



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

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения

ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В КУРГАНСКОЙ ОБЛАСТИ

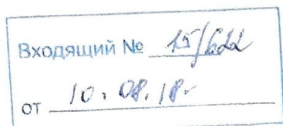
АККРЕДИТОВАННЫЙ ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

Юридический адрес: 640006, г. Курган, ул. М. Горького, 170 Телефон, факс: (3522) 24-11-54, 24-09-59 ОКПО 70576061 ОРГН 1054500008925 ИНН/КПП 4501113468/450101001	Реквизиты аттестата аккредитации: Номер аттестата аккредитации: RA.RU.710017 Дата включения аккредитованного лица в реестр: 22.04.2015
---	--

Предписание

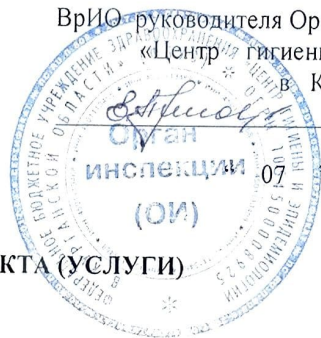
ВрИО Начальника Территориального отдела Управления
Роспотребнадзора
по Курганской области в Кетовском,
Белозерском в районах
О.В. Зайцевой.

№ 115 от 16.07.2018 года
Вх. № 103 от 17.07.2018 года



“УТВЕРЖДАЮ”

ВрИО руководителя Органа инспекции ФБУЗ
«Центр гигиены и эпидемиологии
в Курганской области»
Е.В. Пригородова.



августа 2018 г.

ЭКСПЕРТНАЯ ОЦЕНКА ОБЪЕКТА (УСЛУГИ)

№ 304-05-2018 ОИ

от “ 07 ” августа 2018 г.

Заявитель, юридический адрес:

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Курганской области в Кетовском, Белозерском районах.
Адрес: 641310, Курганская область, Кетовский район, с. Кетово, ул. Бульвар Мира, 6, тел. 8 (35231) 23131.

Наименование объекта, место расположения, юридическая принадлежность:

МКОУ «Садовская средняя общеобразовательная школа» расположенная по адресу: 641328, Курганская область, Кетовский район, с. Садовое, ул. Октябрьская, д.28.

Цель экспертизы:

Санитарно-эпидемиологическая оценка соответствия организации питания детей в МКОУ «Садовская средняя общеобразовательная школа», требованиям СанПиН 2.4.5.2409 – 08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Представленные документы:

1. Примерное десятидневное меню МКОУ «Садовская средняя общеобразовательная школа» осенне-зимний период (7-11 лет).
2. Примерное десятидневное меню МКОУ «Садовская средняя общеобразовательная школа» осенне-зимний период (12-18 лет).
3. Примерное десятидневное меню МКОУ «Садовская средняя общеобразовательная школа» весенне-летний период (7-11 лет).
4. Примерное десятидневное меню МКОУ «Садовская средняя общеобразовательная школа» весенне-летний период (12-18 лет).
5. Накопительная ведомость расходования продуктов за 10 дней (возрастная категория – 7-11 лет).
6. Накопительная ведомость расходования продуктов за 10 дней (возрастная категория – 12-18 лет).

Нормативные документы, техническая документация на объект (СанПиН, санитарные правила, СНИП, технологический регламент и др.):

СанПиН 2.4.5.2409 – 08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Гигиеническая характеристика:

Представлены меню - раскладки с подсчетом основных пищевых ингредиентов и калорийности каждого входящего в блюдо продукта и в целом указанного блюда, по приемам пищи и за день.

В МКОУ «Садовская средняя общеобразовательная школа», организовано двухразовое питание, что соответствует требованиям п. 6.8. СанПиН 2.4.5.2409 – 2008 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и приготовления блюд, выполнен согласно меню-раскладкам.

Примерное десятидневное меню по форме разработано в соответствии с рекомендациями приложения № 2 к СанПиН 2.4.5.2409 – 2008 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», что соответствует требованиям п. 6.4. СанПиН 2.4.5.2409 – 2008 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»; с учетом возраста обучающихся в разработанном примерном десятидневном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций готовых блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся в общеобразовательных учреждениях в соответствии с рекомендациями приложения № 3 и требованиями таблиц № № 1, 3 и 4 приложения № 4 к СанПиН 2.4.5.2409 – 2008 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», что соответствует требованиям п. 6.9. СанПиН 2.4.5.2409 – 2008 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Примерное десятидневное меню разработано с учетом необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет), с учетом сезонности, что соответствует требованиям п. 6.6. СанПиН 2.4.5.2409 – 2008 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Примерное десятидневное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, что соответствует требованиям п. 6.10. СанПиН 2.4.5.2409 – 2008 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

При разработке меню для питания учащихся предпочтение отдано свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд, а также в разработанном 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 соответствует требованиям п.п. 6.12., 6.13. СанПиН 2.4.5.2409 – 2008 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

По данным накопительной ведомости (осенне-зимний период), в среднем на 1 ребенка, в возрасте от 7 до 11 лет, приходится 2332,05 ккал/ день, 59,66 г/день белков, 85,28 г/день жиров, 367,91 г/день углеводов. Соотношение белков, жиров, углеводов в представленном 10 - дневном меню составляет 1:1:4, или в процентном отношении от калорийности, как 10%, 30%, 60%, а соотношение содержания кальция к фосфору, как 1:1,5, что соответствует требованиям п. 6.15. СанПиН 2.4.5.2409 – 2008 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Ряд реализуемых продуктов соответствует нормам.

