

**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: 40501810500002000002 в Отделении Пермь г. Пермь
Код по ОКПО 75507248

Аттестат аккредитации
№ RA.RU.710044

Утверждаю:
Главный врач
В. А. Хорошавин
(Ф.И.О. Подпись)
« 10 » сентября 2018 г.
М.П.



**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 2690 - ЦА
по результатам санитарно-эпидемиологических обследований,
санитарно-эпидемиологических и гигиенических оценок**

В соответствии с заявлением Общества с ограниченной ответственностью «Вкус и качество» № 5563-ЦА от 31.08.2018 г. о проведении гигиенической оценки примерных двенадцатидневных меню на осенне-зимний период года для организации 3-х разового питания детей от 7 до 10 лет и от 11 до 18 лет в общеобразовательных учреждениях:

МАОУ "СОШ № 135" г. Перми, МАОУ "СОШ № 133" г. Перми, МАОУ "СОШ № 127" г. Перми, МАОУ "Школа дизайна "Точка" г. Перми, МАОУ "Гимназия № 7" г. Перми (2 корпуса), МАОУ "Гимназия № 4 имени братьев Каменских" г. Перми (2 корпуса), МАОУ "Гимназия № 1" г. Перми, МАОУ "СОШ № 49" г. Перми, МАОУ "СОШ № 50" г. Перми (2 корпуса), МАОУ "СОШ № 30" г. Перми, МАОУ "СОШ № 115" г. Перми,

в которых услугу по организации питания предоставляет Общество с ограниченной ответственностью «Вкус и качество» (далее ООО «Вкус и качество»), расположенное по юридическому адресу: 614990, г. Пермь, ул. Героев Хасана, д. 7а

(указать заявление, наименование юридического лица, ИП)

была проведена гигиеническая оценка примерных двенадцатидневных меню на осенне-зимний период года для организации 3-х разового питания детей от 7 до 10 лет и от 11 до 18 лет в общеобразовательных учреждениях, в которых услугу по организации питания предоставляет ООО «Вкус и качество».

(обследования, измерения, гигиенические и иные виды оценок)

Результаты оформлены в виде: - .

Гигиеническая оценка проведена: дата начала «10» сентября 2018 г, дата окончания «24» сентября 2018 г.

В распоряжение эксперта были предоставлены следующие документы:

(перечислить с указанием наименования, номера и даты документа)

1. Заявление ООО «Вкус и качество» № 5563-ЦА от 31.08.2018 г.;
2. Примерные двенадцатидневные меню на осенне-зимний период года для организации 3-х разового питания детей от 7 до 10 лет и от 11 до 18 лет в общеобразовательных учреждениях, в которых услугу по организации питания предоставляет ООО «Вкус и качество».

В результате установлено:

Примерные двенадцатидневные меню на осенне-зимний период года для организации 3-х разового питания детей от 7 до 10 лет и от 11 до 18 лет в общеобразовательных учреждениях, в которых услугу по организации питания предоставляет ООО «Вкус и качество», разработаны ООО «Вкус и качество», что соответствует требованиям п. 6.5. 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). Примерные двенадцатидневные меню утверждены директором ООО «Вкус и качество».

Разработанные примерные двенадцатидневные меню содержат примерный перечень блюд, приводятся ссылки на рецепты используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии с используемыми «Сборником технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации» г. Пермь, издание 5-е с дополнениями, 2013 г., «Сборником технических нормативов – Сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» Москва. ООО «Дели плюс». 2017 год., СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, начального и среднего профессионального образования» 2008 г, что соответствует требованиям п. 6.10. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Примерные меню разработаны с учетом сезонности (на осенне-зимний период года), дифференцированы по возрасту: предназначены для питания детей от 7 до 10 лет и от 11 до 18 лет.

Форма разработанных примерных меню соответствует рекомендуемой: указаны номера рецептов блюд, наименования блюд, масса порций, содержание пищевых веществ и энергетическая ценность блюд, количественные данные о рецептуре блюд, сведения о содержании витаминов и минеральных веществ в блюдах, что соответствует требованиям п. 6.4. (приложение 2) и п. 6.10. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Представленные примерные меню предусматривают трехразовое горячее питание: ежедневно – завтрак, обед и полдник.

