



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-mailfbuz@27.khv.ru



О.А. Гарбуз  
.08.2018

### ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

на соответствие перспективного меню санитарным правилам и нормам

10.08.2018

регистрационный № 02.4/1898

#### Основание для проведения экспертизы:

Поручение Управления Роспотребнадзора по Хабаровскому краю № 02.3-10 от 26.07.2018

#### Наименование учреждения:

КГАОУ «Краевой центр образования»

Адрес: ул. Павла Морозова, 92Б

#### Представленные для экспертизы документы:

Перспективное меню на 10 дней для учащихся 7-11 и 11-18 лет; накопительная ведомость учета продуктов в граммах в день на 1 учащегося; технологические карты приготовления блюд.

#### Краткое описание:

Перспективное меню на 10 дней разработано для организации питания обучающихся КГАОУ «Краевой центр образования». При составлении меню использованы «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях общественного питания» (Москва, 2012), «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, детских домов, школ-интернатов, детских оздоровительных учреждений» (Пермь, 2013).

Меню представлено ежедневным перечнем блюд с разбивкой на завтрак, обед и полдник с указанием объема порций каждого блюда, № технологической карты, пищевой и энергетической ценности каждого блюда отдельно с подведением итога по каждому приему пищи и суммарно за день. Интервалы между приемами пищи составляют 1,5-3,5 часа.

Завтрак состоит из молочной каши (супа) или блюда из творога, омлета парового натурального, напитка (чай с лимоном (молоком), какао на молоке).

бутерброда с маслом и сыром; обед – из овощного салата, супа, мясного или рыбного блюда с гарниром и третьего блюда (сок, кисель); полдник – из кондитерских изделий и напитка (сок, чай с молоком, бифилайф).

Согласно меню предусмотрено употребление йодированного хлеба, йодированной соли и проведение «С» - витаминизация третьих блюд.

В представленном меню вес и объемы порций блюд для детей двух возрастных категорий соответствует рекомендуемым.

Ежедневное потребление белков составляет от 46 до 61г (среднее – 51г), жиров – от 44 до 67г (среднее – 55г), углеводов – от 168 до 271г (среднее – 227г) – для детей в возрасте 7-11 лет; белков – от 52 до 67г (среднее – 55г), жиров – от 48 до 68г (среднее 55г), углеводов – от 187 до 293г (среднее – 248г) – для детей в возрасте 11-18 лет. Соотношение белков, жиров и углеводов составляет 1:1:4,5 для двух возрастных групп.

Энергетическая ценность суточного рациона для детей в возрасте 7-11 лет колеблется от 1536 ккал до 1839 ккал (в среднем 1611 ккал), что соответствует средней рекомендуемой (1645 ккал); для детей в возрасте 11-18 лет – колеблется от 1647 ккал до 1992 ккал (в среднем 1756 ккал), что соответствует средней рекомендуемой (1899 ккал).

Суточная калорийность распределена: для детей в возрасте 7-11 лет: завтрак – 13-33% от суточной калорийности, обед – 25-37%, полдник – 11-24; для детей в возрасте 11-18 лет: завтрак – 20-30% от суточной калорийности, обед – 30-38%, полдник – 10-15%. Калорийность завтрака, обеда и полдника (для двух возрастных категорий) соответствует рекомендуемым.

При рассмотрении накопительной ведомости учета продуктов, количество продуктов питания (в граммах) в день на одного обучающегося соответствует рекомендуемым

### Заключение

Представленное на экспертизу перспективное меню на 10 дней для учащихся 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».

Врач по общей гигиене, эксперт



А.Н. Каратаева