

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

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области»
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области»)

Аккредитованный орган инспекции

Аттестат аккредитации от 02.07.2015 № RA.RU. 710076

610000, г. Киров, ул. Свободы, д. 64 «а»

Телефон/факс: (8332) 38-57-54, e-mail: kirov@sanepid.ru, <http://www.sanepid.ru>

ОКПО 73606667 ОГРН 1054316558669, ИНН/КПП 4345100758/434501001

УТВЕРЖДАЮ

Первый заместитель
руководителя органа инспекции,
заместитель главного врача

К.В. Ердяков

« 03 » декабря 2020г.

м.п.



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 09-2324-2020-Д

о соответствии (несоответствии) санитарным правилам и нормам
примерного десятидневного меню разработанного Кировским областным
государственным общеобразовательным бюджетным учреждением для детей-
сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, «Школа-интернат для
обучающихся с ограниченными возможностями здоровья № 1 города Кирова»
по адресу: 610008, Кировская область, г. Киров,
Нововятский район, ул. Пушкина, д. 27
для обучающихся возрастной категории с 7 до 11 лет, сезон: осень-зима

На основании заявления КОГОБУ для детей-сирот ШИ ОВЗ № 1 г. Кирова, зарегистрированного за № 4177 от 24.09.2020г., проведена оценка примерного десятидневного меню для обучающихся возрастной категории с 7 до 11 лет, сезон: осень-зима, разработанного Кировским областным государственным общеобразовательным бюджетным учреждением для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, «Школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья № 1 города Кирова» по адресу: 610008, Кировская область, г. Киров, Нововятский район, ул. Пушкина, д. 27, на соответствие обязательным требованиям санитарных правил и норм, включающая следующие виды инспекции:

1. санитарно-эпидемиологическая экспертиза.

Период проведения инспекции: с 24.09.2020г. по 03.12.2020г.

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена: специалистом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области» заведующим отделения гигиены питания и гигиены детей и подростков – врачом по гигиене детей и подростков Корепановой А.Г. (сертификат эксперта № 12940 от 25.11.2017г., действителен до 25.11.2022г.).

Представлены документы:

1. Примерное десятидневное меню на осенне-зимний период для учащихся детей с 1 по 4 классы.

Дата поступления документов: 24.09.2020г., 23.11.2020г., 02.12.2020г.

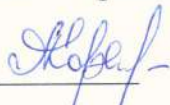
Установлено:

1. Примерное десятидневное меню предназначено для питания обучающихся от 7 до 11 лет.
2. Примерное десятидневное меню разработано для сезона: осень-зима.
3. Примерное десятидневное меню рассчитано для организации однократного приема пищи – обед. Меню содержит информацию об энергетической и пищевой ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов в каждом блюде.

Примерное десятидневное меню составлено с учетом рационального распределения энергетической ценности по отдельным приемам пищи – средний процент пищевой ценности за обед составляет: первая неделя - 34,96 %; вторая неделя – 35,02 %, что соответствует нормативным требованиям для обеда – 35 %.

В соответствии с требованиями п. 6.14. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в

Подпись исполнителя _____



общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» в течение дня отступление от нормы калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$. Калорийность обеда в процентном отношении приведена в таблице 1.

Табл. 1

1 неделя				
понедельник	вторник	среда	четверг	пятница
35,8 %	34,5 %	35,1 %	35,7 %	33,7 %
2 неделя				
36,42 %	34,3 %	36,3 %	32,4 %	35,6 %

4. В примерном меню приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур.
5. Обед включает закуску, первое, второе горячее блюдо (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и напитка. В качестве закуски в меню обеда планируется давать овощи порционно (помидоры и огурцы свежие) или салаты: из свежих огурцов, из свежих помидоров, из белокочанной капусты, из сырых овощей, из свеклы с растительным маслом, из моркови с сахаром.
6. В качестве напитков планируется давать компоты: из изюма, из кураги, из чернослива, из яблок, из груш, из апельсинов, напиток лимонный.
7. Примерное меню разнообразное, используется широкий ассортимент продуктов. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня не допущено.
8. Примерное меню составлено с учетом принципов щадящего питания, подразумевающих использование щадящих технологий приготовления пищи, исключающих жарку и использование продуктов с раздражающими свойствами.
9. В примерном десятидневном меню требования, предъявляемые к массе порций блюд, с учетом возраста обучающихся соблюдены.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Примерное десятидневное меню для обучающихся возрастной категории с 7 до 11 лет, сезон: весна-лето, разработанное Кировским областным государственным общеобразовательным бюджетным учреждением для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, «Школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья № 1 города Кирова» по адресу: 610008, Кировская область, г. Киров, Нововятский район, ул. Пушкина, д. 27

