

Согласованно  
Начальник «ТО Управления  
Роспотребнадзора по Иркутской  
области в г. Черемхово, Черемховском и  
Аларском районах, г. Свирске»



Федощева М.Н.

«    »    2019г.

Утверждаю  
Председатель МКУ  
«Комитет по образованию»



Бондаренко Т.Н.

2019г.

**Примерное перспективное 10-и дневное меню  
для обучающихся в общеобразовательных учреждениях,  
учреждениях начального образования Аларского района  
(возрастная группа от 11 лет и старше).**

**Использованы сборники рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. 2004 г. 1101 рецептура блюд (технологических карт), химический состав и пищевая ценность блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов. г. Москва. Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях: Методические указания города Москвы. 2007. Разработано: Копь И.Я. (ГУ НИИ питания РАМН); Мосов А.В. (Управление Роспотребнадзора по городу Москве, НИИ гигиены и охраны здоровья детей и подростков ГУ НИИ питания РАМН); Гобис В.И. (Московский фонд содействия санитарно-эпидемиологическому благополучию населения); Цепенко М.М. (Департамент образования города Москвы) и другие. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. 2004 г. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Гутельяна. 2011 год. 584 страницы

*с.и. Риф*



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

ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ RA.RU.710079.

ДАТА ВНЕСЕНИЯ В РЕЕСТР 03.07.2015г.

Юридический адрес:

664047 г. Иркутск, ул. Трилиссера, д. 51.

Тел/факс (3952) 22-82-04, 23-13-71

E-mail: fguz@sesoirk.irkutsk.ru

ОКПО 75077138, ОГРН 1053811065923,

ИНН/КПП 3811087625/381101001

Фактический адрес:

665413, Иркутская область, г. Черемхово.

ул. Плеханова, 1

тел/факс (8-395-46) 5-59-97

E-mail: ffbus-cheremxovo@yandex.ru

ОКПО 75077138, ОГРН 1053811065923,

ИНН/КПП 3811087625/381101001

### ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 8011/04119 от 20.09.2019г.

#### о соответствии (не соответствии) санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям перспективного меню

1. Наименование учреждения: Муниципальное казенное учреждение «Комитет по образованию»
2. Фактический адрес: Иркутская область, Аларский район, п. Кутулик, ул. Советская, 47.
3. Дата и время проведения экспертизы, Ф.И.О., должность специалиста, ответственного за проведение экспертизы меню: 17.09.2019- 10-00. по 17.09.2019-15:00, Малеванным М.В. врачом по общей гигиене.
4. Заявление от 15.08.2019г №38-20-1.14/04-1-2019
5. Меню составлено: на 10 дней для обучающихся с 11 лет и старше, на осенне-зимний период 2019-2020 учебный год.
6. Кратность питания (с указанием блюд, включенных в каждый прием пищи): 2- разовая (завтрак, обед), что соответствует п.6.8 СанПиН 2.4.5.2409-08( с изменениями).  
Завтрак включает закуску (бутерброд, икру кабачковую в 3-й день), горячее блюдо, горячий напиток.  
Обед включает закуску (салат), первое блюдо, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы), сладкое блюдо (компот, кисель, сок), хлеб пшеничный, хлеб ржаной.
7. Ссылки на рецептуры блюд и кулинарных изделий имеются, наименования сборников рецептур приводятся: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. 2004г. 1101 рецептура блюд (технологических карт), химический состав и пищевая ценность блюд. Кулинарных изделий. Полуфабрикатов г. Москва. Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях: Методические указания города Москвы. 2007г. Разработано: Конь И.Я., (ГУ НИИ питания РАМН); Мосов А.В. (Управление Роспотребнадзора по г. Москве, НИИ гигиены и охраны здоровья детей и подростков ГУ НИЦЗД РАМН) и другие. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. 2011 год.  
Наличие информации о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, содержании витаминов и микроэлементов в каждом блюде имеется.

8. Повторение одних и тех же блюд в один и тот же день или в последующие 2-3 дня: не наблюдается.

9. Распределение калорийности по приемам пищи в процентном соотношении (средние значения за 10 дней): соответствует санитарным нормам.

	завтрак	обед
Нормативное значение при 2-разовом питании	25%	35%
Фактическое значение при 2-разовом питании	24,9%	35,1%

10. Количество пищевых веществ и калорийность (средние значения за 10 дней): соответствует санитарным нормам.

