



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКЕ»
ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКЕ В
БАКСАНСКОМ РАЙОНЕ»

АККРЕДИТОВАННЫЙ ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

Юридический адрес: 360017, КБР, г. Нальчик, ул. Байсултанова, д.33,

тел./факс 8 (8662) 74-28-28, e-mail: 07fguz@rambler.ru

ОКПО 01954960, ОГРН 1050700202300,

ИНН/КПП 0721010037/07250100

Место нахождения: 361500, КБР, г. Баксан, ул. Партизанская, д.74,

тел./факс (8663) 4-2-16-51, e-mail: topaz69@bk.ru

ОКПО 29792138, ОГРН 1054070202300,

ИНН/КПП 0721010037/072202004

Аттестат аккредитации
органа инспекции
№ RA.RU.710063
от: 21.07.2015



«УТВЕРЖДАЮ»

Заместитель руководителя ОИ

М.С. Бачиева

«01» сентября 2020 г.

Экспертное заключение № Б 995 от 01 сентября 2020г.
санитарно-эпидемиологической экспертизы рациона питания
в детских и подростковых учреждениях

Мною, врачом по общей гигиене Текуевой А. Д.
на основании заявления директора Лихова М. А. от 31.08.2020 года;
МОУ «Лицей №1 им. К. С. Отарова», КБР, Эльбрусский район, г. Тырныауз, ул. Энеева, 29.
(заявления, поручения, определения (дата, номер), наименование заявителя, адрес места нахождения)
проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза: примерного 10-дневного меню для организации
питания МОУ «Лицей №1 им. К. С. Отарова» (указать наименование рациона питания)
Перечень документов, поступивших на экспертизу:

1. Проект рациона питания 10-дневный.
2. Технологические карты блюд и кулинарных изделий.

Экспертиза проведена в соответствии:

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено:

1. Наименование учреждения: МОУ «Лицей №1 им. К. С. Отарова»;
2. Возрастная группа воспитанников, для которых предназначен рацион питания: 7-10 лет, 11 лет и старше;
3. Общая характеристика структуры рациона питания:
 - наименование рациона питания- примерное меню на 10 дней.
 - предусмотренная кратность питания в течение дня, виды приемов пищи, распределение их во времени: питание одноразовое (обед).
 - наличие дифференциации рационов питания для разных возрастных групп, составлено отдельное меню для возрастной группы- 7-10 лет, 11 лет и старше.
 - оценка разнообразия рациона питания. Наличие повторов блюд, кулинарных изделий в смежные дни и приемы пищи и в течение всего периода времени: рацион питания разнообразный. Блюда и

Настоящее экспертное заключение подлежит частичному или полному воспроизведению только с согласия органа инспекции филиала ФБУЗ
«Центр гигиены и эпидемиологии в Кабардино-Балкарской Республике в Баксанском районе»

кулинарные изделия не повторяются в смежные дни и приемы пищи в течение всего периода времени.

- соответствие рационов питания структуре производственных помещений пищеблока: рацион питания соответствует структуре производственных помещений пищеблока.

4. Экспертиза ассортимента пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий:

- оценка ассортимента и разнообразия видов кулинарной продукции, используемых в рационе питания, в т.ч. наличия в рационе блюд и кулинарных изделий, запрещенных или не рекомендованных для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах: ассортимент и разнообразие видов кулинарной продукции используемых в рационе питания соответствует требованиям: СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

- оценка технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, включенных в рацион питания. Оценка соблюдения принципов щадящего питания: нарушений в технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, включенных в рацион питания нет. При составлении меню соблюден принцип «щадящего питания»: варка, запекание, пассерование, тушение. Исключены продукты с раздражающими свойствами.

- краткая характеристика каждого приема пищи по видам продуктов, блюд и кулинарных изделий: ежедневно в рацион питания включено мясо, молоко и кисломолочные продукты, сливочное и растительное масло, сыр, овощи, фрукты, хлеб, крупы. Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для питания детей соблюдается.

- оценка объема порций блюд и кулинарных изделий: объем порций блюд и кулинарных изделий соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

5. Экспертиза пищевой ценности всего рациона питания:

- оценка достаточности пищевой ценности, сбалансированности рациона питания, соответствия его нормам возрастной физиологической потребности в пищевых веществах и энергии для детей и подростков: рацион питания сбалансирован, пищевая ценность достаточна и соответствует нормам возрастной физиологической потребности в пищевых веществах и энергии для детей и подростков.

- оценка суточного распределения пищевой ценности рациона питания на приемы пищи и степени удовлетворения за счет рациона питания физиологической потребности в пищевых веществах и энергии: распределение пищевой ценности рациона питания на приемы пищи и степени удовлетворения за счет рациона питания физиологической потребности в пищевых веществах и энергии соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

- оценка сбалансированности рациона питания; соотношение "белки: жиры: углеводы": питание сбалансированное, соответствует нормам возрастной физиологической потребности в пищевых веществах и энергии. Распределение пищевой ценности рациона питания, соотношение белков, жиров и углеводов в суточном рационе соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

6. Экспертиза используемых форм обогащения рациона питания незаменимыми микронутриентами: формой обогащения рациона питания незаменимыми микронутриентами является дополнительное витаминизирование.

Выводы: Примерное меню на 10 дней по МОУ «Лицей №1 им. К. С. Отарова», КБР, Эльбрусский район, г. Тырныауз, ул. Энеева, 29., соответствует гигиеническим требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

Исполнитель:
санитарный врач

(должность)



подпись

Текуева А. Д.
(фамилия, инициалы)