

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ПЕРМСКОМ КРАЕ»**

Юридический адрес: Россия, 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50
Телефон/факс: (342) 239-34-09, факс: 239-34-11
ОГРН 1055901616671, ИНН 5904122072
УФК по Пермскому краю (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае», л/с 20566U23700)
Расчетный счет: 40501810965772300004 в Отделении Пермь г. Пермь
Код по ОКПО 75507248

Аттестат аккредитации
№ RA.RU.710044

Утверждаю:

Врио зам. главного врача
Е.Ж. Кузовникова



**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 9194/2020
по результатам санитарно-эпидемиологических обследований,
санитарно-эпидемиологических и гигиенических оценок**

Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю вынесено Предписание № 1251 от 25.08.2020 г. (вх. № 4670-ЦА от 25.08.2019 г.) о проведении гигиенической оценки примерных 10-дневных меню для организации питания учащихся 1 – 4 классов МАОУ «СОШ № 2» г. Перми, МАОУ «СОШ № 44» г. Перми, МАОУ «СОШ № 55» г. Перми, МАОУ «СОШ № 64» г. Перми, МАОУ «СОШ № 83» г. Перми, МАОУ «СОШ № 119» г. Перми, МАОУ «СОШ № 120» г. Перми.

В качестве экспертной организации был определен ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае».

В отношении ИП Векшиной А.А. (юридический адрес: Пермский край, г. Пермь, ул. Хабаровская, 56 - 299) были проведены:

- гигиеническая оценка примерного 10-дневного меню для организации питания учащихся 1 – 4 классов (1 вариант);
- гигиеническая оценка примерного 10-дневного меню для организации питания учащихся 1 – 4 классов (2 вариант);
- гигиеническая оценка примерного 10-дневного меню для организации питания учащихся 1 – 4 классов (3 вариант);
- гигиеническая оценка примерного 10-дневного меню для организации питания учащихся 1 – 4 классов (4 вариант).

обследования, измерения, гигиенические и иные виды оценок

Результаты оформлены в виде: -.

Проведение гигиенической оценки
санитарно-эпидемиологической, гигиенической оценки, санитарно-эпидемиологической экспертизы
и оформление экспертного заключения по результатам было поручено провести врачу по гигиене детей и подростков ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Селивановой Ирине Владимировне.

Селиванова Ирина Владимировна предупреждена об ответственности за дачу заведомо ложного заключения.

(Ф.И.О. полностью)


Подпись

Санитарно-эпидемиологической экспертиза проведена: дата начала «26» августа 2020 г., дата окончания «28» августа 2020 г.

Эксперту было дано поручение на проведение гигиенической оценки примерных 10-дневных меню для организации питания детей в МАОУ «СОШ № 2» г. Перми, МАОУ «СОШ № 44» г. Перми, МАОУ «СОШ № 55» г. Перми, МАОУ «СОШ № 64» г. Перми, МАОУ «СОШ № 83» г. Перми, МАОУ «СОШ № 119» г. Перми, МАОУ «СОШ № 120» г. Перми.

В распоряжение эксперта были предоставлены следующие документы:
(перечислить с указанием наименования, номера и даты документа)

1. Примерное 10-дневное меню для организации питания учащихся 1 – 4 классов (1 вариант);
2. Примерное 10-дневное меню для организации питания учащихся 1 – 4 классов (2 вариант);
3. Примерное 10-дневное меню для организации питания учащихся 1 – 4 классов (3 вариант);
4. Примерное 10-дневное меню для организации питания учащихся 1 – 4 классов (4 вариант).

В результате установлено:

Примерные 10-дневные меню для организации питания учащихся 1 – 4 классов составлены ИП Векшиной А.А. Примерные 10-дневные меню составлены для возрастной группы детей - от 7 до 11 лет.

Разработанные 10-дневные меню содержат примерный перечень блюд, составленный в соответствии со «Сборником технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, ООО «Уральский региональный центр питания», ГБОУ ВПО «ПГМА им. акад. Е.А. Вагнера», 2013 г., что соответствует требованиям п. 6.4, п. 6.10 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Представленные меню для организации питания учащихся 1 – 4 классов содержат информацию о массе порций блюд, энергетической и пищевой ценности, количественном содержании витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, что соответствует требованиям п. 6.10 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Примерные 10-дневные меню предусматривают 2-разовое горячее питание – завтрак и обед, что соответствует требованиям п. 6.8. СанПиН 2.4.5.2409-08. Представленные меню соответствует принципам щадящего питания - предусматривают такие способы приготовления блюд, как варка, приготовление на пару, тушение, запекание и исключают продукты с раздражающими свойствами, что соответствует требованиям п. 6.16 СанПиН 2.4.5.2409-08.