Завтраки примерных меню на 12 дней состоят из основного горячего блюда, горячего напитка, закуски (в виде салатов, бутербродов, яйца вареного, фруктов), что соответствует требованиям п. 6.18. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В примерные меню обедов осенне-зимнего периодов года включены: закуски (салаты, порционные овощи), супы, второе основное блюдо в виде блюда из мяса, рыбы и курицы, овощные и крупяные гарниры, макаронные изделия, напитки. Третье блюдо представлено разнообразными компотами, напитками, соком, что соответствует требованиям п. 6.19. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В качестве гарниров использованы крупы (рис, греча); овощные блюда (рагу, картофельное пюре, картофель отварной, капуста тушенная), макароны отварные.

Полдниги представленных примерных меню на 12 дней состоят из напитков (молока, кисломолочных продуктов, соков в ассортименте) с булочными изделиями без крема, что не противоречит требованиям п. 6.20. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Для профилактики дефицита витаминов в меню включены овощные блюда, свежие фрукты, соки, что соответствуют требованиям п. 9.4. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В представленных меню соблюден принцип щадящего питания, предусматривающий такие способы приготовления блюд, как варка, приготовление на пару, тушение, запекание и исключение продуктов с раздражающими свойствами, что соответствует требованиям п. 6.16. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В примерных меню не отмечается повторение одних и тех же блюд и кулинарных изделий в течение дня и последующие два-три дня, что соответствует требованиям п. 6.13. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Оценка ассортимента основных продуктов питания представленных в примерных двенадцатидневных меню осенне-зимнего периода в сравнении с рекомендуемыми показала, что такие продукты как мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи) включены в меню ежедневно.

Для детей в возрасте от 7 до 10 лет и от 11 до 18 лет в осенне-зимний период года рыба включена 8 раз (2,3,4,6,7,9,10,12 дни), сыр 7 раз (3,5,6,7,9,10,12 дни), яйцо ежедневно, творог 6 раз (2,3,4,6,9,10 дни).

В представленных примерных меню не допускается использование запрещённых пищевых продуктов и блюд, что соответствует требованиям п.6.25., приложение 7 СанПиН 2.4.5.2409-08.

В примерных двенадцатидневных меню для возрастных групп от 7 до 10 лет и от 11 до 18 лет в осенне-зимний период года соблюдены требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд в соответствии с рекомендованными выходами блюд согласно требованиям п.6.9. приложение 3 СанПиН 2.4.5.2409-08: первое блюдо, основное второе блюдо, гарнир, холодные закуски, напиток, фрукты.

Объемы порций блюд на завтрак и обед согласно технологическим картам, разработанным ООО «Вкус и качество», составляют:

▪ для детей 7-10 лет –

- завтрак: второе горячее блюдо 1,2,4,7,10,12 дни - 70-75г (при гигиенических рекомендациях – 80-100 г.); 6 день – картофельная запеканка с мясом - 160 г, (при гигиенических рекомендациях – 230-320 г.);

- обед: второе горячее блюдо 1,4,7,9,11,12 дни - 70 г (при гигиенических рекомендациях – 80-100 г.); 6 день – минтай запеченный с картофелем по-русски - 200 г (при гигиенических рекомендациях – 230-320 г.), 7,8 дни – порционный овощ – 30-35 г (при гигиенических рекомендациях – 60 г.);

▪ для детей 11-18 лет –

- завтрак: второе горячее блюдо 1,4,10,12 дни – 75 – 90 г (при гигиенических рекомендациях – 100-120 г.); 6 день – картофельная запеканка с мясом - 180 г, 8 день – рагу из птицы – 270 г (при гигиенических рекомендациях – 280-350 г.), 11 день - омлет с сосисками – 180 г. при гигиенических рекомендациях – 200-250 г.), 3,4,6 дни – салат - 80 г (при гигиенических рекомендациях – 100-150 г.);

- обед: второе горячее блюдо 1,5,7,9 дни – 80-90 г (при гигиенических рекомендациях – 100-120 г.); 6 день – минтай запеченный с картофелем по-русски - 220 г (при гигиенических рекомендациях – 280-350 г.), 7,8 дни – порционный овощ – 40,35 г (при гигиенических рекомендациях – 100-150 г.), 5,11 дни – салат - 80 г (при гигиенических рекомендациях – 100-150 г.).