Подпись исполнителя _____



СООТВЕТСТВУЕТ

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

Заведующий отделением гигиены питания
и гигиены детей и подростков



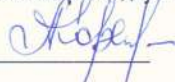
А.Г. Корепанова

Примечание

1. Полная или частичная перепечатка, копирование экспертного заключения без письменного разрешения ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области» не допускается. Разрешение подтверждается подписью руководителя ОИ (заместителя руководителя ОИ) ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области» или его заместителя и печатью с указанием даты выдачи копии.

2. Экспертное заключение составлено в двух экземплярах.

Подпись исполнителя _____



УТВЕРЖДАЮ

ДИРЕКТОР КОГОБУ ДЛЯ ДЕТЕЙ-СИРОТ

ШИ ОБЗ № 1Г. КИРОВА


ОЖЕГОВА Ю.В.



**ПРИМЕРНОЕ 10-ДНЕВНОЕ МЕНЮ
НА ОСЕННЕ-ЗИМНИЙ ПЕРИОД
ДЛЯ УЧАЩИХСЯ ДЕТЕЙ С 1 ПО 4 КЛАССЫ.**

Возраст: с 7-11 лет

Сезон: осеннее-зимний

Неделя: первая

День: понедельник

Приём пищи: обед

№ рец.	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)		
			Белки	Жиры	Углев.	ценность	B1	C	B2	Ca	Mg	Fe
						Ккал						
54	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	200/8	1,9	6,6	10,9	110	0,04	6,55	0,06	40,49	20,15	0,91
104	Фрикадельки из говядины, тушёные в соусе	80/30	12	11,3	9,2	187	0,04	0,08	0,1	24,21	20,86	0,9
165	Каша гречневая рассыпчатая	150/4	8,4	5,3	34,8	223,3	0,18	0	0,11	12,9	122,42	4,19
6	Салат из белокачанной капусты	80	1,8	3,6	8,4	73	0,03	18,16	0,04	49,03	17,08	0,63
278	Компот из кураги	200	1	0,05	27,5	110	0,01	0,32	0,03	28,69	18,27	0,61
	Хлеб пшеничный	50	3,72	0,5	24,15	137	0,08	0	0,03	11,5	0	0,6
	Итого за обед		28,8	27,4	115,0	840,3	0,4	25,1	0,4	166,8	198,8	7,8

Возраст: с 7-11 лет

Сезон: осеннее-зимний

Неделя : первая

День: вторник

Приём пищи: обед

№ рец.	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)		
			Белки	Жиры	Углев.	ценность	Ккал	В1	С	В2	Са	Mg
52	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	200/10	1,4	4,7	6,8	75	0,04	9,67	0,04	26,19	15,37	0,57
124	Фрикадельки из кур	100/6	14,5	15,7	11,1	245	0,05	0,57	0,12	56,5	19,2	1,28
169	Каша рисовая рассыпчатая	180/5	4,4	4,3	45,2	241	0,22	0	0,13	15,53	146,91	5,03
13	Салат из свежих огурцов(свежий урожай)	80	0,6	3,6	2,4	44	0,02	3,07	0,02	16,39	9,35	0,42
279	Компот из яблок	200	0,2	0,1	17,2	68	0,01	1,6	0,01	6,03	3,13	0,8
	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,5	24,15	137	0,08	0	0,03	11,5	0	0,6
	Итого за обед		25,1	28,9	106,9	810,0	0,4	14,9	0,4	132,1	194,0	8,7

