



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

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/853 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 12 лет и старше.

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 № 21ОИ13/932-33

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.

Экспертное заключение № 13-Э/853 от « 02 » апреля 2021 г.

Страница 1 из 4

ль 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 специали- № 07178

от 20.10.2017г.

ста

Специальность Гигиена детей и подростков

в соответствии с действующими нормативными документами, с использованием методов и методов, 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.

День	Белки	Жиры	Угле- воды	Энергети- ческая ценность	Витамины				Минеральные вещества					
					В 1, мг	С, мг	А, мкг	Е мг, ток. экв.	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	В2, мг	I, мкг
День 1	60,50	44,23	291,48	1 806,00	3,26	87,2 6	169, 68	9,68	1 090,66	1 355,46	213,45	11,88	0,77	155,
День 2	51,11	55,66	247,44	1 695,42	0,68	126, 17	103, 69	11,10	919,22	883,82	200,85	10,18	0,68	44,
День 3	71,61	55,31	281,68	1 910,99	0,93	49,7 8	165, 71	10,58	1 067,77	1 890,77	211,63	11,70	0,89	104,
День 4	52,35	38,61	292,98	1 729,06	3,02	51,1 9	89,8 5	8,53	878,72	950,63	189,51	10,62	0,64	52,
День 5	69,61	66,42	230,04	1 796,41	0,94	28,8 3	134, 66	10,21	607,64	1 344,24	266,67	15,44	1,29	103,
Итого за 5 дней	61,03	52,05	268,73	1 787,58	1,77	68,6 5	132, 72	10,02	912,80	1 284,98	216,42	11,97	0,86	91,
День 6	69,45	43,76	322,31	1 961,13	0,89	71,1 4	115, 47	12,21	988,29	1 460,16	206,97	11,20	0,74	159,
День 7	56,97	55,30	248,78	1 723,02	3,07	73,7 4	91,3 9	10,24	997,62	1 023,71	249,98	12,05	0,84	55,
День 8	51,37	60,51	248,67	1 744,77	0,53	103, 16	175, 25	10,76	1 129,06	1 033,61	209,49	9,58	0,80	48,4
День 9	72,29	67,03	251,25	1 897,69	0,82	50,1 9	209, 26	13,27	619,15	1 108,71	192,98	376,08	1,26	61,3
День 10	61,38	47,96	269,22	1 754,07	0,66	60,7 6	634, 88	6,82	670,14	826,53	118,96	12,85	2,68	31,9
Итого за 5 дней	62,29	54,91	268,05	1 816,14	1,19	71,8 0	1 445, 25	10,66	880,85	1 090,54	195,68	84,36	1,27	71,2
Итого за 10 дней	61,66	53,48	268,39	1 801,86	1,48	70,2 2	788, 99	10,34	896,83	1 187,76	206,05	48,16	1,06	81,6

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 12 лет и старше.

(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.

Врач по гигиене детей и подростков

должность специалиста



подпись

Т.И. Дмитриева

Ф.И.О.

ПРОВЕРИЛ

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



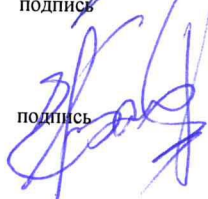
подпись

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.

Экспертное заключение № 13-Э/853 от « 02 » апреля 2021 г.

Страница 4 из 4