

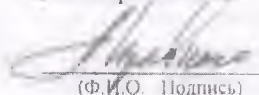
**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**

**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/сч
20566U23700), расчетный счет: 03214643000000015600 в отделении Пермь Банка России
//УФК по Пермскому краю, БИК 015773997, ЕКС
(кор. счет): 40102810145370000048

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц
RA.RU.710044

Утверждаю:
Заместитель главного врача
А.В.Кравченко



(Ф.И.О. Подпись)

20 июля 2022 г.
МП

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 5287-ЦА
по результатам санитарно-эпидемиологических обследований,
санитарно-эпидемиологических и гигиенических оценок**

В соответствии с заявлением ИП Никлова Сергея Витальевича № 4530-ЦА от 20.07.2022 г о проведении гигиенической оценки ~~примерного~~ варианта 12 - дневного меню для организации питания детей от 7 до 11 лет на осенне-зимний период в общеобразовательных организациях с продолжительностью нахождения ребенка в организации до 6 часов была проведена гигиеническая оценка представленного примерного 12-дневного меню для питания детей школьного возраста.

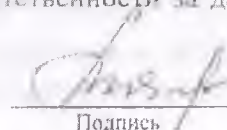
Результаты оформлены в виде: -

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

Проведение экспертизы и оформление экспертного заключения по результатам гигиенической оценки было поручено провести врачу по гигиене детей и подростков ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Мальцевой Татьяне Николаевне.

Мальцева Татьяна Николаевна предупреждена об ответственности за дачу заведомо ложного заключения.

(Ф.И.О. полностью)



Подпись

Гигиеническая оценка представленных примерных 12-дневных меню проведена: дата начала «20» июля 2022 г., дата окончания «22» июля 2022 г.

Эксперту было дано поручение на проведение:

1. Гигиеническая оценка представленного примерного 12-дневного меню для детей в возрасте от 7 до 11 лет на осенне-зимний период года.

В распоряжение эксперта были предоставлены следующие документы:

(перечислить с указанием наименования, номера и даты документа)

1. заявление № 4530-ЦА от 20.07.2022 года;
2. примерное 12-дневное меню для детей в возрасте от 7 до 11 лет осенне-зимний период года.

В результате установлено:

Проведена гигиеническая оценка представленного примерного 12-дневного меню для детей в возрасте от 7 до 11 лет на осенне-зимний период года с целью установления соответствия (несоответствия) предоставленного меню требованиям СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее СП 2.4.3648-20), СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

При составлении 12 - дневного меню для детей в возрасте от 7 до 11 лет осенне-зимний период года в представленном меню отмечены номера рецептур.

Представленное на экспертизу перспективное 12 -дневное меню для организации питания детей от 7 до 11 лет на осенне-зимний период в общеобразовательных учреждениях (для учащихся 1-4 классов) предполагает реализацию основного (организованного) меню, включающего горячее питание (завтрак и обед), что соответствует п.8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Разработанные меню предусмотрено на 2 приёма пищи (завтрак и обед) с пояснениями к режиму функционирования общеобразовательной организации и режима обучения в соответствии с п.8.1.2. Приложения № 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В соответствии с п.8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 представленный вариант меню разработан на период не менее 2-х недель для возрастной группы с 7 до 11 лет в соответствии с рекомендуемым образцом по приложению № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Представленный вариант 12 – дневного меню содержит информацию о калорийности, пищевой ценности, массе порций блюд.

Завтраки состоят из закуски, горячего блюда и горячего напитка, обеды – из закуски, 1 и 2 горячих блюд, напитка.

При составлении 12 - дневного меню для организации питания детей от 7 до 11 лет на осенне-зимний период использовалась следующая литература:

- 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». Составители: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Гришина А.С., Кашина Е.В., издание 5-е с дополнениями, г. Пермь, 2013 г.;

- Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений». Составители: Перевалов А.Я., Тапешкина Н.В., издание 3-е дополненное и исправленное, 2018 г., 2021 г.

