

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ПЕРМСКОМ КРАЕ»
ВОСТОЧНЫЙ ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
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:
Главный врач (заместитель главного врача)

Харина Алина Владимировна
(Ф.И.О. Подпись)

М.П.

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 024-ВФ
по результатам санитарно-эпидемиологических обследований,
санитарно-эпидемиологических и гигиенических оценок**

Восточным территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю вынесено **поручение № 59-04-20/11-24946-2020 от 28.09.2020 г., входящий № 1571 -ВФ от 28.09.2020 г.** распоряжение, предписание, поручение о проведении гигиенической оценки примерного 10- дневного меню для обучающихся МБОУ «ООШ №1», МБОУ «СОШ №5», МБОУ «СУВУ №14 «Подросток», МБОУ «Ляминская ООШ им. Героя Советского Союза Зайцева Г.Н.», (услугу питания оказывает ИП Асманкин О.В.) санитарно-эпидемиологической, гигиенической оценки, санитарно-эпидемиологической экспертизы в отношении ИП Асманкина О.В.

(указать наименование юридического лица, ИП)

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

В отношении ИП Асманкина О.В. была проведена гигиеническая оценка примерного 10-дневного меню для организации питания детей в возрасте 7-11 и старше 11 лет в осеннее-зимний период года в МБОУ «ООШ №1», МБОУ «СОШ №5», МБОУ «СУВУ №14 «Подросток», МБОУ «Ляминская ООШ им. Героя Советского Союза Зайцева Г.Н.».

обследования, измерения, гигиенические и иные виды оценок

Результаты оформлены в виде: -

Проведение гигиенической оценки примерного 10- дневного меню

санитарно-эпидемиологической, гигиенической оценки, санитарно-эпидемиологической экспертизы и оформление экспертного заключения по результатам было поручено провести врачу по коммунальной гигиене - Хариной Алине Владимировне

(должность, Ф.И.О. полностью)

Харина Алина Владимировна

(Ф.И.О)

предупреждена об ответственности за дачу заведомо ложного заключения.

Харина Алина Владимировна
Подпись

санитарно-гигиеническая оценка примерного 10- дневного меню проведена: дата начала «28» сентября 2020 г., дата окончания «02» октября 2020 г.

экспертиза, санитарно-эпидемиологическая, гигиеническая оценка

Перед экспертом были поставлены следующие вопросы (перечислить), либо эксперту было дано поручение на проведение:

санитарно- гигиенической оценки примерного 10-дневного меню для организации питания детей в возрасте 7-11 и старше 11 лет в осеннее-зимний период года в МБОУ «ООШ №1», МБОУ «СОШ №5», МБОУ «СУВУ №14 «Подросток», МБОУ «Ляминская ООШ им. Героя Советского Союза Зайцева Г.Н.»(услугу питания оказывает ИП Асманкин О.В.) на соответствие СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее - СанПиН 2.4.5.2409-08) .

В распоряжение эксперта были предоставлены следующие документы

(перечислить с указанием наименования, номера и даты документа):

1. примерное 10-дневное меню

В результате установлено:

На основании поручения 59-04-20/11-24946-2020 от 28.09.2020 г., входящий № 1571 -ВФ от 28.09.2020 г. Восточного территориального отдела Управления федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пермскому краю проведена гигиеническая оценка примерного 10-дневного меню для организации питания детей в возрасте 7-11 и старше 11 лет в осеннее-зимний период года в МБОУ «ООШ №1», МБОУ «СОШ №5», МБОУ «СУВУ №14 «Подросток», МБОУ «Ляминская ООШ им. Героя Советского Союза Зайцева Г.Н.»(услугу питания оказывает ИП Асманкин О.В.) с целью установления соответствия (несоответствия) предоставленного меню требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее СанПиН 2.4.5.2409-08).

В соответствии с представленными материалами меню разработано на основании Сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений (издание 4-е, Пермь, 2008г., издание 5-е, Пермь, 2013 год).

