



**ФБУЗ "ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ХАБАРОВСКОМ КРАЕ"**  
Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения  
**"ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ХАБАРОВСКОМ КРАЕ В ГОРОДЕ  
КОМСОМОЛЬСКЕ-НА-АМУРЕ, КОМСОМОЛЬСКОМ РАЙОНЕ"**  
**ОРГАН ИНСПЕКЦИИ**

Аттестат аккредитации органа инспекции RA.RU.710047 выдан 17 июля 2015  
года

Севастопольская ул., д. 60, г. Комсомольск-на-Амуре, Хабаровский край, 681013  
тел/факс (4217) 54-32-40, E-mail: [snadzorkom@mail.ru](mailto:snadzorkom@mail.ru)



УТВЕРЖДАЮ  
И.о. главного врача

Т.Г. Щербакова

31.08.2018

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

на соответствие примерного меню санитарным правилам и нормам

31.08.2018

регистрационный номер 900-4

**Наименование учреждения:**

Общеобразовательные учреждения Муниципального унитарного предприятия Комбинат школьного питания №2.

Адрес: Хабаровский край, г. Комсомольск-на-Амуре, Комсомольское шоссе, 77

**Представленные для экспертизы документы:**

Примерное десятидневное меню для детей в возрасте от 7 лет до 11 лет, с 11 лет и старше. Меню составлено с учетом возрастной группы с 11 и старше с 2-х кратным приемом пищи, возрастной группы с 7 до 11 с 3-х кратным приемом пищи для обучающихся в общеобразовательных учреждениях.

Режим питания школьников: завтрак 9.15-10.00, обед 13.00-14.00, полдник 16.00-16.30.

В целях организации полноценного питания детей используются продукты, обогащенные йодом-йодированный хлеб, соль, салат из морской капусты.

**Используемые нормативные документы:**

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

- сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий г. Пермь 2013 г. под редакцией А.Я.Перевалова;

## Основанием для проведения экспертизы является:

Заявление директора КШП №2 от 30.08.2018 года.

### Краткое описание:

Примерное десятидневное меню составлено с указанием возрастных групп, рацион питания соответствует нормам продуктового набора в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08. Интервалы времени между приемами пищи не превышают 3,5-4-х часов. Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий, использованный при составлении меню, указан. Технологическая картотека блюд представлена.

Примерное меню на одного питающегося представлено ежедневным перечнем блюд с разбивкой на завтрак, обед и полдник с указанием выхода каждого блюда, информацией о количественном составе блюд и номером технологической карты по сборнику рецептур.

Повторяемость блюд не отмечена.

В предлагаемом рационе питания предусмотрена «С» - витаминизация 3-их блюд, потребление продуктов обогащенных йодом, комплексами минеральных веществ и витаминов.

Вес и объемы порций готовых блюд соответствуют рекомендуемым объемам для детей в возрасте 7 – 11 лет и 11 лет и старше.

В примерном меню представлены сведения о пищевой и энергетической ценности. Вклад в суточную энергетическую ценность каждого приема пищи в % соотношении определен и составляет: завтрак 25%, обед 35%, полдник 15%.

Энергетическая ценность рациона для детей в возрасте от 7 до 11 лет – 1742 ккал в среднем за день, для детей в возрасте от 11 лет и старше – 1633 ккал в среднем за день.

мендуемому соотношению

Соотношение белков, жиров и углеводов соответствует рекомендуемому соотношению 1:1:4.

ком питания.

Представленное меню не содержит блюд, запрещенных в детском питании.

### Заключение

меню для детей и подростков в  
ного предприятия Комбинат  
№2.

Представленное на экспертизу примерное десятидневное меню  
общеобразовательных учреждениях Муниципального унитарного  
школьного питания

9-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации  
в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и  
нального образования»

соответствует:  
СанПиН 2.4.5.2409-08  
питания обучающихся  
среднего профессионального образования

I

С.Б.Баклушина

Врач ГД  
54-32-48