Возраст: с 7-11 лет

Сезон: осеннее-зимний

Неделя : первая

День: среда

Приём пищи : обед

№ рец.	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)		
			Белки	Жиры	Углев.	ценность Ккал	В1	С	В2	Са	Mg	Fe
57	Рассольник домашний со сметаной	200/8	1,7	4,2	10,9	90	0,06	8,4	0,05	18,98	19,3	0,73
107	Тефтели из говядины с рисом в соусе	80/40	10,6	17,6	13,8	256	0,04	1,54	0,08	9,55	23,24	0,94
202	Макароны отварные	150/4	5,5	4,2	33,3	195,8	0,06	0	0,02	9,31	7,31	0,74
15	Морковь с сахаром	80	1	0,06	8,4	36	0,02	0,02	0,77	9,18	12,7	0,24
278	Компот из изюма	200	1	0,05	27,5	110	0,01	0,32	0,03	28,69	18,27	0,61
	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,5	24,15	137	0,08	0	0,03	11,5	0	0,6
	Итого за обед		23,8	26,6	118,1	824,8	0,3	10,3	1,0	87,2	80,8	3,9

Возраст: с 7-11 лет

Сезон: осеннее-зимний

Неделя : первая

День: четверг

Приём пищи : обед

№ рец.	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)		
			Белки	Жиры	Углев.	ценность Ккал	В1	С	В2	Са	Mg	Fe
59	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	2,1	2	15	89	0,07	5,28	0,07	10,96	16,74	0,69
111	Запеканка капустная с мясом	230	22,6	19,1	25	363	0,13	42,94	0,29	165,36	61,57	2,59
	Свежий огурец (порционно)	50	0,4	0,05	1,75	5,5	0,02	5	0,02	11,5	7	0,3
278	Компот из чернослив	200	1	0,05	27,5	110	0,01	0,32	0,03	28,69	18,27	0,61
262	Булочка молочная	50	4,7	1,1	26	135	0,06	0,1	0,04	29,19	8,32	0,46
	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,5	24,15	137	0,08	0	0,03	11,5	0	0,6
	Итого за обед		34,8	22,8	119,4	839,5	0,4	53,6	0,5	257,2	111,9	5,3

Возраст: с 7-11 лет

Сезон: осеннее-зимний

Неделя : первая

День: пятница

Приём пищи : обед

№ рец.	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)		
			Белки	Жиры	Углев.	ценность Ккал	B1	C	B2	Ca	Mg	Fe
67	Суп из овощей со сметаной	200/8	1,6	3,5	8,7	73	0,06	7,2	0,05	17,92	17,45	0,61
87	Тефтели рыбные с соусом	80/40	18,5	16,3	14,3	279	0,11	2,9	0,1	28,62	20,2	0,72
129	Картофель отварной	150/3	2,9	3,2	20,8	125,8	0,09	1,28	0,08	13,32	29,8	1,18
25	Салат из свеклы с растительным маслом	100	1,4	8,2	8	110	0,02	9,07	0,04	37,15	20,16	1,3
279	Компот из груш	200	0,2	0,1	17,2	68	0,01	1,6	0,1	6,03	3,13	0,8
	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,5	24,15	137	0,08	0	0,03	11,5	0	0,6
	Итого за обед		28,6	31,8	93,2	792,8	0,4	22,1	0,4	114,5	90,7	5,2

Возраст: с 7-11 лет
 Сезон: осеннее-зимний
 Неделя : вторая
 День: понедельник
 Приём пищи : обед

№ рец.	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)		
			Белки	Жиры	Углев.	ценность	В1	С	В2	Са	Mg	Fe
56	Рассольник ленинградский со сметаной	200/8	1,7	4,2	12,3	96	0,06	5,36	0,05	12,47	18	0,68
119	Сарделька отварная	100	10,1	21,3	0,86	234	0,03	0	0,07	23,14	13,47	1,63
169	Каша рисовая рассыпчатая	150/4	3,7	3,6	37,7	200,8	0,08	8,48	0,06	33,3	60,41	1,22
224	Соус сметанный	50	0,5	1,7	2,3	27	0	0	0	0,6	0,53	0,05
12	Салат из свежих помидоров	80	0,7	3,6	3,8	51	0,04	13,52	0,02	12,6	11,82	0,57
278	Компот из изюма	200	1	0,05	27,5	110	0,01	0,32	0,01	28,69	18,27	0,61
	Хлеб пшеничный	50	3,72	0,5	24,15	137	0,08	0	0,03	11,5	0	0,6
	Итого за обед		21,4	35,0	108,6	855,8	0,3	27,7	0,2	122,3	122,5	5,4

