

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
(РОСПОТРЕБНАДЗОР)

ФИЛИАЛ

ФБУЗ «ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ
В АХТУБИНСКОМ ХАРАБАЛИНСКОМ РАЙОНАХ И ЗАТО ГОРОДА
ЗНАМЕНСК»

416500 Астраханская область, г. Ахтубинск, ул. Чаплыгина, 1-г. тел./факс (8-85141) 5-11-57

E – mail: fguzahuba@yandex.ru

ОКПО 75195091 ОГРН 1053001133492, ИНН/КПП 3017042340/300102001

Аттестат
аккредитации
№ RA.RU.710046
от 12.05.2015 года



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 1.450

«27» августа 2020 г.

о соответствии (не соответствии) санитарно-эпидемиологическим
правилам и нормативам 10-ти дневного примерного меню.

Мною, Веденевым В.Г, врачом по общей гигиене Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Астраханской области в Ахтубинском, Харабалинском районах и ЗАТО города Знаменск», на основании предписания начальника ТО Управления Роспотребнадзора по АО в Ахтубинском, Харабалинском районах и ЗАТО города Знаменск от 27.08.2020г. № 1016 (вх. № 1333 от 27.08.2020 г.), проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза примерного 10-дневного меню, разработанного ИП Легковским С.В., ИНН 301500179726, ОГРН 310302327900035, для организации горячего питания (завтраки) детей, обучающихся в 1 – 4 классах (7-11 лет), МБОУ Ахтубинского района, на соответствие требованиям санитарных правил и нормативов.

На экспертизу представлены следующие документы:

1. Примерное 10-дневное меню (завтраки) для обучающихся в 1 – 4 классах на 2020-2021 учебный год.
2. Технологические карты.

В ходе экспертизы установлено:

1. Наименование объекта: примерное 10-дневное меню, разработанное ИП Легковским С.В.
2. Ведомственная принадлежность: индивидуальный предприниматель.
3. Юридический адрес: г. Астрахань, ул. Н. Ветошникова, д. 2В, кв. 60.
- 3.1. Фактический адрес: Астраханская область, г. Ахтубинск, ул. Шубина, д. 100
4. Перечень документации:
 - 4.1. примерное 10-дневное меню;
 - 4.2. технологические карточки – представлены.
5. Анализ примерного 10-дневного меню:
 - 5.1. кратность питания – однократно (завтраки);
 - 5.2. сезонность – 2020-2021 учебный год;
 - 5.3. возраст детей – учащиеся 1 – 4 классов (7-11 лет);
 - 5.5. указание выхода порций, пищевой и энергетической ценности - имеются;
 - 5.6. частота повторяемости продуктов — соблюдается;
 - 5.7. распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи - соблюдается;
 - 5.8. наличие запрещенных продуктов и блюд – не содержит.

Заключение: представленное меню разработано с учетом возраста детей, не содержит запрещенных продуктов, пищевая и энергетическая ценности блюд, потребности в основных витаминах и микроэлементах, включая содержание последних в каждом блюде соблюдены, что соответствует требованиям 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



В.Г. Веденев