



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ  
ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**  
МЕЖРАЙОННЫЙ ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ  
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В МАГАДАНСКОЙ ОБЛАСТИ»  
В СУСУМАНСКОМ, ЯГОДНИНСКОМ И СРЕДНЕКАНСКОМ РАЙОНАХ

---

686230, РФ, Магаданская область, п. Ягодное, ул. Ленина, 74, тел./факс: 2-26-27, тел. 2-27-00,  
ИНН4909032631, КПП 490901001, e-mail: [yagodnoe@cge49.ru](mailto:yagodnoe@cge49.ru)

АККРЕДИТОВАННЫЙ ОРГАН ИНСПЕКЦИИ.

Аттестат аккредитации № RA.RU.710015 от 03.07.2015 г.

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 304/43 от 23. 12.2022 г.**  
**по результатам проведения санитарно-эпидемиологической**  
**экспертизы документации**

В соответствии ст. 42 Федерального закона от 30.03.99 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», приказу Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 19.07.2007 г. № 224 «О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок», на основании заявления №49-20/154-2022 от 23.12.2022 г., специалистом отдела гигиены и эпидемиологии Межрайонного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Магаданской области» в Сусуманском, Ягоднинском и Среднеканском районах проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза представленного примерного 10-дневного меню для детей возрастных групп 7 – 11 и 12 - 18 лет Муниципального бюджетного образовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа п. Сеймчан» (далее – МБОУ «СОШ п. Сеймчан»), по адресу: Магаданская область, Среднеканский район, п. Сеймчан, пер. Клубный, д. 8.

На санитарно-эпидемиологическую экспертизу представлено примерное 10–дневное меню для организации питания обучающихся в возрасте 7 - 11 и 12 – 18 лет в МБОУ «СОШ п. Сеймчан» на осенне-зимний период 2022-2023 учебного года. Питание организовано 2-кратное: завтрак и обед. Интервалы между приемами пищи не превышают 3,5 - 4-х часов.

Меню разработано с учетом сезонности и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся.

Представленное меню содержит информацию о содержании белков, жиров, углеводов, калорийности по каждому блюду, имеются ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур.

Предусмотрено утверждение меню руководителем организации.

В примерном меню отсутствует повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие 2-3 дня.

Ежедневно в рационах питания включены мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи); рыба, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты включены 1 раз в 2-3 дня.

В суточном рационе питания соблюдается оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов.

Завтрак состоит из закуски, горячего блюда и горячего напитка, включены фрукты.

Обед включает закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски используются салаты из огурцов, помидоров, свежей капусты, моркови, свеклы и т.п. с добавлением свежей зелени.

При оценке меню для детей 7 – 11 лет установлено, что в меню за 10 дней суммарный объем блюд на завтрак составляет более 500 г, на обед – более 700 г; масса порции второго блюда (мясного или рыбного) на обед составляет 90 - 95 г, закуски (холодное блюдо – салат, овощи) – 60 г, гарнира – 150-155 г, что соответствует требованиям п. 8.1.2., прил. 9 табл. 1, 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Распределение калорийности между приемами пищи за 10 дней в процентном соотношении в среднем: завтрак – 27,6 % (при гигиеническом нормативе 20-25%, при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно), на обед – 33,7% (при гигиеническом нормативе 30-35%), вместе с тем допустимые в течение дня отступления от норм калорийности по отдельным приемам пищи не выходят за пределы +/- 5 %, условия при которых средний процент пищевой ценности за неделю соответствует вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи соблюдаются, что соответствует требованиям п. 8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

При оценке меню для детей 12 – 18 лет установлено:

- в меню за 10 дней суммарный выход блюд на завтрак составляет более 550 г, на обед – более 800 г, масса порции второго блюда (мясное или рыбное блюдо) на обед составляет 100 - 105 г, закуски (холодное блюдо – салат, овощи) – 100 г, гарнира – 180-185 г, что соответствует требованиям п. 8.1.2., прил. 9 табл. 1, 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- распределение калорийности между приемами пищи за 10 дней в процентном соотношении в среднем: завтрак - 26,5 % (при гигиеническом нормативе 20-25%, при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно), на обед – 35% (при гигиеническом нормативе 30-35%), вместе с тем допустимые в течение дня отступления от норм калорийности по отдельным приемам пищи не выходят за пределы +/- 5 %, условия при которых средний процент пищевой ценности за неделю соответствует вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи соблюдаются, что соответствует требованиям п. 8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

**Заключение:** представленное примерное 10-дневное меню Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя образовательная школа п. Сеймчан» (МБОУ «СОШ п. Сеймчан»), по адресу: Магаданская

область, Среднеканский район, п. Сеймчан, пер. Клубный, д. 8, для возрастной группы детей 7 – 11 лет и 12 – 18 лет **соответствует** требованиям пункта 8.1.2. таблицы 1, 3 приложения 9 и пункта 8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене, эксперт \_\_\_\_\_ А.К. Шакирова

Врач по общей гигиене, заместитель  
технического директора ОИ \_\_\_\_\_ А.П. Коломеец

Заведующий отделом гигиены,  
руководитель ОИ \_\_\_\_\_ А.В. Степанюк