

**МІНІСТЭРСТВА АХОВЫ ЗДAROЎЯ  
РЭСПУБЛІКІ БЕЛАРУСЬ  
ДЗЯРЖАЎНАЯ ўСТАНОВА  
«КАМЯНЕЦКІ РАЕННЫ ЦЭНТР  
ГІГІЕНЫ І ЭПІДЭМІЯЛОГІЇ»**

225051 г.Камянец, вул.Пагранічная, 2

Тэл./факс: 7-23-50 – прыемная

7-50-10 – галоўны ўрач

Р/с BY22AKBB36323700909951000000 Брэсцкага абласнога  
упраўлення №100 ААТ «ААБ Беларусбанк»

код АКBBBY21100 УНН 200056161

e-mail: kamrcge@brest.by

От 04.07.2023 №01-29/632

**МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ  
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КАМЕНЕЦКИЙ РАЙОННЫЙ ЦЕНТР  
ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ»**

225051 г.Камянец, ул.Пагранічная, 2

Тел./факс: 7-23-50 – приемная

7-50-10 – главный врач

Р/с BY22AKBB36323700909951000000 Брестского областного  
управления №100 ОАО «АСБ Беларусбанк»

код АКBBBY21100 УНН 200056161

e-mail: kamrcge@brest.by

Управляющему  
ГУ «Центр по обеспечению  
деятельности бюджетных  
организаций Каменецкого района»  
Кирилюку О.В.

**Об информировании**

По Вашему заявлению от 29.06.2023 №194-11/09 Каменецким районным ЦГиЭ проведена гигиеническая оценка измененных согласно предпочтениям учащихся примерных двухнедельных рационов одноразового и трехразового питания для учащихся на летне-осенний период в рамках пилотного проекта в школах Каменецкого района:

В ходе оценки установлено следующее:

Одноразовое питание:

1. питание учащихся, согласно представленному примерному меню предусмотрено щадящим по химическому составу и способам приготовления: в приготовлении блюд не предусмотрено использование острых приправ (хрен, перец, горчица), запрещенных продуктов, колбасы и сосиски вареные предусмотрены не более 1 раза в неделю ( 8-й день), в меню включены богатые пектином кондитерские изделия (зефир, мармелад).
2. Калорийность горячего (второго) завтрака соответствует анатомо-физиологическим особенностям организма детей в соответствии с возрастными особенностями (регламентируемым пределам) и составляет от общего суточного рациона.
3. При анализе примерного меню фактов включения запрещенных блюд не установлено.
4. Повторяемость одноименных блюд в течение двух дней подряд согласно меню отсутствует.
5. Овощи (салаты из свежих или вареных овощей), мясо (птица), масло растительное и животное, сахар, хлеб, крупа в меню включаются ежедневно.

### Трехразовое питание:


1. питание учащихся, согласно представленному примерному меню предусмотрено щадящим по химическому составу и способам приготовления: в приготовлении блюд не предусмотрено использование острых приправ (хрен, перец, горчица), запрещенных продуктов, одноименные блюда в течение дня и в течение двух и более дней подряд не включаются, колбасы и сосиски вареные предусмотрены не более 1 раза в неделю, в меню включены богатые пектином кондитерские изделия (зефир, мармелад);
2. ежедневно включаются овощи (салаты из свежих или вареных овощей), мясо (птица), масло растительное и животное, сахар, хлеб, крупа, молоко и кисломолочные напитки, свежие фрукты (или соки, нектары), 2 раза в неделю творог, 2-3 раза в неделю сыр, 1 раз в неделю рыба (с учетом выполнения норм питания);
3. при анализе распределения калорийности дневного рациона за счет белков на 10-15%, жиров на 30-32% и углеводов на 55-60% установлено, что среднестатистическое (среднее за 10 дней) соотношение пищевых веществ является оптимальным для физиологической потребности детского организма и соответствует гигиенически регламентированным требованиям: соотношение Б:Ж:У за 10 дней составляет в процентном соотношении от калорийности суточного рациона 13,2%, 31,4% и 55,3%.
4. **Распределение калорийности по приемам пищи** соответствует анатомо-физиологическим особенностям организма детей в соответствии с возрастными особенностями (регламентируемым пределам) и составляет от общего суточного рациона при нормируемых показателях:  
*завтрак* составляет от 17,86 % до 26,45 % от общего суточного рациона при нормируемых показателях 20- 25% (в 1-й день – 22,48 %, во 2-й день – 19,19 %, в 3-й день – 26,45 %, в 4-й день – 18,66 %, в 5-й день – 19,85 %, в 6-й день – 18,9 %, в 7-й день – 21,32 %, в 8-й день – 17,86 %, в 9-й день – 20,56 %, в 10-й день – 22,39 %); **среднеобобщенный показатель за 10 дней – 20,77 %;**  
*обед* – от 25,15 % до 39,3 % при нормируемых показателях 30 - 35% (в 1-й день – 33,73 %, во 2-й день – 31,0 %, в 3-й день – 28,23 %, в 4-й день – 33,95 %, в 5-й день – 39,3 %, в 6-й день – 38,31 %, в 7-й день – 35,03 %, в 8-й день – 25,15 %, в 9-й день – 32,66 %, в 10-й день – 34,76 %); **среднеобобщенный показатель за 10 дней 33,2 %;**  
*полдник* составляет от 10,85 % до 27 % от общего суточного рациона при нормируемых показателях 10,0 – 15,0 % (в 1-й день – 13,79 %, во 2-й день – 19,84 %, в 3-й день – 15,32 %, в 4-й день – 17,39%, в 5-й день – 10,85 %, в 6-й день – 12,79 %, в 7-й день – 13,65 %, в 8-й день – 27 %, в 9-й день – 16,78 %, в 10-й день – 12,86 %); **среднеобобщенный показатель за 10 дней – 16%;**
5. распределение общей калорийности по дням недели с учетом норм потребления пищевых веществ и энергии для детей согласно

санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к питанию населения: нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Республики Беларусь, утвержденным Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 20 ноября 2012 г. № 180, с учетом изменений в соответствии с постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 17.01.2022 №29, соответствует (в пределах + 5,0%) по всем дням примерного меню.

6. Среднестатистический показатель калорийности за 10 дней примерного рациона в пределах нормируемого – 1616,188 ккал, при регламентированном 1260-1725 ккал.

**ВЫВОД:** в примерных двухнедельных рационах одноразового и трехразового питания на летне-осенний период соблюдены основные подходы пол набору продуктов, совместимости и разнообразию блюд, способам их приготовления, рационы разработаны в основном с учетом физиологической потребности детей в пищевых веществах и энергии и действующих санитарно-эпидемиологических требований, за исключением незначительных отклонений по распределению калорийности по приемам пищи (полдник), в связи с чем данные рационы могут использоваться при организации питания детей.

Главный государственный  
санитарный врач  
Каменецкого района



С.Н. Булах