Согласно представленных меню -раскладок, в целях профилактики йододефицитных состояний у детей в меню используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий, что соответствует п.8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В меню приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанных в примерном меню, соответствует их наименованиям, указанным в использованном сборнике рецептур. В результате проведенного анализа установлено

соответствие меню - раскладок используемым технологическим картам, что соответствует п.2.3.3. СП 2.4.3648-20, п.2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Примерное меню разработано с учетом сезонности.

При анализе продуктового набора, представленного на санитарно-эпидемиологическую экспертизу меню, установлено выполнение утвержденного приложением № 7 таблицей № 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 набора продуктов. В меню включены ежедневно блюда из мяса, молока, картофеля, овощей, фруктов, круп, сливочного и растительного масла, хлеб ржаной и пшеничный. Блюда из остальных продуктов введены в меню 2-4 раза в неделю.

Представленные меню завтраков включают в себя: горячие блюда в виде мясных – 3 раза за 12 дней, рыбных блюд – 1 раз за 12 дней, блюд из курицы – 3 раза за 12 дней, молочных каш – 3 раза за 12 дней, блюд из творога – 1 раз за 12 дней, блюд из яиц – 1 раз за 12 дней, закусок в виде хлебобулочных изделий (слоба), кисломолочных изделий (йогурт), блюд из овощей (овощи натуральные свежие порционно, овощные салаты, овощи консервированные), фруктов.

Представленные меню обедов включает в себя холодные закуски (овощи сырые порционно, овощные салаты), горячие первые блюда, второе блюда из мяса – 5 раз в неделю, курицы – 5 раз в неделю, рыбы – 2 раза в неделю, с крупяными, овощными, макаронными гарнирами, третьи блюда в виде компотов, салатов, что соответствует гигиеническим требованиям.

Суммарные объемы блюд и масса порций по приемам пищи для детей школьного возраста соответствуют требуемым суммарным объемам и массе порций согласно таблице № 1, таблице № 3 приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не отмечается.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не используются пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей в соответствии с требованиями п.8.1.9. приложения № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для профилактики дефицита витаминов в меню включены овощные блюда, свежие фрукты, что соответствует требованиям п. 8.1.6. таблицей № 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В результате проведенных расчетов по представленному 12 дневному меню установлено:

- 12 дневное меню на осенне-зимний период для детей от 7 до 11 лет:
 - в среднем калорийность при двухразовом питании за 12 дней для детей в возрасте от 7 до 11 лет составила 1329,9 ккал (56,6 % от минимальной суточной потребности в энергии), что не ниже гигиенических требований п.8.1.2. Приложение 10 Таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – 50-60 %;
 - распределение калорийности по отдельным приемам пищи для детей в возрасте от 7 до 11 лет в соответствии с требованиями п.8.1.2. Приложение 10 Таблица 3, п.8.1.2.1. п.8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 составило:
 - калорийность завтрака в среднем за 12 дней – 604,2 ккал, что составило 25,71 % от суточной потребности (2350 ккал), при норме 20-25%;
 - калорийность обеда в среднем за 12 дней – 725,7 ккал, что составило 30,9 % от суточной потребности (2350 ккал), при норме 30%-35%.
 - вклад основных пищевых веществ в общую калорийность при двухразовом питании для детей от 7 до 11 лет в среднем за 12 дней составляет: белков – 9,88 %, жиров – 16,93 %, углеводов – 32,84 %;
 - выполнение по основным пищевым веществам при двухразовом питании учащихся в возрасте от 7 до 11 лет в среднем за 12 дней составляет: белки – 58,0 г (75,3 %), жиры – 44,2г (55,95 %), углеводы – 192,9 г (57,6 %).

Изготовление и реализация данного ассортимента блюд и кулинарных изделий возможна в конкретной образовательной организации с учетом набора помещений, при

условии оснащения техническими средствами для реализации технологического процесса (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой и т.д.

Вывод


На основании вышеизложенного и, руководствуясь Федеральным законом № 52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», установлено:

представленный вариант 12 - дневного меню ИП Пиклова С.В. для организации питания детей от 7 до 11 лет на осенне-зимний период в общеобразовательных организациях с продолжительностью нахождения ребенка в организации до 6 часов
соответствует ~~(не соответствует)~~

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене
(должность)


(подпись)

Г.Н.Мальцева
(Ф.И.О.)