

Федеральное медико-биологическое агентство  
Федеральное государственное учреждение здравоохранения  
ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ № 141  
(ФГБУЗ «ЦГиЭ № 141 ФМБА России»)  
Юридический адрес: 171841 г. Удомля Тверская обл. ул. Энтузиастов д.13  
Телефон: (8-48255) 5-07-50  
Аттестат аккредитации органа инспекции RA.RU.710083 от 03.07.2015 г.  
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

УТВЕРЖДАЮ  
Технический директор ОИ  
И.Н. Максимова  
« 21 » декабря 2020 г.  
Регистрационный № 02/521

## Экспертное заключение

1. Предмет (объект) санитарно – эпидемиологической экспертизы:  
Примерное десятидневное меню для организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях в возрасте с 12 до 18 лет.
2. Дата проведения инспекции: 02.12.2020 – 21.12.2020г.
3. Основание для проведения санитарно – эпидемиологической экспертизы: *Заявка на проведение инспекции от 02.12.2020г. ОИ/93/ПУ от 02.12.2020г.*
4. Заказчик: Наименование учреждения (организации), ФИО, адрес, телефон: ООО «Калининская АЭС-Сервис» Юридический адрес: 171841 Тверская обл, г. Удомля, ул. Тверская, д. 7
5. Представлены документы (образцы) копии:
  - Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Рекомендовано НИИ питания РАМН 2011г
  - Ассортимент готовых продуктов детского питания, используемый для составления примерного меню
  - Примерное десятидневное меню для организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях в возрасте с 12 до 18 лет.
  - технологическая картотека блюд
  - Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов (средняя за 10 дней)
  - Перечень запрещенных блюд
  - Таблицы рекомендуемых физиологических норм потребностей в энергии и пищевых веществах для детей и подростков РФ
6. Цель проведения санитарно – эпидемиологической экспертизы – оценка соответствия (несоответствия) предмета (объекта) санитарно – эпидемиологической экспертизы обязательным требованиям нормативной документации:
  - Примерное десятидневное меню для организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях в возрасте с 12 до 18 лет *на соответствие требований СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования*

Страница 1 из 2

Экспертное заключение не может быть полностью или частично воспроизведено без письменного разрешения органа инспекции  
Экспертное заключение оформлено в 3 экземплярах  
Распределение экземпляров: два экземпляра-Заказчик, один экземпляр-ОИ ФГБУЗ ЦГиЭ № 141 ФМБА России

КОПИЯ  
ВЕРНА

*И.Н. Максимова*





7. Санитарно – эпидемиологическая экспертиза *проведена врачом по общей гигиене Максимовой И. Н.* в соответствии с действующими нормативными документами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

8. Схема и сроки проведения экспертизы соблюдены.

9. Квалификация врача соответствует предмету (объекту) санитарно – эпидемиологической экспертизы.

10. Общие сведения:

Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, в меню приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур.

В технологических картах отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты оформлены в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования

Питание двухразовое: завтрак, обед.

В меню соответствует:

- масса порций блюд
- энергетическая ценность завтраков в среднем за 10 дней – 687,1 ккал, что от суточного рациона питания составляет 25,3% при норме 20-25%
- энергетическая ценность обедов в среднем за 10 дней – 954,6 ккал, что от суточного рациона питания составляет 35,1% при норме 30-35%
- количество основных пищевых веществ: б- 53,741, ж.63,2, у.211,51
- наименования блюд и кулинарных изделий, указанных в примерном меню, соответствуют их наименованиям, указанным в используемом сборнике рецептур
- в меню предусмотрена ежедневная выдача блюд из овощей, не подвергнутых термической обработке (салаты)
- преимущество составляют, приготовленные в виде отварных, паровых, запеченных и тушеных блюд.
- одни и те же блюда и кулинарные изделия в один и тот же день и в последующие 2 - 3 дня не повторяются
- в рационе 2 - разового питания ежедневно включены мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный с каждым приемом пищи.

**10. ЗАКЛЮЧЕНИЕ:** Примерное десятидневное меню для организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях в возрасте с 12 до 18 лет ООО «Калининская АЭС-Сервис», юридический адрес: 171841 Тверская обл, г. Удомля, ул. Тверская, д. 7, 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

И.Н. Максимова

Страница 2 из 2

Экспертное заключение не может быть полностью или частично воспроизведено без письменного разрешения органа инспекции

Экспертное заключение оформлено в 3 экземплярах

Распределение экземпляров: два экземпляра-Заказчик, один экземпляр-ОИ ФГБУЗ ЦГиЭ № 141 ФМБА России

КОПИЯ  
ВЕРНА

