



Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
"ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ХАБАРОВСКОМ КРАЕ"
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

Аттестат аккредитации органа инспекции RA.RU.710047 выдан 17 июля 2015 года
Владивостокская ул. 9, г.Хабаровск, 680013.
тел./ факс (4212) 32-47-13, E-mail: fbuz@27.khv.ru



Ю.А. Гарбуз
08.2018

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

на соответствие перспективного меню санитарным нормам и правилам

10.08.2018

регистрационный № 02.4/10896

Основание для проведения экспертизы: Поручение Управления
Роспотребнадзора по Хабаровскому краю № 02.3-60 от 26.07.2018

Наименование учреждения:

КГАОУ «Краевой центр образования»

Адрес: г. Хабаровск, ул. Павла Леонтьевича Морозова, 92Б

Представленные для экспертизы документы: перспективное 10 дневное меню для учащихся 7-11 и 11-18 лет с аллергией на глютен (клейковину); перспективное 10 дневное меню для детей 7-11 и 11-18 лет с аллергией на молоко; накопительные ведомости учета продуктов в граммах в день на одного учащегося; технологические карты

Краткое описание:

Перспективные 10 дневные меню для детей 7-11 и 11-18 лет с аллергией на глютен (клейковину) и молоко разработаны в КГАОУ «Краевой центр образования», утверждены генеральным директором Шамоновой Э.В. При составлении меню использованы: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, детских домов, школ-интернатов, детских оздоровительных учреждений» (Пермь, 2013); «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях общественного питания» (Москва, 2102).

В КГАОУ «Краевой центр образования» предусмотрено 3-х разовое питание (завтрак, обед и полдник). Интервалы времени между приемами пищи составляют 1,35-2,45 часа. Меню состоит из 2-х частей. Первая часть представлена ежедневным перечнем блюд с разбивкой на завтрак, обед и полдник, с указанием выхода каждого блюда. Во второй части меню указана пищевая и энергетическая ценность каждого блюда отдельно с подведением итога за день.

Завтрак для детей с аллергией на глютен (клейковину) состоит из горячего блюда (молочная каша, творожная запеканка, рыба запеченная с яйцом, отварная

сосиска), гречневых/рисовых хлебцов с сыром, отварного яйца и напитка (какао на молоке, чай с сахаром, сок, кисломолочный напиток); обед – из овощного салата, супа, мясного или рыбного блюда с гарниром и напитка (компот из сухофруктов, напиток из свежих ягод, сок), фруктов; полдник – из творожных изделий, омлета с пшенной кашей, фруктов и напитка (кисель, кисломолочный напиток, сок).

Завтрак для детей с аллергией на молоко состоит из горячего блюда (каша на воде, морковная запеканка, омлет с зеленым горошком отварная сосиска с гарниром), отварного яйца, фруктов и напитка (какао на воде, чай с сахаром/лимоном); обед – из овощного салата, супа, мясного или рыбного блюда с гарниром и напитка (компот из сухофруктов, напиток из свежих ягод, сок), фруктов; полдник – из кондитерских/хлебобулочных изделий, манной запеканки, фруктов и напитка (кисель, компот, напиток из свежих ягод).

Вес и объемы порций блюд соответствуют рекомендуемым.

Согласно меню предусмотрено употребление йодированного хлеба и проведение «С»-витаминизации третьих блюд.

Для детей с аллергией на глютен (клейковину) ежедневное потребление белков в день составляет от 53 до 63г (среднее – 58г, норма – 46,2г), жиров – от 55 до 59г (среднее – 57, норма – 47,4г), углеводов – от 225 до 242г (среднее – 233г, норма – 201г) – для детей 7-11лет; белков в день составляет от 57 до 71г (среднее – 63г, норма – 54г), жиров – от 58 до 69г (среднее – 61, норма – 55,2г), углеводов – от 237 до 276г (среднее – 251г, норма – 229,8г) – для детей 11-18лет. Соотношение белков, жиров и углеводов составляет 1:1:4 для двух возрастных групп.

Для детей с аллергией на молоко ежедневное потребление белков в день составляет от 54 до 64г (среднее – 58г, норма – 46,2г), жиров – от 54 до 58г (среднее – 56, норма – 47,4г), углеводов – от 219 до 235г (среднее – 228г, норма – 201г) – для детей 7-11лет; белков в день составляет от 58 до 69г (среднее – 63г, норма – 54г), жиров – от 58 до 63г (среднее – 60, норма – 55,2г), углеводов – от 234 до 252г (среднее – 242г, норма – 229,8г) – для детей 11-18лет. Соотношение белков, жиров и углеводов составляет 1:1:4 для двух возрастных групп.

Энергетическая ценность 3-х разового питания для детей с аллергией на глютен (клейковину) и молоко в возрасте 7-11 лет колеблется от 1643 до 1791 ккал в день (в среднем 1723 ккал) и от 1641 до 1803 ккал (в среднем 1718ккал), что соответствует средней рекомендуемой (1645 ккал); для детей 11-18 лет – 1797-1877ккал (в среднем 1835ккал) и 1831-1918ккал (в среднем 1845), что соответствует средней рекомендуемой (1899ккал).

Суточная калорийность распределена: на завтрак – 19-26% от суточной калорийности, обед – 28-36%, полдник – 9-10%.

При анализе накопительной ведомости учета продуктов, количество продуктов питания (в граммах) в день на одного учащегося соответствует рекомендуемым.

Заключение

Представленные перспективное 10 дневное меню для учащихся 7-11 и 11-18 лет с аллергией на глютен (клейковину); перспективное 10 дневное меню для детей 7-11 и 11-18 лет с аллергией на молоко КГАОУ «Краевой центр образования» соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».