Согласно представленным примерным меню для детей возрастных групп от 7 до 10 лет и от 11 до 18 лет, в течение 12 дней в осенне-зимний период года учащиеся обеспечиваются полным набором пищевых продуктов, предусмотренных суточным набором из расчета в один день на одного человека (в пересчете на 3-х разовое питание) в соответствии с требованиями п. 6.30., приложение 8, таб. 1 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Энергетическая ценность блюд для детей в возрасте от 7 до 10 лет в осенне-зимний период года в соответствии с требованиями п. 6.9. (прил. 4, табл. 1), п. 6.14. СанПиН 2.4.5.2409-08 составляет:

- калорийность завтрака в среднем за 12 дней в осенне-зимний период составляет 27,2 % от суточной потребности (2350 ккал);

- калорийность обедов в среднем за 12 дней составляет 33,4 % от суточной потребности (2350 ккал);

- калорийность полдников в среднем за 12 дней составляет 16,8 % от суточной потребности (2350 ккал).

Энергетическая ценность блюд для детей в возрасте от 11 до 18 лет в осенне-зимний период года в соответствии с требованиями п. 6.9., приложение 4, табл. 1 СанПиН 2.4.5.2409-08 составляет:

- калорийность завтрака в среднем за 12 дней в осенне-зимний период составляет 27,2 % от суточной потребности (2713 ккал);

- калорийность обедов в среднем за 12 дней составляет 35 % от суточной потребности (2713 ккал);

- калорийность полдников в среднем за 12 дней составляет 14,8 % от суточной потребности (2713 ккал).

Вклад основных пищевых веществ в общую калорийность при трехразовом питании детей в возрасте от 7 до 10 лет в среднем за 12 дней: белков – 17,78 %, жиров – 32,96 %, углеводов – 54,5 %, в возрасте от 11 до 18 лет: белков – 18,34 %, жиров – 36,1 %, углеводов – 54,6 %.

Выполнение по основным пищевым веществам при трехразовом питании детей в возрасте от 7 до 10 лет в среднем за 10 дней от суточной потребности: белки – 108 %, жиры – 87 %, углеводы – 76 %; в возрасте от 11 до 18 лет: белков – 107,2 %, жиров – 91,8 %, углеводов – 75,1 %.

Производственные мощности, установленное оборудование и инвентарь столовых общеобразовательных учреждений, в которых услугу по организации питания предоставляет общество с ограниченной ответственностью «Вкус и качество», обеспечивают организацию питания всех обучающихся в общеобразовательных учреждениях (МАОУ "СОШ № 135" г. Перми, МАОУ "СОШ № 133" г. Перми, МАОУ "СОШ № 127" г. Перми, МАОУ "Школа дизайна "Точка" г. Перми, МАОУ "Гимназия № 7" г. Перми (2 корпуса), МАОУ "Гимназия № 4 имени братьев Каменских" г. Перми (2 корпуса), МАОУ "Гимназия № 1" г. Перми, МАОУ "СОШ № 49" г. Перми, МАОУ "СОШ № 50" г. Перми (2 корпуса), МАОУ "СОШ № 30" г. Перми, МАОУ "СОШ № 115" г. Перми) согласно расширенному ассортименту представленных примерных двенадцатидневных меню для детей возрастной группы от 7 до 10 лет и от 11 до 18 лет в осенне-зимний период года в соответствии с требованиями п. 4.1. СанПиН 2.4.5.2409-08, п. 5.2. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

ВЫВОД

На основании вышеизложенного и, руководствуясь Федеральным законом № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», примерные двенадцатидневные меню на осенне-зимний период года для организации 3-х разового питания детей от 7 до 10 лет и от 11 до 18 лет в общеобразовательных учреждениях: МАОУ "СОШ № 135" г. Перми, МАОУ "СОШ № 133" г. Перми, МАОУ "СОШ № 127" г. Перми, МАОУ "Школа дизайна "Точка" г. Перми, МАОУ "Гимназия № 7" г. Перми (2 корпуса), МАОУ "Гимназия № 4 имени братьев Каменских" г. Перми (2 корпуса), МАОУ "Гимназия № 1" г. Перми, МАОУ "СОШ № 49" г. Перми, МАОУ "СОШ № 50" г. Перми (2 корпуса), МАОУ "СОШ № 30" г. Перми, МАОУ "СОШ № 115" г. Перми, в которых услугу по организации питания предоставляет Общество с ограниченной ответственностью «Вкус и качество»

(наименование объекта, вида работ, услуг, заключение эксперта на поставленные перед экспертизой вопросы, наименования и пункты, примененных нормативных документов, вывод о соответствии или несоответствии нормам объекта экспертизы в целом)

соответствуют (не соответствуют)

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

Врач по общей гигиене
(должность)



(подпись)

Г. Ф. Кузнецова
(Ф.И.О.)