Таблица №1

Расход продуктов		
Продукты	На 1 ребенка при 2-разовом питании (по накопительной ведомости)	Выполнение натуральных продуктов (%)
Хлеб пшеничный	157	100
Мясо курицы	53	100
Фарш куриный	87,5	100
Сахар	41,5	100
Картофель	177	100
Сметана	10	100
Масло растительное	21,9	100
Макаронные изделия	30	100

Распределение расчетной калорийности рациона питания детей по приемам пищи.

Таблица №2

Дни	Завтрак	Обед
норматив	25%	35%
Среднее значение за 10 дней	25%	35%

Распределение калорийности суточного рациона соответствует гигиеническим требованиям (п. 6.14. СанПиН 2.4.5.2409 – 2008 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»). По данным накопительной ведомости (осенне-зимний период), в среднем на 1 ребенка, в возрасте от 12 до 18 лет, приходится 2426,9 ккал/ день, 70,8 г/день белков, 87,35 г/день жиров, 351,7 г/день углеводов. Соотношение белков, жиров, углеводов в представленном 10 - дневном меню составляет 1: 1 : 4, или в процентном отношении от требований п. 6.15. СанПиН 2.4.5.2409 – 2008 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Ряд реализуемых продуктов соответствует нормам.

Таблица №3

Расход продуктов		
Продукты	На 1 ребенка при 2-разовом питании (по накопительной ведомости)	Выполнение натуральных продуктов (%)
Хлеб	202	100
Мясо курицы	53	100
Фарш куриный	99,3	100
Сахар	45	100
Картофель	198,6	100
Масло растительное	22,7	100
Сметана	10	100

Распределение расчетной калорийности рациона питания детей по приемам пищи.

Таблица №4

Дни	Завтрак	Обед
норматив	25%	35%
Среднее значение за 10 дней	25%	35%

Распределение калорийности суточного рациона соответствует гигиеническим требованиям (п. 6.14. СанПиН 2.4.5.2409 – 2008 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»).

По данным накопительной ведомости (весенне-летний период) в среднем на 1 ребенка, в возрасте от 7 до 11 лет, приходится 2332,1 ккал/ день, 59,66 г/день белков, 85,3 г/день жиров, 367,91 г/день углеводов. Соотношение белков, жиров, углеводов в представленном 10 - дневном меню составляет 1: 1 : 4, или в процентном отношении от калорийности, как 10%, 30%, 60%, а соотношение содержания кальция к фосфору, как 1 : 1,5, что соответствует требованиям п. 6.15. СанПиН 2.4.5.2409 – 2008 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Ряд реализуемых продуктов соответствует нормам.

Таблица №5

Расход продуктов		
Продукты	На 1 ребенка при 2-разовом питании (по накопительной ведомости)	Выполнение натуральных продуктов (%)
Хлеб	207	100
Мясо курицы	53	100
Фарш куриный	87,5	100
Сахар	41	100
Картофель	185	100
Масло растительное	22,9	100
Сметана	10	100

Распределение расчетной калорийности рациона питания детей по приемам пищи.

Таблица №6

Дни	Завтрак	Обед
норматив	25%	35%
Среднее значение за 10 дней	25%	35%

Распределение калорийности суточного рациона соответствует гигиеническим требованиям (п. 6.14. СанПиН 2.4.5.2409 – 2008 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»).

По данным накопительной ведомости (весенне-летний период) в среднем на 1 ребенка, в возрасте от 12 до 18 лет, приходится 2426,9 ккал/ день, 70,8 г/день белков, 87,35 г/день жиров, 351,7 г/день углеводов. Соотношение белков, жиров, углеводов в представленном 10 - дневном меню составляет 1: 1 : 4, или в процентном отношении от калорийности, как 10%, 30%, 60%, а соотношение содержания кальция к фосфору, как 1 : 1,5, что соответствует требованиям п. 6.15. СанПиН 2.4.5.2409 – 2008 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Ряд реализуемых продуктов соответствует нормам.

Таблица №7

Расход продуктов		
Продукты	На 1 ребенка при 2-разовом питании (по накопительной ведомости)	Выполнение натуральных продуктов (%)
Хлеб	202	100
Фарш куриный	99,3	100
Сахар	45	100
Картофель	198,6	100
Сметана	10	100
Масло растительное	20,7	100
Макаронные изделия	31	100

Распределение расчетной калорийности рациона питания детей по приемам пищи.

Таблица №8

Дни	Завтрак	Обед
норматив	25%	35%
Среднее значение за 10 дней	24%	36%

Распределение калорийности суточного рациона соответствует гигиеническим требованиям (п. 6.14. СанПиН 2.4.5.2409 – 2008 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»).

Заключение:

Организация питания в МКОУ «Садовская средняя общеобразовательная школа», расположенной по адресу: Курганская область. Кетовский район, с. Садовое, ул. Октябрьская, д.28, - соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409–2008 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Исполнитель:
тел. 8-231-241-44, 24006.

Помощник врача по общей гигиене Панфилова С. Е.