



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

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»**

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ RA.RU.710079

ДАТА ВНЕСЕНИЯ В РЕЕСТР 03.07.2015 г.

Юридический адрес:

664047 г. Иркутск, ул. Трилиссера, д. 51.

Тел/факс (3952) 22-82-04, 23-13-71

E-mail: fguz@sesoirk.irkutsk.ru

ОКПО 75077138, ОГРН 1053811065923,

ИНН/КПП 3811087625/381101001

Фактический адрес:

664047 г. Иркутск, ул. Трилиссера, д. 51.

Тел/факс (3952) 22-82-04, 23-13-71

E-mail: fguz@sesoirk.irkutsk.ru

ОКПО 75077138, ОГРН 1053811065923,

ИНН/КПП 3811087625/381101001

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 06/2329 от 29 августа 2018 г.

**о соответствии (не соответствии) перспективного меню санитарно-
эпидемиологическим требованиям**

1. Наименование учреждения: ГОКУ ИО «Специальная (коррекционная) школа №4 г. Иркутска».

2. Фактический адрес: г. Иркутск, переулок 2-й Советский, 6.

3. Ф.И.О., должность специалиста, ответственного за проведение оценки меню: заведующий ОГДиП и ГП Рудяк Т.В.

4. Предписание УРПН от 23.08.2018 г. №1124-09.

5. Меню составлено на 10 дней осенне-зимне-весенний период 2018-2019 учебный год для детей 7-11 лет.

6. Кратность питания: 3-разовая (завтрак, обед, полдник).

Завтрак включает бутерброд, горячее блюдо, горячий напиток, в 1-ый, 4-ый, 7-ой, 10-ый дни яйцо вареное.

Обед включает закуску, первое блюдо (суп), второе блюдо (основное блюдо из мяса, кури, рыбы с гарниром), напиток, хлеб.

Полдник состоит из напитка с булочным или кондитерским изделием без крема, что соответствует санитарным нормам.

7. Ссылки на рецептуры блюд и кулинарных изделий: приводится, наименование сборника рецептур указано (Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений. ГОУ ВПО «Пермская медицинская академия» им.акад. Е.А. Вагнера. Уральский региональный центр питания. Пермь 2008)), что соответствует санитарным нормам.

Информации о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде имеется, что соответствует санитарным нормам.

8. Повторение одних и тех же блюд в один и тот же день или в последующие 2-3 дня: не наблюдается, что соответствует санитарным нормам.

9. Распределение калорийности по приемам пищи в процентном соотношении

(за 10 дней): в примерном меню учитывается рациональное распределение энергетической ценности по приемам пищи, что соответствует санитарным нормам.

| | завтрак | обед | полдник |
|--|---------|------|---------|
| Нормативное значение при 3-х разовом питании | 25% | 35% | 15% |
| Фактическое значение при 3-х разовом питании | 25% | 35% | 15% |

10. Количество пищевых веществ и калорийность (за 10 дней) при 75% калорийности: количество белков, жиров, углеводов, калорийность, содержание витаминов В₁, В₂, С, А, Е и минеральных веществ Са, Mg, P, Fe, Zn, I для детей с 7-11 лет соответствует санитарным нормам.

| Нормативное значение для детей с 7-11 лет при 75% калорийности | Белки (гр) | Жиры (гр) | Углеводы (гр) | Калорийность (Ккал) |
|--|------------|-----------|---------------|---------------------|
| | 57,75 | 59,25 | 251,25 | 1762,5 |
| Фактическое содержание для детей с 7-11 лет | 57,75 | 59,25 | 251,25 | 1762,5 |

| Нормативное значение для детей с 7-11 лет при 75% калорийности | В ₁ (мг) | В ₂ (мг) | С (мг) | А (мг) | Е (мг) | Са (мг) | Mg (мг) | P (мг) | Fe (мг) | Zn (мг) | I (мг) |
|--|---------------------|---------------------|--------|--------|--------|---------|---------|--------|---------|---------|--------|
| | 0,9 | 1,05 | 45 | 0,53 | 7,5 | 825 | 187,5 | 1237,5 | 9 | 7,5 | 0,08 |
| Фактическое содержание для детей с 7-11 лет | 0,9 | 1,05 | 45 | 0,53 | 7,5 | 825 | 187,5 | 1237,5 | 9 | 7,5 | 0,08 |

