



**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)

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 126/43 от 30.07.2020 г.**  
**о проведении санитарно-эпидемиологической оценки**  
**представленного примерного меню**

Специалистом Межрайонного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Магаданской области» в Сусуманском, Ягоднинском и Среднеканском районах в соответствии ст. 42 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99 г. № 52-ФЗ, приказу Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека № 224 от 19 июля 2007 г. «О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок», на основании заявления № 49-20/85-2020 от 13.07.2020 г., проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза перспективного 10-ти дневного меню на 2020-2021 учебный год.

На санитарно-эпидемиологическую экспертизу государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Сусуманский профессиональный лицей» - ГБПОУ «Сусуманский профессиональный лицей», Магаданская обл., г. Сусуман, ул. Билибина, д. 15 представлено примерное 10-дневное меню на 2020-2021 учебный год для детей от 15 лет и старше.

Примерное 10-дневное меню разработано с учетом сезонности и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (15 лет и старше).

В примерном 10-дневном меню соблюдены требования по массе порций блюд. Суточная потребность в основных витаминах и микроэлементах, рассчитана с учетом содержания основных пищевых веществ в 100г продукта.

Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, имеются ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

ВХ №

708

ДАТА

04 ИЮЛ 2020



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

Для возрастной группы обучающихся (15 лет и старше) организовано четырёхразовое питание. Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи обучающихся составляет: 25 % завтрак, 35% обед, 15% полдник, 25% ужин. Пищевая и энергетическая ценность в течении дня распределена учетом рациональной энергетической ценности по отдельным приемам пищи, допустимые в течение дня отступления от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах  $\pm 5\%$ , условия при которых средний процент пищевой ценности за неделю соответствует вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи соблюдаются.

В суточном рационе питания соблюдается оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов – 1:1:4. Соотношение кальция к фосфору соответствует 1:1,5.

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

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.

В полдник включен напиток (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема.

Ужин состоять из овощного (творожного) блюда или каши; основного второго блюда (мясо, рыба или птица), напитка (чай, сок, кисель).

**Заключение:** примерное 10-дневное меню на 2020-2021 учебный год (осенне-зимний, весенний периоды) для детей от 15 до 18 лет. ГБПОУ «Сусуманский профессиональный лицей», Магаданская область, г. Сусуман, ул. Билибина, д. 15 соответствует СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Врач по общей гигиене, эксперт

СЭКАН  
АЛЕКСАНДР  
НИКОЛАЕВИЧ

Подписано цифровой  
подписью: СЭКАН  
АЛЕКСАНДР НИКОЛАЕВИЧ  
Дата: 2020.07.30 14:19:40  
+09'00'

А. Н. Сэкан