Представленное на экспертизу меню разработано на сезон зима-осень (с учетом сезонности), что соответствует п. 6.6. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Разработанное 10-дневное меню содержит ссылки рецептур блюд. Приведенные ссылки используемых блюд и кулинарных изделий, указанных в примерном меню соответствуют их наименованиям, указанным в использованном сборнике рецептур, что соответствует п.6.10 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Представленное меню содержит информацию о количественном составе блюд (меню - раскладки, содержащие количественные данные о рецептуре блюда), что соответствует п. 6.4 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Представленное меню предусматривает двухразовое горячее питание: завтрак, обед, что соответствует требованиям п. 6.8. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В меню не допускается повторение одних и тех же блюд в последующие 2-3 дня, что соответствует п. 6.13. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Представленное меню соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим такие способы приготовления блюд, как варка, приготовление на пару, тушение, запекание в соответствии с п. 6.16. СанПиН 2.4.5.2409-08. Исключены продукты с раздражающими свойствами.

Завтрак состоит из закуски (бутерброды с сыром, колбасой, яйцо вареное, фрукты), горячего блюда (каши, запеканка из творога, омлет), горячего напитка (чай, кофейные напитки, какао), что соответствует 6.18 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Обед включает в себя холодную закуску, горячее первое блюдо, второе блюдо в виде блюда из мяса, кури, рыбы с крупяным, овощным, макаронным гарнирами; сладкое блюдо: компоты, напиток из шиповника, соки, чай. В качестве закуски используются одно-, двух-, компонентные салаты из овощей, подгарнировка в виде овощей (огурцы, помидоры).

Такие продукты как мясо, овощи, масло, яйцо, молоко включены в меню ежедневно при 2-х разовом питании. Кура, сыр, включены 4 раза за 10 дней, бобовые-2 раза, рыба, творог - 3 раза.

Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта используются только после термической обработки, что соответствует п. 6.29. СанПиН 2.4.5.2409-08. В соответствии с пояснительной запиской салаты из овощей урожая прошлого года до появления овощей нового урожая будут заменяться на салаты из отварных овощей (2,5,10 дни).

При двухразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении составило:

- в возрасте от 7 до 10 лет - завтрак – 27%, обед – 58.7%;
- в возрасте от 11 лет и старше - завтрак – 26 %, обед – 33.4%;

- в среднем калорийность при двухразовом питании детей в возрасте от 7 до 10 лет составила 85,7%, в возрасте от 11 лет и старше – 59,4%, что не ниже значений п. 6.14, приложение 4, таблица 3 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Вклад основных пищевых веществ в общую калорийность при двухразовом питании детей в возрасте от 7 до 10 лет в среднем за 10 дней: белков – 13%, жиров – 28,8%, углеводов – 56,8%; в возрасте от 11 и старше: белков – 13%, жиров – 31,13%, углеводов – 52,8%.

Выполнение по основным пищевым веществам при двухразовом питании детей в возрасте от 7 до 10 лет в среднем за 10 дней от суточной потребности: белки – 57,5%, жиры – 54,8%, углеводы – 57,3%; в возрасте от 11 и старше составляет белки – 68%, жиры – 70,7%, углеводы – 63,67%.

Гигиенические рекомендации п.6.9, приложение №3 СанПиН 2.4.5.2409-08 к массе порций готовых блюд при составлении меню соблюдены для возрастной категории 7-11 лет, 11 и старше.

Для профилактики дефицита витаминов в меню включены свежие овощи, овощные блюда, свежие фрукты, соки, напиток из шиповника, чай с лимоном. В целях профилактики йододефицитных состояний учащихся используется йодированная соль. В качестве источника полиненасыщенных жирных кислот и жирорастворимых витаминов в меню введены растительные масла нерафинированные.

Для расширения минерального состава в меню включены овощные гарниры, салаты, подгарнировка.

В рационе отсутствуют химические консерванты, ароматизаторы, красители и другие пищевые добавки.

Вывод

На основании вышеизложенного и, руководствуясь Федеральным законом № 52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», примерное 10- дневного меню для обучающихся МБОУ «ООШ №1», МБОУ «СОШ №5», МБОУ «СУВУ №14 «Подросток», МБОУ «Ляминская ООШ им. Героя Советского Союза Зайцева Г.Н.», (услугу питания оказывает ИП Асманкин О.В.), представленное ИП Асманкиным О.В.

соответствуют (не соответствуют),

государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам:

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Врач по коммунальной гигиене
должность


подпись

А.В. Харина