

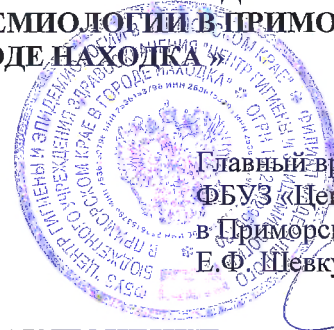
Документ подписан простой электронной подписью Информация о владельце: ФИО: Запорожский Александр Юрьевич Должность: Директор Дата подписания: 05.07.2021 04:16:22 Уникальный программный ключ: 23a796eca5935c5928180a0186cab9a9d90f6d5	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае в г. Находка»	Экспертное заключение Находкинский филиал «МГУ имени адм. Г.И.Невельского» Ф. 5-03-15-2016	Издание 2017г. стр. 1 из 2
---	---	---	---

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**

**ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ПРИМОРСКОМ КРАЕ
В ГОРОДЕ НАХОДКА»**

Юр. адрес: ул. Уткинская, д.36 г.
Владивосток, 690091
Тел./факс. 402185 E.mail fguz@pkrpn.ru

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



«УТВЕРЖДАЮ»

Главный врач филиала
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Приморском крае в г. Находка»
Е.Ф. Шевкун

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

№ 005/у от 28 февраля 2017г

На основании заявки руководителя Находкинского филиала МГУ имени адм. Г.И.Невельского от 14.02.2017г вх. № 77/4

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

проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза:

примерное 10-ти дневное меню для организации питания обучающихся в образовательном учреждении на соответствие требованиям СанПиН 2.4.5.2409- 08 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

В ходе рассмотрения представленных документов установлено:

1. Объект: *Находкинский филиал МГУ имени адмирала Г.И. Невельского.*
2. Юридический адрес объекта: *г. Находка, ул. Заводская, 3.*
3. Фактический адрес объекта: *г. Находка, Находкинский проспект, 34.*
- 4.Ф.И.О. руководителя: *Смехова А.В.*
5. Режим питания: *представлено меню завтраков и обедов для обучающихся 14-18 лет. Примерное меню составлено с учетом набора помещений пищеблока, в составе которого имеется овощной (1), мясо- рыбный, горячий цех с раздаточной зоной. Отсутствует холодный цех.*
6. Завтрак состоит: *из горячего блюда, горячего напитка, хлеба с маслом и сыром.*
Обед включает : *первое, второе блюдо (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток.*
7. *Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур.*
8. При составлении перспективного 10- дневного меню учтены следующие требования:

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае в г. Находка»	Экспертное заключение Находкинский филиал « МГУ имени адм. Г.И.Невельского.	Издание 2017г.
<i>г. Находка</i>	Ф. 5-03-15-2016	стр. 2 из 2

-соответствует принципам щадящего питания, исключает продукты с раздражающими свойствами, запрещенные в организациях общественного питания образовательных учреждений;

-соблюдены требования по массе порций блюд, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах;

-разработано с учетом необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона.

12 лет и старше	Фактически	Норма
Белок,г	70,83	58,8-67,8
Жиры, г	55,60	60-69
Углеводы, г	253,28	255-293,4
Энергия(ккал)	1806,13	1800-2070

9. Повторяемость блюд: не отмечается повторение одних и тех же блюд и кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие 2-3 дня.

10. Распределение энергетической ценности по приемам пищи:

в меню учитывается рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. При двухразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном соотношении составляет: завтрак- 25%(норма 25%), обед- 35%(норма 35%).

11. Соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов составляет 1:1:4, соотношение кальция к фосфору 1: 1,5.

12. Наличие в рационе основных продуктов: ежедневно в меню включается мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный. Сыр, рыба, творог, яйцо- включены в меню 1 раз в 2-3 дня.

13. Обеспеченность полным набором пищевых продуктов: в течение 2-х недель учащиеся обеспечены набором пищевых продуктов в объеме, предусмотренном в суточном наборе, из расчета в один день на 1 ребенка.

Заключение: примерное 10-ти дневное меню для организации питания обучающихся Находкинского филиала МГУ имени адм. Г.И.Невельского соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409- 08 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Исполнитель:
пом вр. по общей гигиене


Л.А.Иртуганова

Зав.СГО


Я.Г.Калашникова