



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

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В РЕСПУБЛИКЕ ДАГЕСТАН»**

**ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В РЕСПУБЛИКЕ ДАГЕСТАН
В БОТЛИХСКОМ РАЙОНЕ»**

Ботлихский район с. Ботлих ул. Центральная д. 15 368970

тел/факс (887271) 22093, 22144 E mail fguz-botlih@yandex.ru

окпо 73915693 огрн 1050560002129 инн/кпп 0560029210

«07» декабрь 2020 г.



УТВЕРЖДАЮ
Главный врач
ФФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в
Республике Дагестан
в Ботлихском районе»
Х. М. Джамалдинова

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 138

**по результатам исследования перспективного 12-ти дневное меню
горячего питания уч-ся начальных классов (завтрак и обед)**

На основании:

Поручения № 355 от 07.12.2020г ТО Управления Роспотребнадзора по РД в Ботлихском районе

Наименование объекта: МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ "АНДИЙСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №2" ИМЕНИ
МУРТАЗАЛИ РАСУЛОВИЧА КАЗАНАЛИПОВА" МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА "БОТЛИХСКИЙ
РАЙОН"

по адресу: 368983, ДАГЕСТАН РЕСП, БОТЛИХСКИЙ Р-Н, АНДИ С, ЦЕНТРАЛЬНАЯ УЛ,
ДОМ 69

Представлен образец:

Примерное 12ти дневное меню горячего питания учащихся начальных классов (завтрак и обед)

Объем исследований:

Количество белков, жиров, углеводов, общая калорийность, нормы выхода блюд, соотношение их в процентах, соответствие главе № 6.

Нормативно-техническая документация, в соответствии с которой назначались и оценивались лабораторные исследования:

СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций"

Исследования проведены:

ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РД в Ботлихском районе»

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Исследованный образец:

При экспертизе примерного 12-ти дневное меню горячего питания учащихся начальных классов **выявлено:**

1. Меню составлено по форме согласно **СанПин 2.4.5.2409-08. Приложение № 2,3.**
2. Представлены технологические карты, где отражены рецептура и технология приготовления блюд, что **соответствует СанПин 2.4.5.2409-08 гл. 6 п.11.**
3. Рекомендуемые массы порций блюд соблюдаются, что **соответствует СанПин 2.4.5.2409-08 гл. 6 приложение №3**
4. Усредненная потребность в пищевых веществах для обучающихся возрастных групп от 7-11 лет, соблюдаются, что соответствует **СанПин 2.4.5.2409-08 гл. 6 приложение №4 таблица №1, МУ 2.4.0179-20.**
5. Соотношение белков, жиров, углеводов (1:1:4) выдерживаются. **СанПин 2.4.5.2409-08 гл. 6 приложение №4 таблица №1, МУ 2.4.0179-20.**

Вывод: примерное 12ти дневное меню горячего питания учащихся начальных классов **соответствует СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» главе 6. , МУ 2.4.0179-20.**

Экспертиза проведена: Главным врачом филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РД в Ботлихском районе» **Джамалдиновой Х.М.**

Экспертиза проведена в соответствии с действующими техническими регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, государственными стандартами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

Примечание: Экспертное заключение распространяется только на исследованные образцы

Гл.врач
ФФБУЗ «ЦГ и Э в РД
в Ботлихском районе»



Х.М. Джамалдинова