Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Северная Осетия – Алания»

Юридический адрес: 362021, Республика Северная Осетия – Алания, г. Владикавказ,
ул. Николаева, 26 «а»
тел./факс 8 (8672)76 68 27 / 8 (8672)76 89 00
ОКПО 75940502, ОГРН 1051500501854
ИНН 1516608203/КПП 151301001
Адрес места осуществления деятельности:
362021, Республика Северная Осетия – Алания,
г. Владикавказ, ул. Николаева, 26 «а»

УТВЕРЖДАЮ
Главный врач ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РСО – Алания»
_____Бутаев А. К.

Экспертное заключение
№ 14 от «25» января 2021г.

На основании Определения о проведении экспертизы от 12.01.2021г. № 15-00-03/64-39-2021 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РСО – Алания» проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза примерного 10-ти дневного меню ГБОУШИ «Аланская гимназия» о соответствии требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» для возрастной категории от 7 до 11 лет на осенне-зимний период 2020-2021гг.

При проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы меню выявлено следующие:

В школе для питания детей организованно пятиразовое питание (завтрак, обед, полдник, ужин, ужин II).

Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, о содержании витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Средняя калорийность по меню обеспечивает суточную потребность в энергии на 100%. Распределение калорийности отдельных приемов пищи детей по дням предполагаемого меню соответствует возрасту детей. Пищевая ценность суточного рациона меню рассчитана по

белкам, жирам, углеводам, соотношение которых соответствует рекомендуемому - 1:1:4 (с учетом допустимых отклонений).

В меню соблюдены рекомендации по массе порций блюд с учетом возраста детей. Отсутствуют запрещенные и не рекомендованные блюда. Примерное меню составлено по форме, имеются ссылки на рецептуры используемых блюд и технологические карты.

Завтрак состоит из бутербродов, горячего блюда и горячего напитка. Обед включает закуску, первое и второе блюдо (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и напитка. Полдник состоит из булочных или кондитерских изделий без крема, напитка (чай, сок, кисломолочный напиток). Ужин включает в себя овощное (творожное) блюдо или каши, основное второе блюдо (мясо, рыба или птица), напиток (чай, сок, кисель). В качестве второго ужина фрукты или кисло - молочные продукты.

Ежедневно в меню включены: молоко и кисломолочные продукты, мясные блюда, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты - творог, сыр, яйцо, рыба 2-3 раза в неделю.

В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня, что отвечает требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептур.

Заключение:

Примерное 10-ти дневное меню ГБОУШИ «Аланская гимназия» для учащихся от 7 до 11 лет на осенне-зимний период 2020-2021гг. **соответствует** требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач ОГДиП Магкаева Л.В.

Заведующая ОГ Дзиова О.В.

МП