

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения

«Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»

Западный филиал

Юридический адрес: РОССИЯ, 614016, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50

Почтовый адрес : 614032, Пермский край, г. Пермь, ул. Сысольская, 4

Телефон /факс: (342) 239-34-09, факс: 239-34-11, телефон /факс филиала: (342) 284-11-03

ОГРН 1055901616671, ИНН 5904122072

УФК по Пермскому краю (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае», л/с 20566U23700)

Расчетный счет: 40501 810 965 772 300 004 в Отделении Пермь г. Пермь

Код по ОКПО 75507248

УТВЕРЖДАЮ :

Аттестат аккредитации
№ RA.RU.710044

Главный врач Западного филиала
ФБУЗ «Центр гигиены и
эпидемиологии в Пермском крае»

С. И. Петухов

(Ф.И.О. _____) (подпись)

« 28 » октября 2020г

М.П. _____

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 794 -ЗФ
по результатам санитарно-эпидемиологических обследований,
санитарно-эпидемиологических и гигиенических оценок

Западным территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю вынесено поручение № 616 от 13.10.2020 года (вх. № 1494-ЗФ от 14.10.2020 года) о проведении гигиенической оценки примерного 10 -дневного меню для организации питания учащихся 7-11 лет МБОУ «Заболотовская основная общеобразовательная школа» на осенне-зимний период года.

(указать наименование юридического лица, ИП)

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

В отношении МБОУ «Заболотовская основная общеобразовательная школа» была проведена гигиеническая оценка примерного 10-дневного меню для организации питания учащихся 7-11 лет МБОУ «Заболотовская основная общеобразовательная школа» на осенне-зимний период года.

(обследования, измерения, гигиенические и иные виды оценок)

Результаты оформлены в виде: -

Проведение экспертизы и оформление экспертного заключения по результатам гигиенической оценки было поручено провести врачу по общей гигиене Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Удавихиной Лилии Николаевне.

Удавихина Лилия Николаевна предупреждена об ответственности за дачу заведомо ложного заключения.

(Ф.И.О. полностью)

Подпись

Гигиеническая оценка представленного примерного 10-дневного меню проведена: дата начала « 27 » октября 2020 г., дата окончания « 28 » октября 2020 г.

Перед экспертом были поставлены следующие вопросы:

1. Гигиеническая оценка примерного меню.

В распоряжение эксперта были предоставлены следующие документы:

(перечислить с указанием наименования, номера и даты документа)

1. Поручение Западного территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 616 от 13.10.2020 года (вх. № 1494-ЗФ от 14.10.2020 года);
2. Примерное 10-дневное меню МБОУ «Заболотовская основная общеобразовательная школа» для организации питания учащихся МБОУ «Заболотовская основная общеобразовательная школа» 7-11 лет на осенне-зимний период года.

В результате установлено:

На проведение гигиенической оценки представлено 10-дневное меню для организации питания учащихся МБОУ «Заболотовская основная общеобразовательная школа» 7-11 лет на осенне-зимний период года.

Примерное меню разработано МБОУ «Заболотовская основная общеобразовательная школа», рассчитано на 10 дней (при гигиеническом требовании - не менее чем на 2 недели), что соответствует п. 6.4. 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).

Указан сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, используемый при составлении примерного меню - «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений» (г. Пермь, 2008г).

Примерное меню разработано с учетом сезонности (осенне-зимний период), что соответствует п. 6.6. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Примерное меню дифференцировано по возрастным группам обучающихся 7-11 лет при нормируемом 7-11 и 12-18 лет, что соответствует п. 6.6. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Представленное меню предусматривает двухразовое горячее питание: завтрак, обед, что соответствует п. 6.8. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде; приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, что соответствует п. 6.10. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В представленном примерном меню предусмотрено ежедневное использование в питании хлеба ржаного и пшеничного с каждым приемом пищи, что соответствует п. 6.17. СанПиН 2.4.5.2409-08.

С учетом возраста обучающихся в примерном меню не соблюдены рекомендации по массе порций блюд в соответствии п. 6.9. СанПиН 2.4.5.2409-08 приложение 3: овощи свежие 50г при рекомендуемом 60-100г; кнели, биточки, фрикадельки 75г при рекомендуемом 80-120г; мясное блюдо (жаркое, макаронник с мясом) 145 при рекомендуемом 150 -200г.

В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие 2-3 дня, что соответствует требованиям п. 6.13. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В примерном меню учитывается рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи (среднее): завтрак составляет 23,5% от суточной потребности в энергии, обед составляет 34,6% от суточной потребности в энергии при нормируемом распределении калорийности при двухразовом питании завтрак - 25%, обед - 35% от суточной потребности в энергии, что соответствует п. 6.14. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование таких способов приготовления блюд, как варка, тушение, запекание, что соответствует требованиям п. 6.16. СанПиН 2.4.5.2409-08.

При составлении меню предусмотрено ежедневное использование в питании: мяса, молока, сливочного и растительного масла, что соответствует п. 6.17. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Рыба включена 1 раз в 3 дня при рекомендуемом включении 1 раз в 2-3 дня.

Сыр включен 1 раз в 5 дней при рекомендуемом включении 1 раз в 2-3 дня.

Творог включен 1 раз в 5 дней при рекомендуемом включении 1 раз в 2-3 дня.

Завтрак состоит из горячего блюда (каша, запеканка творожная, яичное блюдо), горячего напитка, закуски, свежие фрукты (3,6,9 день) при нормируемом: завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка, рекомендуется включать овощи и фрукты, что соответствует п. 6.18. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Обед включает закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы и птицы) и сладкое блюдо, что соответствует п. 6.19. СанПиН 2.4.5.2409-08. В качестве закуски используют салат из картофеля, огурцов, капусты свежей, свеклы, моркови, овощи натуральные.

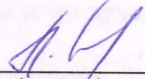
Примерное меню не содержит блюда и кулинарные изделия, запрещенные в питании учащихся, указанных в п. 6.25. приложение 7 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Вывод:

На основании изложенного и, руководствуясь Федеральным Законом РФ №52-ФЗ от 30.03.99 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,
примерное 10-дневное меню для организации питания учащихся 7-11 лет МБОУ «Заболотовская основная общеобразовательная школа» на осенне-зимний период года **соответствует:**

- 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)

Удавихина Л.Н.
(Ф.И.О.)