 0	162,3 5	373,7 9	1,12	53 4
День 10	48,50	39,42	217,85	1420,18	0,71	56,62	5 060,36	6,01	869,7 7	1024, 43	201,3 3	14,84	2,44	48 4
Ито- го за 5 дней	52,50	46,98	223,98	1529,27	1,10	60,76	1 123,04	8,60	799,3 5	990,4 7	182,7 2	83,13	1,13	64 8
Ито- го за 10 дней	52,20	45,75	225,03	1 521,05	1,35	59,37	620,67	8,21	777,1 2	1028, 35	179,9 9	46,43	0,93	73 3

Заключение: «Примерное 10-ти дневное меню для оздоровительных учреждений с дневным пребыванием детей, созданных на базе муниципальных общеобразовательных учреждений Московской области, в период летних каникул», в части организации питания детей в возрасте 7-11 лет.

(предмет санитарно-эпидемиологической экспертизы)

СООТВЕТСТВУЕТ

требованиям следующей нормативной документации СанПиН СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

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

Врач по гигиене детей
и подростков

должность специалиста



подпись

Т. И. Дмитриева

Ф.И.О.

Экспертное заключение № 13-Э/854 от « 02 » апреля 2021 г.

Страница 3 из 4

Врач по гигиене детей и подростков

должность специалиста



подпись

Т.И. Дмитриева

Ф.И.О.

ПРОВЕРИЛ

**Врач по общей гигиене –
зам. технического
директора**



подпись

Л.В. Стрекачева

Ф.И.О.

**Врач по общей гигиене –
руководителя органа
инспекции**

должность специалиста

подпись

К.Е.Захаров

Ф.И.О.

Оформлено в 2-х экземплярах:

Первый- НП СРО «Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения»

второй - в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области»

**Врач по гигиене детей
и подростков**

должность специалиста



подпись

Т. И. Дмитриева

Ф.И.О.