

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области»	Ф 02 ДП ОИ-02-03-07-2021	Страница 1 из 4
	Система менеджмента качества ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ ПО ИНСПЕКЦИИ органа инспекции	

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

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области»**

Почтовая ул., д. 3, Курск, 305000

тел./факс: (4712) 70-01-09, e-mail: [cge@kursktelecom.ru](mailto:cge@kursktelecom.ru), <http://46cge.rospotrebnadzor.ru/>  
ОКПО 74399360, ОГРН 1054639017344, ИНН/КПП 4632050564/463201001

Аттестат аккредитации  
в качестве органа инспекции  
№ RA.RU.710041 выдан 04 июня 2015г.  
Федеральной службой по аккредитации

**УТВЕРЖДАЮ**

Заместитель главного врача,  
руководитель органа инспекции



И.Б.Агеева

« 09 » ноября 2023г.

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № ОИ 10-07-02/1536**

**Дата проведения оценки соответствия: 09.11.2023г. - 21.11.2023г.**

- 1.Наименование и/или вид оценки соответствия объекта инспекции:** санитарно-эпидемиологическая экспертиза примерного 14-ти дневного меню, разработанного индивидуальным предпринимателем Дюкаревой Людмилой Николаевной и предназначенного для организации питания детей в возрасте 7-11 лет ОБОУ «Лицей-интернат №1» г.Курска (г.Курск, ул.Гоголя, д.10).
- 2.На основании** заявления от 09.11.2023г. вх. №46-20/7116-2023.
- 3.Заявитель:** индивидуальный предприниматель Дюкарева Людмила Николаевна. ИНН 462902379365, ОГРИП 305463204900092.
- 4.Адрес юридического лица:** Курская область, г.Курск, ул.Гускарная, д.26.
- 5.Сведения о специалисте ОИ, проводившего инспекцию:** Бартенева Оксана Владимировна, врач по общей гигиене.
- 6.При проведении оценки соответствия** примерного 14-ти дневного меню, предназначенного для организации питания детей в возрасте 7-11 лет ОБОУ «Лицей-интернат №1» г.Курска в осенне-зимний период требованиям п.8.1.2., п.8.1.3., п.8.1.4., 8.1.6., 8.1.9. раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» **установлено:**

В ОБОУ «Лицей-интернат №1» г.Курска общественное питание детей предусматривается посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание. Предусматривается 5-ти разовое



ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области»	Ф 02 ДП ОИ-02-03-07-2021	Страница 2 из 4
	Система менеджмента качества ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ ПО ИНСПЕКЦИИ органа инспекции	

питание: завтрак, обед, полдник, ужин, 2-й ужин (п.8.1.2.8., приложение №12).

В ОБОУ «Лицей-интернат №1» г.Курска для организации питания обучающихся в возрасте 7-11 лет имеется примерное меню, утвержденное организатором питания ИП Дюкаревой Л.Н. 08.11.2023г.

Примерное меню учитывает требования, направленные на предотвращение возникновения и распространение инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений). В меню не используются продукты из перечня пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (п.8.1.9., приложение №6).

Представленное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности; приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур:

-«Сборник рецептур на продукцию общественного питания» под редакцией М.П. Могильного-М.: ДеЛи плюс, 2013,

-«Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под редакцией М.П. Могильного и В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2011.

Анализ представленной документации показал, что примерное 14-ти дневное меню составлено в соответствии с рекомендуемой формой меню (п.8.1.2., приложение №8).

Меню разработано на 14 дней с учетом режима организации (на период не менее двух недель), п.8.1.4.

Согласно предоставленным данным для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами используется соль и хлеб йодированный, п.8.1.6.

С учетом возраста обучающихся в примерном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд (п.8.1.2., приложение №9, таб.1).