Соотношение белков, жиров и углеводов в процентном отношении от калорийности: оценить не представляется возможным в связи 3-х кратным приемом пищи.

| | Соотношение белков от калорийности | Соотношение жиров от калорийности | Соотношение углеводов от калорийности |
|--------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------|
| Нормативное значение (%) | 10-15 | 30-32 | 55-60 |
| Фактическое значение (%) | - | - | - |

Соотношение кальция к фосфору: составляет- 1,0:1,5 (норма-Са:Р-1,0:1,5), что соответствует санитарным нормам.

11. Объемы отдельных блюд:

завышены по: мясным блюдам;

остальные объемы блюд соответствуют рекомендуемым значениям.

| Возраст детей | Фактический объем отдельных блюд (гр) | Рекомендуемое значение (гр) |
|---------------|---|-----------------------------|
| С 7-11 лет | Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо- 150 (каши, творожное или яичное блюдо), 230 (мясные блюда), 150 (овощные блюда) | 150-200 |
| | Напитки- 200 | 200 |

| | | |
|--|------------------------|---------|
| | Салат-60 | 60-100 |
| | Суп- 200 | 200-250 |
| | Мясо, котлета- 80, 100 | 80-120 |
| | Гарнир- 150 | 150-200 |

12. Среднесуточные количества продуктов в день занижено количество: соков, хлеба пшеничного и ржаного, колбасных и кондитерских изделий, кисломолочных продуктов, сыра; завышено количество: чая.

| Возраст детей | Фактическое количество продуктов (гр) | Рекомендуемое значение (гр) |
|---------------|---------------------------------------|-----------------------------|
| С 7-11 лет | Соки, напитки витаминизированные-100 | 200 |
| | Хлеб пшеничный-110 | 150 |
| | Хлеб ржаной-60 | 80 |
| | Колбасные изделия-12 | 14,7 |
| | Кисломолочные продукты-60 | 150 |
| | Сыр-7,5 | 9,8 |
| | Кондитерские изделия-7,5 | 10 |
| | Чай-0,49 | 0,4 |

13. Продукты, включенные в рацион питания детей ежедневно: хлеб пшеничный и ржаной, растительное и сливочное масло, молоко, сахар, соль, крупы.

Рыба включена в меню в 4, 8 и 9 дни.

Творог в 3, 6 и 9 дни.

Кура в 1, 2, 5, 6 и 10 дни.

Мясо в 1, 3, 4, 6, 7, 8 и 9 дни.

Сок, напиток витаминизированный – в 1, 4 и 8 дни.

Сыр в 3, 6 и 9 дни.

Колбасные изделия во 2, 5 и 8 дни.

Кисломолочные продукты - в 3, 7 и 10 дни.

Яйцо в 1, 2, 4, 5, 7, 8 и 10 дни.

Сметана во 2, 4, 5 и 9 дни.

Запрещённые продукты питания в 10-дневное меню не включены.

Выводы:

Примерное 10-дневное меню на осенне-зимне-весенний период 2018-2019 учебного года для учащихся ГОКУ ИО «Специальная (коррекционная) школа №4 г. Иркутска» в возрасте от 7-11 лет соответствует санитарным нормам.

Заключение: Примерное 10-дневное меню на осенне-зимне-весенний период 2018-2019 учебного года для учащихся в возрасте от 7-11 лет ГОКУ ИО «Специальная (коррекционная) школа №4 г. Иркутска», расположенного по адресу: г. Иркутск, переулок 2-й Советский, 6, **СООТВЕТСТВУЕТ** государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам:

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

Специалист Органа инспекции

Руководитель Органа инспекции



Рудяк Т.В.

Устинова Н.В.