

ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В УДМУРТСКОЙ РЕСПУБЛИКЕ»
**ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В УДМУРТСКОЙ РЕСПУБЛИКЕ»
В ГОРОДЕ САРАПУЛЕ**

(Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Удмуртской Республике» в городе
Сарапуле)

Орган инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Удмуртской Республике»

Место расположения: Азина ул., д. 29, г. Сарапул, Удмуртская Республика, 427960.

Тел. (34147) 4-03-93; Факс (34147) 4-10-22. E-mail: sarmcgsen@udm.net

ОКПО 05342685, ОГРН 1051800458962, ИНН/КПП 1831102821/182702001

Аттестат аккредитации RA.RU.710049 от 30.04.2015

Экспертное заключение

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы по установлению соответствия
(несоответствия) техническим регламентам, государственным санитарно-
эпидемиологическим правилам и нормативам

№ 626/2

от 16.12.2016г.

1. Экспертное заключение выдано на (предмет экспертизы):

Примерное 10-дневное меню МКОУ «Балакинская ООШ»

на соответствие:

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

2. Экспертное заключение выполнено (основание на проведение экспертизы): по предписанию ТОУ Роспотребнадзора по УР в г. Сарапуле № 448 от 01.12.2016г.

3. Экспертиза проведена (кому): Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по УР в г. Сарапуле.

Юридический адрес: 426000, Россия, УР, г. Ижевск, ул. Ленина, 106

Фактический адрес: 427960, Россия, УР, г. Сарапул, ул. Азина ул. д. 29

4. Экспертизу провел (кем, его квалификация): Врач по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в УР» в г. Сарапуле Чурина Надежда Сергеевна, сертификат специалиста № 0159240054398 от 31.07.2013г.

5. Представленные на экспертизу и рассмотренные документы и материалы, результаты обследования, исследований и т.д. (перечислить):

- Примерное 10-дневное меню 7-11 лет, март-май – в 3-х экз.;
- Примерное 10-дневное меню 12-18 лет, март-май – в 3-х экз.;
- Примерное 10-дневное меню 7-11 лет, сентябрь-февраль – в 3-х экз.;
- Примерное 10-дневное меню 12-18 лет, сентябрь-февраль – в 3-х экз.;
- Технологические карты – в 1-м экземпляре.

6. В ходе проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено (рассмотрено):

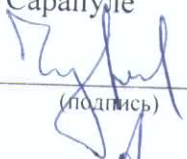
- Примерное меню составлено на период не менее двух недель (10 дней), выполнено в соответствии с рекомендуемой формой составления меню Приложение 2 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- Примерное меню дифференцировано по возрастным группам 7-11 лет и 12-18 лет, учтена сезонность;

- Кратность питания: 2-х разовое питание (завтрак, обед) для возрастных групп 7-11 лет и 12-18 лет;
 - Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, соответствуют наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур;
 - Выдержана рекомендуемая масса порций блюд согласно п.6.9. Приложения 3 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
 - Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в последующие 2-3 дня не допущено, нет блюд и продуктов, которые не допускаются для реализации в образовательных учреждениях;
 - Ассортимент питания: такие продукты, как мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб включают в меню ежедневно. По основным продуктам питания меню соответствует СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
 - Особенности технологических карт: содержат информацию о белках, жирах, углеводах и энергетической ценности. Отражена рецептура и технология приготовления блюд отсутствуют.
7. **Сроки проведения экспертизы:** с 01.12.2016г. по 16.12.2016г.
8. **Заключение:** примерное 10-дневное меню МКОУ «Балакинская ООШ»
- Соответствует** СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

Экспертное заключение оформлено в 3 экземплярах.

Исполнитель: ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Удмуртской Республике» в городе Сарапуле
 Врач по общей гигиене

 (Должность эксперта)



 (подпись)

Чурина Н.С.

 (Ф.И.О.)

Технический директор



 (подпись)

А.С.Колчин

 (Ф.И.О.)