Название блюд	Масса порций в граммах для детей 7-11 лет	
	Фактически	Норма
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	150-200	150 - 200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	60-100	60 - 100
Первое блюдо	200	200 - 250
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-120	90 - 120
Гарнир	150-200	150 - 200
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	200	180 - 200
Фрукты	100	100



ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области»	Ф 02 ДП ОИ-02-03-07-2021	Страница 3 из 4
	Система менеджмента качества ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ ПО ИНСПЕКЦИИ органа инспекции	

В примерном меню суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям п.8.1.2., приложение №9, таб.3.

Суммарные объемы блюд для детей 7-11 лет по приемам пищи  
(в граммах - не менее)

Показатели	Фактическое	Норма от 7 до 12 лет
Завтрак	Более 500	500
Обед	Более 700	700
Полдник	Более 300	300
Ужин	Более 500	500
Второй ужин	Более 200	200

Согласно представленным данным за 14 дней за счет 5-ти кратного приема пищи примерное меню обеспечивает суточную потребность детей 7-11 лет в пищевых веществах (белки/жиры/углеводы) и энергии на 100-101%, п.8.1.2., приложение №10, таб.1.

Показатели	Возраст 7-11 лет	
	Фактически/ % от сут. нормы	Норма
белки (г/сут)	77/100	77
жиры (г/сут)	79/100	79
углеводы (г/сут)	335/100	335
энергетическая ценность (ккал/сут)	2374/101	2350

С учетом норм возрастной физиологической потребности в энергии детей возраста 7-11 лет при процентном распределении рациона по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин и 2-й ужин) представленное меню обеспечивает доли суточной потребности в пищевых веществах и энергии согласно требованиям п.8.1.2., приложение №10, таб.3.

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Организации с круглосуточным пребыванием детей	завтрак	598ккал-25%
	второй завтрак	Не предусмотрен
	обед	817ккал - 35%
	полдник	355 ккал - 15%
	ужин	477 ккал - 20%
	второй ужин	124 ккал - 5%

При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно п.8.1.2.1. раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20.



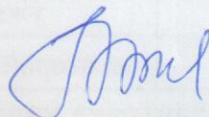
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области»	Ф 02 ДП ОИ-02-03-07-2021	Страница 4 из 4
	Система менеджмента качества ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ ПО ИНСПЕКЦИИ органа инспекции	

Согласно представленным данным накопительной ведомости среднесуточные наборы пищевой продукции для детей 7-11-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки) выполняются на 100% согласно требованиям приложения №7, табл.2, п.8.1.2.

Наименование вида пищевой продукции		
	Фактически	Норматив
Хлеб ржаной (г)	80	80
Хлеб пшеничный (г)	150	150
Крупы, бобовые (г)	45	45
Картофель (г)	187	187
Овощи (свежие, мороженные) (г)	280	280
Фрукты свежие, ягоды (г)	185	185
Соки фруктовые (мл)	200	200
Фрукты сухие (г)	15	15
Сахар (г)	30	30
Кондитерские изделия (г)	10	10
Мясо 1-й категории (в т.ч. субпродукты) (г)	70	70
Птица 1-й категории (куры потрошенные, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная,) 1 кат. (г)	35	35
Рыба-филе, в т.ч. филе слабо- или малосоленое (г)	58	58
Молоко (мл)	300	300
кисломолочные продукты (мл)	150	150
Творог (5% - 9% м.д.ж.) (г)	50	50
Сметана (г)	10	10
Сыр (г)	10	10
Масло сливочное (г)	30	30
Масло растительное (мл)	15	15

**7.Заключение:** примерное 14-ти дневное меню, разработанное индивидуальным предпринимателем Дюкаревой Людмилой Николаевной, предназначенное для организации питания детей в возрасте 7-11 лет в Областном бюджетном общеобразовательном учреждении «Лицей-интернат №1» по адресу: Курская область, г.Курск, ул.Гоголя, д.10 **соответствует** требованиям раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене



О.В.Бартенева

Заведующая отделом  
обеспечения санитарного надзора и экспертиз



Л.А.Завгородняя



