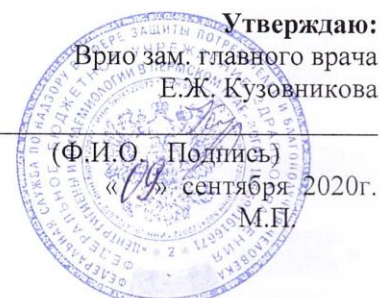


**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ПЕРМСКОМ КРАЕ»**

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



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 2258-ЦА
по результатам санитарно-эпидемиологических обследований,
санитарно-эпидемиологических и гигиенических оценок

Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю вынесено Предписание № 1229 от 21.08.2020 г. (вх. № 4655-ЦА от 24.08.2020 г.) о проведении гигиенической оценки примерных 12-дневных меню для детей в возрасте от 7 до 10 лет и от 11 лет и старше для организации питания учащихся в МАОУ «СОШ № 64» г. Перми.

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

В отношении ООО «Май-М» (юридический адрес: Пермский край, г. Пермь, ул. 3-я Водопроводная, д.1) были проведены:

- гигиеническая оценка примерного 12-дневного меню для детей в возрасте от 7 до 10 лет на осенне-зимний период;
- гигиеническая оценка примерного 12-дневного меню для детей в возрасте от 11 лет и старше на осенне-зимний период.

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 «25» августа 2020 г., дата окончания «09» сентября 2020 г.

В распоряжение эксперта были предоставлены следующие документы:

(перечислить с указанием наименования, номера и даты документа)

1. Примерное 12-дневное меню для детей в возрасте от 7 до 10 лет на осенне-зимний период года;
2. Примерное 12-дневное меню для детей в возрасте от 11 лет и старше на осенне-зимний период года.

В результате установлено:

Примерные 12-дневные меню для детей в возрасте от 7 до 10 лет от 11 лет и старше представлены на санитарно-эпидемиологическую экспертизу ООО «Май-М». Примерные 12-дневные меню дифференцированы по возрастным группам – для учащихся 7-10 лет и 11-18 лет, что соответствует требованиям п. 6.6 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Примерные 12-дневные меню для детей в возрасте от 7 до 10 лет от 11 лет и старше составлены с учетом сезонности (на осенне-зимний период года).

Представленные 12-дневные меню составлены в соответствии со сборниками:

- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2013 г.;

- Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений, г. Пермь, 2018 г.

Примерные 12-дневные меню содержат информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, содержании витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. В примерных 12-дневных меню приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемые в примерном меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур, что соответствует п.6.10 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Примерные 12-дневные меню предусматривают 2-разовое горячее питание – завтрак и обед, дополнительно предусмотрен полдник, что соответствует требованиям п. 6.8. СанПиН 2.4.5.2409-08. Представленные меню соответствуют 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 12-дневных меню для детей в возрасте от 7 до 10 лет от 11 лет и старше 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 6 дней из 10, в меню 4 дней вместо мяса в меню включена курица, в меню 2 дней – рыба. Сыр включен в меню 1 раз в 3 дня, яйца - 1 раз в 2 дня, творог - 1 раз в 4 дня. Рыба включена в меню 1 раз в 6 дней.

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, яйцо вареное, бутерброд с вареной колбасой, фрукты. В качестве горячих блюд в примерном меню предусмотрены каши молочные, омлет, запеканка из творога, пудинг творожный.

В примерном меню обеды состоят из закусок, горячих первых блюд (супы), горячих вторых блюд (основное горячее блюдо из мяса, печени, рыбы или птицы, гарниры из картофеля, овощей, круп и макаронных изделий) и сладких блюд (напитков). В качестве закусок в примерном меню предусмотрены 1-2 компонентные салаты из свежих, отварных, консервированных овощей с

растительным маслом, овощи свежие и консервированные порционно, что соответствует п. 6.19 СанПиН 2.4.5.2409-08. В качестве сладких блюд в меню обедов предусмотрены напитки из сухофруктов, шиповника, фруктовые соки.

В полдник в меню включены напитки (молоко кипяченое, кисломолочный напиток, сок, кисель, напиток клюквенный) с булочными или кондитерскими изделиями без крема.

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 среднем за 12 дней в примерном меню для питания учащихся:

- в возрасте от 7 до 10 лет – 60,6 г., 49,5 г., 222,5 г., соответственно, что составляет 78,7 %, 62,7 %, 66,4 % от суточной потребности детей 7-11 лет, соответственно;
- от 11 лет и старше – 67,8 г.: 54,7 г.: 239,3 г, соответственно, что составляет 75,3 %, 59,5 %, 62,5 % от суточной потребности для детей 11 лет и старше, соответственно.

Распределение калорийности рациона по приемам пищи в среднем за 12 дней в процентном отношении от суточной потребности:

- для учащихся в возрасте от 7 до 10 лет – составляет: завтрак – 20,7% при норме 20 - 25%, обед 34,5 % при норме 30 - 35 %, полдник 15,6 % при норме 10 % в соответствии с п. 6.9 табл.3 СанПиН 2.4.5.2409-08;

- для учащихся в возрасте от 11 лет и старше – составляет: завтрак – 19,7 % при норме 20 - 25%, обед 30,2 % при норме 30 - 35 %, полдник 14,0 % при норме 10 % в соответствии с п. 6.9 табл.3 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Вклад основных пищевых веществ в общую калорийность при 3-разовом питании в среднем за 12 дней в соответствии с требованиями п. 6.15 СанПиН 2.4.5.2409-08 составляет:

- для учащихся в возрасте от 7 до 10 лет – белки – 15,1 %, жиры – 27,7 %, углеводы – 55,2 %,
- для учащихся в возрасте от 11 лет и старше – белки – 15,5 %, жиры – 28,1%, углеводы – 54,6 %.

В примерных меню для питания учащихся согласно представленным расчетам натуральные нормы питания при 3-разовом питании по основным продуктам составляют: мясо – 76,7 - 84,1 %, рыба – 47,2 - 60,5 %, молоко – 105,9-114,5 %, творог – 91,1 – 95,6 %, сыр – 150,7 – 173,3 %, овощи – 62 - 72 %, фрукты – 134 - 160,6 % от рекомендуемой суточной потребности в пересчете на 3-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.

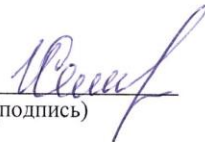
Вывод

Примерные 12-дневные меню для детей в возрасте от 7 до 10 лет и от 11 лет и старше для организации питания учащихся в МАОУ «СОШ № 64» 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.)