В примерных 10-дневных меню для организации питания учащихся 1 – 4 классов отсутствует повторение одних и тех же блюд и кулинарных изделий в течение дня и последующих двух дней, что соответствует требованиям п. 6.13 СанПиН 2.4.5.2409-08.

В представленных 10-дневных меню такие продукты, как молоко, сливочное и растительное масло включены в рацион ежедневно, что соответствует п. 6.17 СанПиН 2.4.5.2409-08. Хлеб пшеничный и ржаной включен в обед каждого дня, хлеб пшеничный в завтрак каждого дня, что соответствует п. 6.17 СанПиН 2.4.5.2409-08. Мясо включено в меню 3 дней из 10, в меню 2 дней вместо мяса в меню включена рыба, в меню 4 дней - кура, в меню 1 дня - колбасные изделия. Рыба включена в меню 1 раз в 3 дня. Сыр включен в меню 2-4 дней из 10, яйца - в меню 3-4 дней из 10, творог - в меню 1-2 дней из 10.

В примерном меню завтраки состоят из закусок, горячих блюд и горячих напитков, что соответствует требованиям п. 6.18 СанПиН 2.4.5.2409-08. В качестве закусок в примерном меню предусмотрены сыр порционно с пшеничным хлебом, сливочное масло порционно с пшеничным

хлебом, овощи консервированные порционно. В качестве горячих блюд в примерном меню предусмотрены каши молочные, суп молочный, омлет, запеканка, пудинг, отварные макаронные изделия.

В примерном меню обеды состоят из закусок, горячих первых блюд, горячих вторых блюд (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладких блюд (напитков). В качестве закусок в примерном меню предусмотрены 1-2 компонентные салаты из отварных овощей, квашеных, соленых, консервированных овощей с растительным маслом, овощи соленые порционно, что соответствует п. 6.19 СанПиН 2.4.5.2409-08. В качестве первых блюд в примерном меню предусмотрены горячие супы, в качестве вторых блюд – горячие основные блюда из мяса, печени, куры, рыбы, с гарнирами из картофеля, круп и макаронных изделий. В качестве сладких блюд в меню обедов предусмотрены напитки из свежих фруктов, сухофруктов, ягод, шиповника.

В представленных меню соблюдаются рекомендуемые массы порций блюд для обеих возрастных групп в соответствии с п.6.9, прил. 3 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Содержание белков, жиров и углеводов в примерном меню для питания учащихся 1 – 4 классов в среднем за 10 дней:

- 1 вариант меню (завтрак 1, обед 1) – 48,7 г., 54,7 г., 192,9 г., соответственно, что составляет 63,3 %, 69,2 %, 57,6 % от суточной потребности детей 7-11 лет, соответственно;
- 2 вариант меню (завтрак 2, обед 2) – 40,7 г.: 52,5 г.: 187,1 г, соответственно, что составляет 52,9 %, 66,5 %, 55,9 % от суточной потребности для детей 7-11 лет, соответственно;
- 3 вариант меню (завтрак 1, обед 2) – 48,5 г.: 53,9 г.: 190,5 г, соответственно, что составляет 63,0 %, 68,2 %, 56,9 % от суточной потребности для детей 7-11 лет, соответственно;
- 4 вариант меню (завтрак 2, обед 1) – 40,9 г.: 53,4 г.: 189,6 г, соответственно, что составляет 53,1 %, 53,4 %, 55,7 % от суточной потребности для детей 7-11 лет, соответственно.

Соотношение белков, жиров и углеводов в меню завтраков и обедов в примерных меню на осенне-зимний период года составляет:

- 1 вариант меню (завтрак 1, обед 1) – 1 : 1,1 : 4,0;
- 2 вариант меню (завтрак 2, обед 2) - 1 : 1,3 : 4,6;
- 3 вариант меню (завтрак 1, обед 2) - 1 : 1,1 : 3,9;
- 4 вариант меню (завтрак 2, обед 1) – 1 : 1,3 : 4,6.