Возраст: с 7-11 лет

Сезон: осеннее-зимний

Неделя : вторая

День: вторник

Приём пищи : обед

№ рец.	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)		
			Белки	Жиры	Углев.	ценность	В1	С	В2	Са	Mg	Fe
52	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	200/10	1,4	4,7	6,8	75	0,04	9,67	0,04	26,19	15,37	0,57
104	Фрикадельки из говядины, тушёные в соусе	80/30	12	11,3	9,2	187	0,04	0,08	0,1	24,21	20,86	0,9
165	Каша гречневая рассыпчатая	150/4	8,4	5,3	34,8	223,3	0,18	0	0,11	12,9	122,42	4,19
22	Салат из сырых овощей	100	0,9	6	4,3	74	0,03	0,03	6,03	18,98	14,79	0,5
278	Компот из кураги	200	1	0,05	27,5	110	0,01	0,32	0,01	28,69	18,27	0,61
	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,5	24,15	137	0,08	0	0,03	11,5	0	0,6
	Итого за обед		27,7	27,9	106,8	806,3	0,4	10,1	6,3	122,5	191,7	7,4

Возраст: с 7-11 лет

Сезон: осеннее-зимний

Неделя : вторая

День: среда

Приём пищи : обед

№ рец.	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)		
			Белки	Жиры	Углев.	ценность	В1	С	В2	Са	Mg	Fe
63	Суп картофельный с бобовыми и гречками	200/15	6,4	3,5	25,5	161	0,11	3,46	0,04	24,36	29,64	1,72
83	Котлета рыбная	80/5	12,9	14,2	10,3	222	0,15	0,3	0,12	39,77	25,49	1,13
129	Картофель отварной	150/3	2,9	3,2	20,8	125,8	0,09	1,28	0,08	13,32	29,8	1,18
	Свежий помидор (порционно)	50	0,3	0,1	2,1	9	0,05	6	0,02	5	5,5	0,15
264	Булочка "Розовая"	50	4	1,3	25,1	130	0,05	0,02	0,02	9,46	6,36	0,49
279	Компот из яблок	200	0,2	0,1	17,2	68	0,01	1,6	0,1	6,03	3,13	0,8
	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,5	24,15	137	0,08	0	0,03	11,5	0	0,6
	Итого за обед		30,7	22,9	125,2	852,8	0,5	12,7	0,4	109,4	99,9	6,1

Возраст: с 7-11 лет

Сезон: осеннее-зимний

Неделя : вторая

День: четверг

Приём пищи : обед

№ рец.	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)		
			Белки	Жиры	Углев.	ценность Ккал	В1	С	В2	Са	Mg	Fe
69	Уха рыбацкая	200/25	5,8	1,8	16,39	105	0,11	5,51	0,08	14,7	22,31	0,78
99	Шницель	80/5	13,8	11,1	11,1	200	0,07	0,81	0,1	25,42	20,87	1
131	Картофельное пюре	150	3,1	5,3	19,5	140	0,12	5,18	0,1	36,41	29,38	1,07
25	Салат из свеклы с растительным маслом	100	1,4	8,2	8	110	0,02	0,04	9,07	37,15	20,16	1,3
277	Компот из апельсинов	200	0,4	0,1	17,3	70	0,01	12	0,01	15,36	5,66	0,17
	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,5	24,15	137	0,08	0	0,03	11,5	0	0,6
	Итого за обед		28,5	27,0	96,4	762,0	0,4	23,5	9,4	140,5	98,4	4,9

Возраст: с 7-11 лет

Сезон: осеннее-зимний

Неделя : вторая

День: пятница

Приём пищи : обед

№ рец.	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)		
			Белки	Жиры	Углев.	ценность	В1	С	В2	Са	Mg	Fe
64	Суп картофельный протёртый с гренками	200/20	4,3	6,1	22,4	164	0,09	4,85	0,11	54,91	25,92	0,97
125	Котлеты рубленые из птицы	100/6	12,5	17,7	12,7	262	0,07	0,33	0,08	18,23	18,78	1,49
202	Макароны отварные	150/4	5,5	4,2	33,3	195,8	0,06	0	0,02	9,31	7,31	0,74
	Свежий огурец (порционно)	50	0,4	0,05	1,75	5,5	0,02	5	0,02	11,5	7	0,3
280	Напиток лимонный	200	0,1	0,01	18,9	73	0	2,33	0	3,43	1,1	0,08
	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,5	24,15	137	0,08	0	0,03	11,5	0	0,6
	Итого за обед		26,8	28,6	113,2	837,3	0,3	12,5	0,3	108,9	60,1	4,2