

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека  
Федеральное государственное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»  
Анапский филиал федерального бюджетного учреждения здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

---

Акт от 21-23. 09.2011 г.

Экспертизы рекомендованного 10-ти дневного меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей в общеобразовательных учреждениях муниципального образования г-к Анапа

**1. Основание:** предписание ТО Роспотребнадзора № 644 от 15.09.2011 г.

**2. Заявитель:** Управление образования МО г-к Анапа — начальник управления — Байдигов Д.А.. Адрес юридический и фактический - 353440, Россия, Краснодарский край, город-курорт Анапа, ул Пушкина 28.

Акт составлен врачом Казанцевой И.И. в присутствии начальника отдела методического сопровождения организации питания в образовательных учреждениях муниципального образования город-курорт Анапа Тамазовой О.А..

**3. Цель экспертизы:** оценка соответствия рекомендованного 10-ти дневного перспективного меню для организации питания учащихся 7-11 лет в общеобразовательных учреждениях муниципального образования г-к Анапа требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно — эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

**4. Оценка 10-ти дневного меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей в общеобразовательных учреждениях муниципального образования г-к Анапа требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»:**

Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, содержании витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником нормативно технической документации «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» под общей редакцией В.Т. Лапшиной издательства Хлебпродинформ 2002 г. Циклическое меню построено на принципах щадящего питания и основано на тушеных, запеченных, отварных блюдах. Исключены продукты с раздражающими свойствами. Наименования блюд и кулинарных изделий соответствуют наименованиям, указанным в сборнике.

В меню учтено рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи, а именно: на завтрак 25%, а на обед — 35% от суточной нормы. Так же соблюдены требования к оптимальному соотношению пищевых веществ: белков, жиров, углеводов (1:1:4).

Соблюдены требования по массе порций блюд (салат — 60-100 г; суп — 200-250 г; гарнир — 150-200 г; фрукты — 100г; каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо — 150-200 г.).

В течении 10 дней учащиеся общеобразовательных учреждений обеспечиваются рекомендуемым среднесуточным набором пищевых продуктов в полном объеме согласно приложения 8 СанПиН 2.4.5.2409-08.

При духразовом питании в среднем за 10 дней (для учащихся 7-11 лет) содержание в продуктах:

витамина В1 составляет 0,72.6 мг (60% от суточной потребности составляет 0,72 мг );

витамина С составляет 37,73 мг (60% от суточной потребности составляет 36 мг );

витамина А составляет 0,43.8 мг (60% от суточной потребности составляет 0,42 мг);

витамина Е составляет 6,09 мг (60% от суточной потребности составляет 6 мг );

Са составляет 666,9 мг (60% от суточной потребности составляет 660 мг);

Mg составляет 157,95 мг (60% от суточной потребности составляет 150 мг);

P составляет 991,49 мг (60% от суточной потребности составляет 990 мг);

Fe составляет 7.21 мг (60% от суточной потребности составляет 7,2 мг ), что соответствует приложению 4 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Данное меню содержит в своем составе закуски (салаты), которые могут вырабатываться только в столовых общеобразовательных учреждений, имеющих в составе производственных помещений цех вторичной обработки овощей и холодный цех.

**5. ВЫВОДЫ:** Рекомендованное 10-ти дневное перспективное меню для организации питания учащихся 7-11 лет в общеобразовательных учреждениях муниципального образования г-к Анапа соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно — эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» для организации питания в столовых, которые в составе производственных помещений имеют цеха первичной и вторичной обработки овощей, холодный цех , оборудованные в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно — эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»..

Врач – паразитолог  
высшей квалификационной категории  
Анапского филиала ФБУЗ  
«Центр гигиены и эпидемиологии  
в Краснодарском крае»  
Начальник отдела методического  
сопровождения организации питания  
в образовательных учреждениях муниципального  
образования город-курорт Анапа

 Казанцева И. И.

 Тамазова О.А.