

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае»	Экспертное заключение примерные 10-ти дневное меню (завтраки, обеды, полдники) для организации питания учащихся с 7 до 11 лет и с 12 лет и старше в муниципальных общеобразовательных учреждений Приморского края	Издание 2022г.
г. Владивосток	Ф.5-07-15-2021	стр. 1 из 3

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ПРИМОРСКОМ КРАЕ»**

ул. Уткинская, д.36 г. Владивосток, 690091
Тел./факс. 2402185 E.mailfguz@pkrpn.ru

Аттестат аккредитации органа инспекции
№ RA.RU.710091 от 26.08.2015г.



«УТВЕРЖДАЮ»

_____ главный врач по
экспертной деятельности
ФБУЗ «Центр гигиены и
эпидемиологии в Приморском крае»,
руководитель органа инспекции
Е.В. Козлова

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ
О ПРОВЕДЕНИИ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ**

№ 779/7.2

от «05» июля 2022г.

На основании поручения Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Приморскому краю № 25-00-13/30-1518-2022 от 30.06.2022г.

заявление граждан, индивидуальных предпринимателей, юридических лиц (вх. № документа и дата),
предписания Управления Роспотребнадзора Приморскому краю

проведена повторная санитарно-эпидемиологическая экспертиза:
примерные десятидневные меню (завтраки, обеды, полдники) для организации питания учащихся 7-11 лет, 12 лет и старше в муниципальных общеобразовательных учреждениях Приморского края

наименование объекта, фактический адрес

на соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

В ходе рассмотрения представленных документов установлено:

1. Заявитель: первый заместитель министра образования Приморского края.
2. Возрастные группы детей: 7-11 лет; 12 лет и старше.

Дата проведения инспекции: 05.07.2022.

Установлено:

3. Представленные примерные 10-ти дневные меню (завтраки, обеды, полдники) утверждены руководителем организации; разработаны на период двух недель в соответствии с рекомендуемой формой; с учетом перечня пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей.

Организация питания детей: планируют осуществлять посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание (горячих первых, вторых и третьих блюд). Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник).



ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае»	Экспертное заключение примерные 10-ти дневное меню (завтраки, обеды, полдники) для организации питания учащихся с 7 до 11 лет и с 12 лет и старше в муниципальных общеобразовательных учреждений Приморского края	Издание 2022г.
г. Владивосток	Ф.5-07-15-2021	стр. 3 из 3

творожное, мясное блюдо				
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	100-150		100	
Первое блюдо	250-300		250	
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100-120	280-350	100-120	280-340
Гарнир	180-230		185-220	
Третье блюдо (чай с сахаром, чай с молоком, чай с лимоном, молоко, компот из плодов сушеных, компот из смеси сухофруктов, напиток апельсиновый, напиток яблочно-лимонный, напиток морковно-апельсиновый, кисель из повидла, кисель из яблок, какао-напиток, напиток клюквенный и др.)	180-200		200	
Фрукты (яблоко, груша)	100		130	

Для детей 12 лет и старше в примерном меню соблюдены требования по массе порций блюд, что соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложение № 9, таблица 1).

Суммарные объемы блюд по приемам пищи для детей 12 лет и старше составляют:

Приемы пищи (12 лет и старше)	Норма (в граммах - не менее)	Фактически
Завтрак	550	663- 795
Обед	800	880-940
Полдник	350	470-520

Для детей 12 лет и старше соблюдены суммарные объемы блюд по приемам пищи, что соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложение № 9, таблица 3).

Заключение: примерные 10-ти дневные меню (завтраки, обеды, полдники) для организации питания учащихся 7-11 лет, 12 лет и старше в муниципальных общеобразовательных учреждениях Приморского края соответствуют требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Экспертиза проведена: _____ в случае несоответствия, указать по каким пунктам

(врач отделения обеспечения санитарного надзора)

Ю.С. Маковой

Согласовано: _____

(зав. отделением обеспечения санитарного надзора)

В.С. Тишкин