Распределение калорийности рациона для питания учащихся 1 – 4 классов по приемам пищи в среднем за 10 дней в процентном отношении от суточной потребности для детей 7 – 10 лет:

- 1 вариант меню (завтрак 1, обед 1) – составляет: завтрак – 26,2 % при норме 25%, обед 35,9 % при норме 35 % в соответствии с п. 6.14 СанПиН 2.4.5.2409-08;
- 2 вариант меню (завтрак 2, обед 2) – составляет: завтрак – 23,8 % при норме 25%, обед 35,1 % при норме 35 % в соответствии с п. 6.14 СанПиН 2.4.5.2409-08;
- 3 вариант меню (завтрак 1, обед 2) – составляет: завтрак – 26,2 % при норме 25%, обед 35,1 % при норме 35 % в соответствии с п. 6.14 СанПиН 2.4.5.2409-08;
- 4 вариант меню (завтрак 2, обед 1) – составляет: завтрак – 23,8 % при норме 25%, обед 35,9 % при норме 35 % в соответствии с п. 6.14 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Вклад основных пищевых веществ в общую калорийность при 2-разовом питании в среднем за 10 дней для детей 7 – 10 лет составляет:

- 1 вариант меню – белки – 13,0 %, жиры – 34,0 %, углеводы – 53,0 %;
- 2 вариант меню – белки – 11,9 %, жиры – 34,3 %, углеводы – 53,8 %;
- 3 вариант меню – белки – 13,4 %, жиры – 33,7 %, углеводы – 52,9 %;
- 4 вариант меню – белки – 11,9 %, жиры – 33,8 %, углеводы – 54,3 %.

В примерных меню для питания учащихся 1 – 4 классов согласно представленным расчетам натуральные нормы питания при 2-разовом питании по основным продуктам составляют: мясо – 51,6-59,2 %, рыба – 36,9 %, молоко – 93,8-105,4 %, творог – 91,6 %, сыр – 60,9-200,4 %, овощи –

55,1-72 %, фрукты – 20,7-21,1 % от рекомендуемой суточной потребности в пересчете на 2-разовое питание.

В представленных примерных меню не предусмотрено использование пищевых продуктов и изготовление блюд и кулинарных изделий, запрещенных п. 6.25 приложением № 7 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Вывод

Примерные 10-дневные меню для организации питания учащихся 1 – 4 классов в МАОУ «СОШ № 2» г. Перми, МАОУ «СОШ № 44» г. Перми, МАОУ «СОШ № 55» г. Перми, МАОУ «СОШ № 64» г. Перми, МАОУ «СОШ № 83» г. Перми, МАОУ «СОШ № 119» г. Перми, МАОУ «СОШ № 120» г. Перми

соответствуют (не-соответствуют)

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 гигиене детей и подростков
(должность)


(подпись)

Селиванова И.В.
(Ф.И.О.)



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

**УПРАВЛЕНИЕ
ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ
ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ
ЧЕЛОВЕКА ПО ПЕРМСКОМУ КРАЮ
(Управление Роспотребнадзора по
Пермскому краю)**

Куйбышева ул., д. 50, Пермь, 614016
Тел. (342) 239-35-63, факс (342) 239-31-24
E-mail: urpn@59.rosпотребнадzor.ru
www.59.rosпотребнадzor.ru

ОКПО 75507314; ОГРН 1055901619168

ИНН/КПП 5904122386/590401001

28 АВГ 2020 № 59-00-09/ *10-21929-2020*

На № 59-30032-2020 от 21.08.2020 г.

Индивидуальному предпринимателю
Векшиной А.А.

Хабаровская ул., д. 54, кв. 85
Пермь, 614000

«О рассмотрении меню»

Управление Роспотребнадзора по Пермскому краю, рассмотрев представленные документы:

- заявление индивидуального предпринимателя Векшиной А.А. (вх. № 59-30032-2020 от 21.08.2020 года);

- примерные 10- дневные меню для организации питания учащихся в возрасте 7- 10 лет на осеннее-зимний и весеннее- летний периоды года МАОУ «СОШ № 2» г. Перми, МАОУ «СОШ № 44» г. Перми, МАОУ «СОШ № 55» г. Перми, МАОУ «ЭнергоПолис» г. Перми, МАОУ «СОШ № 64» г. Перми, МАОУ «СОШ № 83» г. Перми, МАОУ «СОШ № 119» г. Перми, МАОУ «СОШ № 120» г. Перми;

- экспертное заключение № 2177-ЦА от 28.08.2020 г. ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»

установило, что данные примерные меню не противоречат требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» при условии его соблюдения.

Заместитель руководителя

А.М. Зомарев