	Белки (гр)	Жиры (гр)	Углеводы (гр)	Калорийность (Ккал)
Нормативное значение для детей с 11 лет и старше при 60% калори	54	55,2	229,8	1627,8
Фактическое содержание для детей с 11 лет и старше	54,09	55,53	229,16	1627,83

Количество витаминов, количество микроэлементов соответствует санитарным нормам  
Соотношение кальция к фосфору, как 1:1,5 что соответствует п.6.15 СанПиН 2.4.5.2409-08 (с изменениями)

	Вит. В <sub>1</sub> (мг)	Вит. В <sub>2</sub> (мг)	Вит. «С» (мг)	Вит. А (мг)	Са (мг)	Р (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)
Нормативное значение для детей с 11 лет и старше при 60% калорийности	0,84	0,96	42	0,54	720	1080	180	10,2
Фактическое содержание в пищевых продуктах для детей с 11 лет и старше	0,84	0,96	42,1	0,54	720,01	1080,8	179,98	10,06

Содержание белков, жиров и углеводов от калорийности: определить не представляется возможным, из-за 2-х разового питания.

	Содержание белков от калорийности	Содержание жиров от калорийности	Содержание углеводов от калорийности
Нормативное значение (%)	10-15	30-32	55-60
Фактическое значение (%)	-	-	-

11. Объемы отдельных блюд для детей: соответствуют рекомендуемым значениям.

Возраст детей	Фактический объем отдельных блюд (гр)	Рекомендуемое значение (гр)
с 11 лет и старше	Каша-180,200 Творожное-150,	200-250

яичное блюдо-	250-300
мясное блюдо –	200
суп-	180-230
напитки-	100-120
гарнир-	100-150
мясо, котлета –	
салат-	

12. Среднесуточные количества продуктов в день на ребенка:

занижены по: хлебу ржаному, хлебу пшеничному, овощам, фруктам свежим, фруктам сухим, соку, рыбе, колбасным изделиям, творогу, маслу сливочному, яйцу, дрожжам, соли;

завышены по: муке пшеничной, крупам, макаронным изделиям, картофелю, мясу, птице, сыру, сметане, сахару, какао, что не соответствует рекомендуемым значениям;

соответствуют санитарным нормам по: молоку, кондитерским изделиям, чаю.

Возраст детей	Фактическое количество продуктов (гр.в брутто)	Рекомендуемое значение при 60 % калорийности (гр. в брутто)
с 11 лет и старше	хлеб ржаной-60	72
	хлеб пшеничный-108,4	120
	мука пшеничная-17,36	12
	крупы,бобовые-39,82	30
	макаронные изделия-20,83	12
	картофель-166,57	150
	овощи свежие-197,94	240
	Фрукты свежие-55,85	120
	фрукты сухие-8	12
	соки-20	120
	мясо-66,81	51,6(63)
	птица-52,49	36(45.6)
	рыба-филе-30,17	48
	колбасные изделия-10,1	12
	молоко-180,5	180
	творог-34,49	36
	сыр-12,35	7,2
	сметана-7,58	6
	масло сливочное-16,01	21
	масло растительное-11,9	10.8
	сахар-30,99	27
	кондитерские изделия-9	9
	чай-0,24	0,24
какао-1,2	0,72	
дрожжи-0,3	1,2	
соль-2,93	4.2	
яйцо диетическое-15,17(0,37шт)	24(0,6шт)	

13.Продукты, включенные в рацион питания детей ежедневно: хлеб ржаной, хлеб пшеничный, мука пшеничная, картофель, молоко, овощи свежие, масло сливочное, масло растительное, сахар, мясо/рыба/птица.

Продукты, включенные в рацион питания детей:

рыба - во 2,5,9 дни;

мясо- в 3,4,5,6,7,10 дни;

колбасные изделия- в 8день;

птица- в 1,2,8,9,10 дни.

14.Наличие в меню запрещенных продуктов: отсутствуют.

### ВЫВОДЫ:

Перспективное 10-дневное меню для обучающихся с 11 лет и старше на осенне-зимний период 2019-2020 гг. Муниципального казенного учреждения «Комитет по образованию» соответствует санитарным нормам.

**Заключение:** Перспективное 10-дневное меню для обучающихся с 11 лет и старше на осенне-зимний период 2019-2020 гг. Муниципального казенного учреждения «Комитет по образованию», расположенного по адресу: Иркутская область, Аларский район, п.Кутулик,ул.Советская,47 **СООТВЕТСТВУЕТ** государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам:

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

Специалист Органа инспекции

Технический руководитель Органа инспекции



М.В.Малеванный

С.А.Куклин