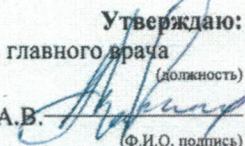


ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ПЕРМСКОМ КРАЕ»

Юридический адрес: Россия, 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50
Адреса мест осуществления деятельности: Россия, 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50,
Россия, 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50а
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: 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
(должность)
Кравченко А.В. 
(Ф.И.О. подпись)

«08» августа 2024 г.
М.П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 5046-У#
по результатам санитарно-эпидемиологических обследований,
санитарно-эпидемиологических и гигиенических оценок

г. Пермь



В соответствии с заявлением Индивидуального предпринимателя Пиклова Сергея Витальевича № 4209-ЦА от 15.07.2024 г была проведена гигиеническая оценка основного 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.

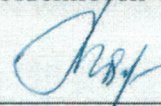
Результаты оформлены в виде: -

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 общей гигиене 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 представленного основного 12-дневного меню проведена: дата начала «15» июля 2024 г., дата окончания «08» августа 2024 г.

Эксперту было дано поручение на проведение:

1. Гигиеническая оценка представленного основного 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 № 4209-ЦА от 15.07.2024 года;
2. основное 12-дневное меню для детей в возрасте от 7 до 11 лет осенне-зимний период года.

В результате установлено:

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 - 2 раза за 12 дней, рыбных блюд - 1 раз за 12 дней, блюд из курицы - 4 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 (сдоба), 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, овощи консервированные, порционно, овощные салаты), горячие первые блюда, вторые блюда из мяса - 5 раз за 12 дней, курицы - 5 раз за 12 дней, рыбы - 2 раза за 12 дней, с крупяными, овощными, макаронными гарнирами, третьи блюда в виде компотов, напитков, 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, 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 запрещены 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. Приложение № 7 таблица № 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В результате анализа представленных данных 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 1417,29 ккал (60,31% от минимальной суточной потребности в энергии - 2350 ккал), что не ниже гигиенических требований п.8 Л. 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, н.8.1.2.1, п.8.1.2,3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 составило:
 - * калорийность завтрака в среднем за 12 дней - 595,03 ккал, что составило 25,33 % от суточной потребности (2350 ккал), при норме 20-25%;
 - * калорийность обеда в среднем за 12 дней - 822,33 ккал, что составило 34,99 % 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 - 18,1 %, жиров - 27,4 %, углеводов - 56,19 %;
 - выполнение по основным пищевым веществам при двухразовом питании учащихся в возрасте от 7 до 11 лет в среднем за 12 дней составляет: белки - 61,32 г (79,67 %), жиры - 42,1 г (53,3 %), углеводы - 198,32 г (59,21 %).

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.

Проведена гигиеническая оценка представленного основного 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).

Представленное на экспертизу основное 12 -дневное меню для организации питания детей от 7 до 11 лет на осенне-зимний период в общеобразовательных организациях (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.

Разработанное 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 весенне-летний период использовалась следующая литература:

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

- «Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания». Составители: ООО «Фирма «Партнер», изд. 6, часть 1, часть 2, Уфа 2023 г.

Согласно представленных ведомостей контроля за рационом питания и 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 основном 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.

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, птицы, молока, картофеля, овощей, фруктов, круп,

Вывод

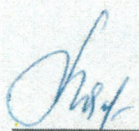
На основании вышеизложенного и, руководствуясь Федеральным законом № 52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», установлено:

представленный вариант основного 12 - дневного меню Индивидуального предпринимателя Пиклова Сергея Витальевича 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

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» - п.2.3.3;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» - п.2.8., п.8.1.2.1., п.8.1.2.3., п.8.1.9. Приложение № 6, Приложение № 7 таблица № 2, Приложение № 8, п.8.1.2. Приложения № 9 таблица № 1, Приложения 12 таблица № 3, п.8.1.4., п.8.1.6. Приложение № 7 таблица № 2.

Врач по общей гигиене
(должность)


(подпись)

Т.Н.Мальцева
(Ф.И.О.)