

**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



**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 2477 -ЦА
по результатам санитарно-эпидемиологических обследований,
санитарно-эпидемиологических и гигиенических оценок**

Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю вынесено поручение № 09-12494 от 16.08.2018 года, вх. № 5207-ЦА от 16.08.2018 года о проведении гигиенической оценки примерного 12-дневного меню для питания учащихся с 11 до 18 лет в КГБОУСУВУ «Уральское подворье».

Результаты оформлены в виде: настоящего экспертного заключения.

Гигиеническая оценка представленных меню проведена: дата начала «20» августа 2018 г., дата окончания «06» августа 2018 г.

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

1. Примерные 12-дневные меню для организации питания учащихся КГБОУСУВУ «Уральское подворье» в возрасте 11-18 лет.

В результате установлено:

Гигиеническая оценка примерного 12-дневного меню для организации питания учащихся КГБОУСУВУ «Уральское подворье» от 11 лет и старше проведена с целью установления соответствия (несоответствия) 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).

Представленное примерное меню разработано на основании сборников рецептур:

- Сборник 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, г. Пермь, ПГМА, 2013 г.;

- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, ПГМА, 2008 г.

Примерное 12-дневное меню содержит ссылки на рецептуры блюд сборников. Приведенные ссылки используемых блюд и кулинарных изделий, указанных в примерном меню соответствуют их наименованиям, указанным в использованном сборнике рецептов, что соответствует п.6.10 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Представленное меню разработано с учетом сезонности, дифференцированы по возрастной группе – для учащихся 11-18 лет, что соответствует п. 6.6. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Представленное меню для организации питания учащихся в возрасте с 11 лет и старше 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.

Представленное меню содержат 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 3-разовое горячее питание: завтрак, обед, полдник, что соответствует требованиям п. 6.8. СанПиН 2.4.5.2409-08. Представленное меню соответствует принципам щадящего питания - предусматривает 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 примерном 12-дневном меню 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.

Завтраки состоят из закуски (бутерброд с сыром, колбасой, маслом, яйцо вареное, фрукты), горячего блюда (каши, запеканка из творога, сырники, омлет), горячего напитка (чай, кофейный напиток, какао), что соответствует 6.18 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Обеды включают в себя холодную закуску, горячие первые блюда, горячие вторые блюда из мяса, кури, рыбы с гарнирами из круп, овощей, макаронных изделий, сладкие блюда. В качестве закуски используются одно-, двух-, компонентные салаты из овощей, свежие и соленые овощи порционно (дополнительный гарнир). В качестве сладких блюд в меню включены компоты, напиток из шиповника.

Полдники состоят из напитка (молоко кипяченое, кисломолочные напитки, сок) с мучными кулинарными изделиями без крема.

Такие продукты как мясо/кура, овощи, масло, яйцо, молоко включены в меню ежедневно. Рыба, кисломолочные продукты включены 1 раз в 2-3 дня. Творог включен в меню 5 раз за 12 дней, сыр 4 раза за 12 дней.

В соответствии с пояснительной запиской, овощи урожая прошлого года в период после 1 марта используются только после термической обработки в соответствии с п. 6.29. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении составило:

- в возрасте от 11 до 18 лет - завтрак – 22%, обед – 37%, полдник – 14%;

В среднем за 12 дней калорийность рациона при 3-разовом питании учащихся в возрасте от 11 лет и старше – 73%, 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 3-разовом питании детей в возрасте от 11 и старше: белков – 16%, жиров – 31%, углеводов – 49%.

Выполнение норм основных пищевых веществ при 3-разовом питании детей в возрасте от 11 и старше составляет белки – 89%, жиры – 75%, углеводы – 64%.

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 11 лет и старше, кроме:

– овощи натуральные (закуска) – 80 г.

Рекомендовано увеличить выход овощей натуральных до 100-150 г для возраста 11 лет и старше.

В соответствии с представленными ведомостями контроля за рационом питания в целом за 12 дней дети обеспечены полным набором продуктов, в том числе по мясу, курице, молоку, кисломолочным продуктам, сыру, фруктам свежим - более 70% от суточной потребности.

Для профилактики дефицита витаминов в меню включены блюда из свежих овощей, свежие фрукты, соки, напиток из шиповника.

Вывод

На основании вышеизложенного и, руководствуясь Федеральным законом № 52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», примерное 12-дневное меню для питания учащихся с 11 до 18 лет в КГБОУСУВУ «Уральское подворье»

соответствуют (не соответствуют)

государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам:

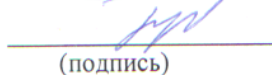
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Врач по общей гигиене



Одинаева Ю.М.

Врач по гигиене детей и подростков
(должность)


(подпись)

Губайдулина Т.Х.
(Ф.И.О.)

Настоящее экспертное заключение не является санитарно-эпидемиологическим заключением и не дает права на эксплуатацию объекта, осуществление хозяйственной и иной деятельности, выполнение работ, оказание услуг.