

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:  
Заместитель главного врача

Б. Г. Козлов  
(Ф.И.О. Подпись)

«11» сентября 2017 г.  
М.П.

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 2504-УА**  
по результатам санитарно-эпидемиологических обследований,  
санитарно-эпидемиологических и гигиенических оценок

Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю вынесено поручение №09/12526 от 15.08.2017 (вх. № 4710 – ЦА от 15.08.2017 года) о проведении гигиенической оценки примерных 10-дневных меню для организации питания детей в возрасте 7-10 и от 11 лет и старше МБОУ «СОШ № 45» г. Перми и МАОУ «Лицей № 5» г. Перми на осенне-зимний, весенне-летний периоды года, представленные ООО «АВС – групп».

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

В отношении ООО «АВС – групп», осуществляющего организацию питания, была проведена гигиеническая оценка примерных 10-дневных меню для организации питания детей в возрасте 7-10 и от 11 лет и старше МБОУ «СОШ № 45» г. Перми и МАОУ «Лицей № 5» г. Перми на осенне-зимний, весенне-летний периоды года.

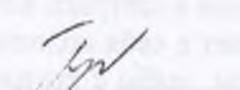
Результаты оформлены в виде: -

Проведение гигиенической оценки и оформление экспертного заключения по результатам было поручено провести врачу по общей гигиене Одинаевой Ю.М., врачу по гигиене детей и подростков Губайдулиной Т.Х.

Одинаева Юлия Махмадалиевна предупреждена об ответственности за дачу заведомо ложного заключения.  
(Ф.И.О. полностью)

  
Подпись

Губайдулина Талия Харисовна предупреждена об ответственности за дачу заведомо ложного заключения.  
(Ф.И.О. полностью)

  
Подпись

Гигиеническая оценка представленных меню проведена: дата начала «22» августа 2017 г., дата окончания «11» сентября 2017 г.

Эксперту было дано поручение на проведение:

1. Гигиеническая оценка представленных примерных 10-дневных меню для организации питания детей в возрасте 7-10 и от 11 лет и старше МБОУ «СОШ № 45» г. Перми и МАОУ «Лицей № 5» г. Перми на осенне-зимний, весенне-летний периоды года.

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

1. примерных 10-дневных меню для организации питания детей в возрасте 7-10 и от 11 лет и старше МБОУ «СОШ № 45» г. Перми и МАОУ «Лицей № 5» г. Перми на осенне-зимний, весенне-летний периоды года.

В результате установлено:

На основании поручения о проведении мероприятия №09/12526 от 15.08.2017 (вх. № 4710 – ЦА от 15.08.2017 года) Управления федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пермскому краю проведена гигиеническая оценка примерных 10-дневных меню для организации питания детей в возрасте 7-10 и от 11 лет и старше МБОУ «СОШ № 45» г. Перми и МАОУ «Лицей № 5» г. Перми на осенне-зимний, весенне-летний периоды года с целью установления соответствия (несоответствия) предоставленных 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 разработаны 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, 2013 год, Пермская государственная медицинская академия.

Представленные меню разработаны на сезон осень-зима, весна-лето, 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.

Представленные 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.

Представленные меню предусматривают трехразовое горячее питание: завтрак, обед, полдник, 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.

Представленные меню соответствуют 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 маслом, сыром, яйцо вареное), горячего блюда и горячего напитка, что соответствует 6.18 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Дополнительно в завтраки включены фрукты.

Обед включает в себя холодную закуску, горячие первое блюдо, второе блюдо в виде блюда из мяса, кури, рыбы с крупяным, овощным, макаронным гарнирами; сладкое блюдо:

компоты, напиток из шиповника. В качестве закуски используются одно-, двух-, многокомпонентные салаты из овощей.

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

Такие продукты как мясо/кура/рыба, овощи, масло включены в меню ежедневно при 3-разовом питании. Яйца, молоко, сыр, рыба, кисломолочные продукты включены 1 раз в 2-3 дня. Творог включен в меню 4 раза за 10 дней.

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.

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

- в возрасте от 7 до 10 лет - завтрак – 29%, обед – 32%, полдник – 12%;
- в возрасте от 11 до 18 лет - завтрак – 28%, обед – 33%, полдник – 12%;
- в среднем калорийность при трехразовом питании детей в возрасте от 7 до 10 лет за 10 дней составила 73%, 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 трехразовом питании детей в возрасте от 7 до 10 лет в среднем за 10 дней: белков – 13,5%, жиров – 32,6%, углеводов – 53%; в возрасте от 11 и старше: белков – 13,4%, жиров – 32,6%, углеводов – 55%.

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 – 75%, жиры – 79%, углеводы – 71%; в возрасте от 11 и старше составляет белки – 73,4%, жиры – 77%, углеводы – 68%.

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 7-10 лет, 11 и старше, кроме:

- для 7-11 лет – 2 день – котлета из говядины – 75 г, 3 день – котлета рыбная – 70 г, 4 день – тефтели из говядины паровые – 70 г., 8 день – шницель из говядины – 75 г, при рекомендациях – 80-120 г; 9 день – плов из отварной птицы – 210 г, 10 день – жаркое по – домашнему – 220 г, при рекомендациях гарнир+мясо= 210 -320 г

- для 11 лет и старше – 9 день - плов из отварной птицы – 210 г; 10 день – жаркое по – домашнему – 220 г, при рекомендациях гарнир+мясо=280-350 г.

В соответствии с представленными ведомостями контроля за рационом питания в целом за 10 дней дети обеспечены полным набором продуктов, в том числе по мясу, курице более 70% от суточной потребности.

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

**Согласование меню для льготной категории обучающихся: многодетных и малоимущих, многодетных и отдельных категорий по СанПиН 2.4.5.2409-08 не регламентируются.**

## **Заключение**

На основании вышеизложенного и, руководствуясь Федеральным законом № 52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», примерных 10-дневных меню для организации питания детей в возрасте 7-10 и от 11 лет и старше МБОУ «СОШ № 45» г. Перми и МАОУ «Лицей № 5» г. Перми на осенне-зимний, весенне-летний периоды года, представленные ООО «АВС – групп».

**соответствуют (не соответствуют),**

государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам:

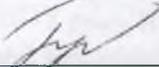
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Врач по общей гигиене  
(должность)

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

Одинаева Ю.М.  
(Ф.И.О.)

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.