

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Крым и городе
федерального значения Севастополе»**

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ
Аттестат аккредитации
RA.RU.710101 от 13 ноября 2015
Юридический адрес: 295034
г. Симферополь, ул. Набережная, д.67
тел.: (365) 549-900, факс: (365) 549-901
ИНН 9102034069 ОГРН 1149102060348
ОКПО 00711250 КПП 910201001
e-mail: fbuz_priemn@cge-crimea.ru
http://www.cge-crimea.ru
Фактический адрес: ул. Некрасова, 37/43,
г. Евпатория, 297412, тел.: (36569) 6-17-13,
e-mail: fbuz_evp@cge-crimea.ru

УТВЕРЖДАЮ
Главный врач филиала федерального
бюджетного учреждения
здравоохранения «Центр гигиены и
эпидемиологии в республике Крым и
городе федерального значения
Севастополе» в Джанкойском,
Красногвардейском,
Краснопереконском и Первомайском
районах
(наименование учреждения)
Шарлай Л.В.
ФИО _____ мп. _____

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о соответствии санитарным правилам и нормативам перспективного меню

№ 7.93/Э.78 от 14.02.2018 г.

- 1. Наименование учреждения:** Религиозная организация духовная профессиональная образовательная организация «Азовское медресе исламских наук имени Хаджи Ихсана» духовного управления мусульман республики Крым и города федерального значения Севастополя
- 2. Юридический адрес:** РК, Джанкойский район, с. Майское, ул. Гаспринского, 1.
- 3. Фактический адрес:** РК, Джанкойский район, пгт Азовское, ул. Калинина, 5-7, ул. Октябрьская, 53.
- Ф.И.О. руководителя:** директор Умеров Э.С.
Телефон, факс: +79788859799
- 4. ИНН/КПП:** 9105014494 **ОГРН:** 1157700013580.
- 5. Основание для проведения экспертизы:** заявление № 7.93 от 09.11.2017 г.
- 6. Документы, представленные для проведения экспертизы:** примерное 14-дневное цикличное меню для пятиразового питания учащихся в возрасте 15- 18 лет (1-й завтрак, 2-й завтрак, обед, 1-й ужин, 2-й ужин). Технологические карточки, письмо директора, пояснительная записка.
- 7.Перечень нормативной документации, на основании которой проводилась экспертиза:** СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
- 8.Характеристика рациона питания:**
Согласно меню для обучающихся 15-18 лет предусмотрено организовать пятиразовое питание- 1-й завтрак, 2-й завтрак, обед, 1-й ужин, 2-й ужин. Учитывая, что интервал между приемами пищи менее 3,5-4 ч. (в соответствии с письмом директора школы о режиме приема пищи учащихся), учащиеся за фиксированный отрезок времени пребывания в школе обеспечены питанием (п.6.7, п.6.8 СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в

общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».)

10. Ссылка на рецептуры: В меню приводятся ссылки на рецептуры, используемых блюд в соответствии со сборником технологических нормативов. (Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех общеобразовательных учреждениях. Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.-М.: ДеЛи,2011.-544с.). Наименование блюд, указываемые в меню, соответствуют их наименованиям, принт указанным в использованном сборнике рецептов.

11. Повторение одних и тех же блюд в последующие 2-3 дня: В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня.

12.Распределение пищевых веществ и калорийности (за 10 дней):

5-разовое питание	Норма %	Норма калорийность	Факт %	Факт калорийность
Завтрак 1	20	600-690	22,6	743,2
Завтрак 2	10	300-345	10,5	347,35
Обед	35	1050-1207,5	35,7	1174,87
Ужин 1	25	750-862,5	24,8	815,16
Ужин 2	10	300-345	6,2	204,4
Всего	100	3000-3450		3285,0

Средняя энергетическая ценность рациона в меню для детей 15- 18 лет фактически равна 3285 ккал при норме 3000-3450 ккал:

1-й завтрак составляет 743,2 ккал или 22,6% (норма калорийности 1-го завтрака – 600-690 ккал, завтрак – 20 %);

2-й завтрак составляет 347,5 ккал или 10,5% (норма калорийности 2-го завтрака – 300-345 ккал, завтрак – 10 %);

Обед составляет 1174,87 или 35,7% (норма калорийности обеда 1050-1207,5 ккал, обед – 35 %);

1-й ужин составляет 815,16 ккал или 24,8% (норма калорийности 1-го ужина 750-862,5 ккал, 1-й ужин– 25 %);

2-й ужин составляет 204,4 ккал или 6,2% (норма калорийности 2-го ужина 345 ккал, 2-й ужин–10 %);

Количество белков в среднем 111,03 гр. (норма среднесуточной потребности 98-113гр.; жиров в среднем 109,57 гр. (норма среднесуточной потребности 100-115гр.; углеводов в среднем за 447,96 гр. (норма среднесуточной потребности 425-489 гр.).

Название пищевых веществ	Усредненная потребность в пищевых веществах для возрастной группы с 15 до 18 лет			
	Мальчики		Девочки	
	Среднесуточная норма	Среднесуточная факт	Среднесуточная норма	Среднесуточная факт
Белки	98-113	111,03	90-104	111,09
Жиры	100-115	109,57	90-104	109,57
Углеводы	425-489	447,96	360-414	447,96
Энергетическая ценность	3000-3450	3280,98	2990-3200	3280,98
Витамин В1	1,5	1,5	1,3	1,5
Витамин С	70	72,95	70	72,95
Витамин Е	15	12	12	12
Витамин А	1	0,5	0,8	0,5
Кальций	1200	1094,4	1200	1094,4
Фосфор	1800	1276,2	1800	1276
Магний	300	305,4	300	305,4

Железо	15	18,4	18	18,4
--------	----	------	----	------

Оптимальное соотношение пищевых веществ – белков, жиров, углеводов должно составлять 1:1:4, в представленном меню для детей 15-18 лет – 111,09:109,57:447,96 = 1:0,98:4; что соответствует данному соотношению.

13. Объемы отдельных блюд для детей: С учетом возраста обучающихся в примерном меню соблюдены требования по массе порций блюд.

14. Продукты, включенные в рацион питания детей ежедневно:

Завтрак меню состоит из горячего блюда, в которое входит основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы и горячий напиток.

Обед меню состоит из закуски, первого, второго блюда (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкого блюда, фрукты.

В представленном меню мясо и мясопродукты молоко, масло сливочное, хлеб, картофель, овощи, фрукты, крупы, растительное масло, сахар, соль предусмотрены ежедневно. Остальные продукты: рыба (3 раза или 320 гр.), молоко и кисломолочные продукты (12 дней из 14, из них трижды молоко в виде горячего напитка, 7 раз в виде кефира), сметана (2 раза), сыр (4 раза или 40 гр.), яйцо (5 раз из них 3 раза в виде целого варёного яйца, дважды в виде омлетов), масло сливочное порционное (9 раз по 10 гр.).

Имеющиеся отступления не являются значимыми учитывая, что в целом рацион обеспечивает физиологическую потребность организма в основных пищевых веществах и энергии.

15. Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности.

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности обеспечена за счет использования разнообразных пищевых продуктов, с естественным содержанием необходимых витаминов и минеральных веществ (с учетом потерь при тепловой обработке) в т.ч. свежих фруктов, овощей, зелени.

16. Заключение: Примерное двухнедельное меню (14 дней) для пятиразового питания (1-й завтрак, 2-й завтрак, обед, 1-й ужин, 2-й ужин) учащихся 15-18 лет **соответствует требованиям** СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Эксперт ОИ,
врач по гигиене детей и подростков



Алиева С.С.

Технический директор
врач по общей гигиене



Халеева И.А.