

**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)
«06» сентября 2023 г.



**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 5131 - ЦА
по результатам санитарно-эпидемиологических обследований,
санитарно-эпидемиологических и гигиенических оценок**

г. Пермь

В соответствии с Заявлением № 4395-ЦА от 07.07.2023 г. о проведении гигиенической оценки 10 дневного меню (завтраки) для организации питания в общеобразовательных учреждениях учащихся возрастной категории 7-11 лет

вх. № документа-основания, дата

в отношении Индивидуального предпринимателя Сергеевой Светланы Александровны Муниципального (далее по тексту – ИП Сергеева С.А.)

наименование юр. лица, ИП

была проведена гигиеническая оценка 10 дневного меню для организации питания в общеобразовательных учреждениях учащихся возрастной категории 7-11 лет.

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

Проведение гигиенической оценки 10 дневного меню (завтраки) для организации питания в общеобразовательных учреждениях учащихся возрастной категории 7-11 лет

(санитарно-эпидемиологической экспертизы, санитарно-эпидемиологической, гигиенической оценки с указанием объекта инспекции)

и оформление экспертного заключения по результатам было поручено провести врачу по общей гигиене ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Голайденко Марине Владимировне.

Голайденко Марина Владимировна предупреждена об ответственности за дачу заведомо ложного заключения.

(должность, Ф.И.О полностью ответственного лица)


Подпись

СН-

Гигиеническая оценка проведена: дата начала «07» июля 2023 г. 15.00 часов, дата окончания «06» сентября 2023 г. 11.00 часов.

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

1. заявление о проведении гигиенической оценки меню № 4395-ЦА от 07.07.2023 г.;
2. десятидневное меню завтраков для организации питания в общеобразовательных учреждениях учащихся возрастной категории 7-11 лет.

В результате установлено:

На основании заявления о проведении гигиенической оценки № 4395-ЦА от 07.07.2023 г., проведена гигиеническая оценка представленного меню на 10 дней для детей в возрасте от 7 до 11 лет для организации питания в общеобразовательных учреждениях с целью установления соответствия (несоответствия) требованиям 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 меню использовалась следующая литература:

- 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 2021.

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.

Представленное меню заявлено как всесезонное, так как не предусматривает наличие в меню салатов и свежих овощей (морковь, капуста и т.п.). Фактически применены закуски из свежих помидоров и огурцов и овощи порционно (свежие огурцы, помидоры), овощи консервированные (без добавления уксуса).

Представленное на экспертизу 10 дневное меню для организации питания детей от 7 до 11 лет в общеобразовательных учреждениях (для учащихся 1-4 классов) предполагает реализацию основного (организованного) меню, включающего горячее питание (завтрак), что соответствует п.8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Разработанное меню предусмотрено на 1 приём пищи (завтрак) 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 представленной пояснительной запиской, представленное меню предусмотрено для учащихся 1-4 классов в первую смену, где продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации составляет до 6 часов.

Представленный вариант 10-ти-дневного меню содержит информацию о калорийности, пищевой ценности, массе порций блюд. 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 образом по приложению № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Согласно представленным технологическим картам, в целях профилактики йододефицитных состояний у детей в представленных комплексах блюд используется соль поваренная пищевая йодированная, что соответствует п.8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В результате проведенных расчётов установлено:

- распределение калорийности по отдельным приёмам пищи (завтрак) для детей в возрасте от 7 до 11 лет соответствует требованиям 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 и составило в среднем за 10 дней: калорийность завтрака - 23,1 % от суточной потребности (2350 ккал). при норме 20-25 %:

- вклад основных пищевых веществ от завтраков в общую калорийность при одноразовом питании для детей от 7 до 11 лет в среднем за 10 дней составляет: белков – 14,6 %, жиров – 28,3 %, углеводов – 55 %;

- выполнение по основным пищевым веществам по завтракам учащихся в возрасте от 7 до 11 лет в среднем за 10 дней составляет: белки – 19,9 г (25,8 %), жиры – 17,1 г (21,6 %), углеводы – 74,8 г (22,3 %).

Таблица 1

Дни	Калорийность	Масса, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
1	614,25	522	23,24	23,77	77,12
2	526	720	29,01	14,4	69
3	583,1	500	25,5	22,83	71,1
4	557	630	2,42	17,6	72,4
5	483,8	500	9,7	15,37	64,5
6	500	565,55	20,05	17,6	81,77
7	483	680	18,41	8,4	82,2
8	516,8	555	24,71	15,94	66,4
9	591,5	555	21,21	21,3	75,8
10	581,9	555	25,21	14,1	87,4
Итого за 10 дней (среднее)	543,8	578,3	19,9	17,1	74,8

В представленном 10 дневном меню соблюдаются требования по массе порций блюд согласно п.8.1.2. Приложения № 9 Таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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 10 дневное меню включены блюда из мяса, птицы, молока, картофеля, овощей, фруктов, круп, сливочного и растительного масла, хлеб ржаной и пшеничный.

Представленные меню завтраков включают в себя: горячие блюда в виде мясных – 4 раза за 10 дней, рыбных блюд – 2 раза за 10 дней, блюд из курицы – 3 раза за 10 дней, блюд из творога – 1 раз за 10 дней, блюд из яиц – 2 раза за 10 дней, закусок в виде хлебобулочных изделий (сдоба), сыр – 2 раза за 10 дней; гарниры: крупяные, овощные макаронные изделия, блюд из овощей (овощи натуральные свежие порционно, овощные салаты, овощи консервированные), фруктов (2, 4, 7, 10 дни); третьи блюда в виде киселей, компотов, соков.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не используются пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей в соответствии требованиям 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. таблицы № 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

В ходе гигиенической оценки представленного ИП Сергеевой С.А. 10-ти дневного меню (завтраки), установлено:

представленное 10 дневное меню (завтраки) для организации питания в общеобразовательных учреждениях учащихся возрастной категории 7-11 лет соответствуют СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене
Должность


Подпись

М.В. Голайденко
Ф.И.О.