

**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)

(Ф.И.О. Подпись)
«19» 20 г.
М.П.

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 635-ВФ
по результатам санитарно-эпидемиологических обследований,
санитарно-эпидемиологических и гигиенических оценок**

Восточным территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю вынесено **поручение № 59-04-20/11-25563-2020 от 05.10.2020 г., входящий № 1608 -ВФ от 05.10.2020 г.**

распоряжение, предписание, поручение
о проведении гигиенической оценки примерного 10- дневного меню для учащихся с 7 до 11 лет и 12 лет и старше МБОУ «Специальная общеобразовательная школа-интернат» (далее МБОУ «СОШИ»), фактическому адресу: Пермский край, г. Губаха, ул. Суворова, 9.
санитарно-эпидемиологической, гигиенической оценки, санитарно-эпидемиологической экспертизы в отношении МБОУ «СОШИ».

(указать наименование юридического лица, ИП)

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

В отношении МБОУ «СОШИ» осуществляющего организацию питания по фактическим адресам: Пермский край, г. Губаха, ул.Суворова, 9 была проведена гигиеническая оценка примерного 10-дневного меню для учащихся с 7 до 11 лет и 12 лет и старше МБОУ «СОШИ»
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 общей гигиене - Михалевой Оксане Владимировне (должность, Ф.И.О. полностью)

Михалева Оксана Владимировна предупреждена об ответственности за дачу заведомо ложного заключения.



Подпись

санитарно- гигиеническая оценка примерного 10- дневного меню проведена: дата начала «19» октября 2020 г., дата окончания «19» октября 2020 г.
экспертиза, санитарно-эпидемиологическая, гигиеническая оценка

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

санитарно- гигиеническая оценка примерного 10- дневного меню для учащихся 7 до 11 лет и 12 лет и старше МБОУ «СОШИ», фактическому адресу: Пермский край, г.Губаха, ул. Суворова, 9 на соответствие СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего образования»

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

1. примерное 10-дневное меню на осенне-зимний период для учащихся с 7 до 11 лет МБОУ «СОШИ»
2. примерное 10-дневное меню на осенне-зимний период для учащихся с 12 до 18 лет МБОУ «СОШИ»

В результате установлено:

На основании поручения № 59-04-20/11-25562-2020 от 05.10.2020 г.(вх. № 1609- ВФ от 05.10.2020 года) ВТО Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю проведена гигиеническая оценка примерного 10-дневного меню для организации питания детей в возрасте 7-11 лет и 12-18 лет на осенне-зимний период в МБОУ «СОШИ» 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, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. Академика Е.А. Вагнера» Пермь 2013 г..

Представленные меню разработаны на сезон осень-зима, что соответствует п. 6.6. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Разработанные 10-дневные меню содержат ссылки рецептов блюд. 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 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 для обучающихся с 7 до 11 лет предусматривает четырехразовое горячее питание: завтрак, обед, полдник, ужин, 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, поджаренная в виде овощей (огурцы, помидоры).

В полдник включены в меню напиток (молоко, чай, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема.

В ужин включены овощные (творожные) блюда; основные вторые блюда (мясо, рыба или птица), напиток (чай, какао, кисель). Дополнительно в качестве второго ужина предусмотрены фрукты или кисломолочные продукты (йогурт, кефир).

Такие продукты как мясо, овощи, масло, яйцо, молоко включены в меню ежедневно при 4-разовом питании. Рыбу, сыр, творог, кисломолочные продукты включены 1 раз в 2-3 дня, в соответствии с требованиями п. 6.17 СанПиН 2.4.5.2409-08

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

- в возрасте от 7 до 11 лет - завтрак – 21 %, обед – 34,8 %, полдник – 15,2%, ужин – 28,3 %;

- в среднем калорийность при четырехразовом питании детей в возрасте от 7 до 11 лет за 10 дней составила 102,4 % (средняя калорийность составляет 2406 ккал, при нормативе 2350 ккал), что соответствует п. 6.14, приложение 4, таблица 3 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Вклад основных пищевых веществ в общую калорийность при четырехразовом питании детей в возрасте от 7 до 11 лет в среднем за 10 дней: белков – 12,8%, жиров – 25,9 %, углеводов – 47,6 %.

Выполнение по основным пищевым веществам при четырехразовом питании детей в возрасте от 7 до 11 лет в среднем за 10 дней от суточной потребности: белки – 100 %, жиры – 87,6 %, углеводы – 85,5 %.

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.

Для профилактики дефицита витаминов в меню включены свежие овощи, овощные блюда, свежие фрукты, соки, напиток из шиповника, чай с лимоном.

Представленное меню для обучающихся с 12 до 18 лет 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 закуска (салат из овощей, бутерброды с сыром, колбасой, 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 закуска используются одно-, двух-, компонентные салаты из овощей, поджаренная в виде овощей (огурцы, помидоры).

Такие продукты как мясо, овощи, масло, яйцо, молоко включены в меню ежедневно при 4-разовом питании. Рыбу, сыр, творог, кисломолочные продукты включены 1 раз в 2-3 дня, в соответствии с требованиями п. 6.17 СанПиН 2.4.5.2409-08

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

- в возрасте от 12 до 18 лет - завтрак – 21 %, обед – 36,1 %;
- в среднем калорийность при двухразовом питании детей в возрасте от 12 до 18 лет за 10 дней составила 57,7 %, что соответствует значениям п. 6.14, приложение 4, таблица 3 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Вклад основных пищевых веществ в общую калорийность при четырехразовом питании детей в возрасте от 7 до 11 лет в среднем за 10 дней: белков – 12,2%, жиров – 27,8 %, углеводов – 47,4 %.

Выполнение по основным пищевым веществам при двухразовом питании детей в возрасте от 12 до 18 лет в среднем за 10 дней от суточной потребности: белки – 53,2 %, жиры – 52,6 %, углеводы – 48,5 %.

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 12-18 лет.

Для профилактики дефицита витаминов в меню включены свежие овощи, овощные блюда, свежие фрукты, соки, напиток из шиповника, чай с лимоном.

Вывод


На основании вышеизложенного и, руководствуясь Федеральным законом № 52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», примерное 10-дневное меню для организации питания детей в осенне-зимний период в возрасте 7-11 лет и 11-18 лет в МБОУ «СОШИ» по адресу: Пермский край, г. Губаха, ул.Суворова, 9

соответствует (не соответствует),

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
должность


подпись

О.В. Михалева