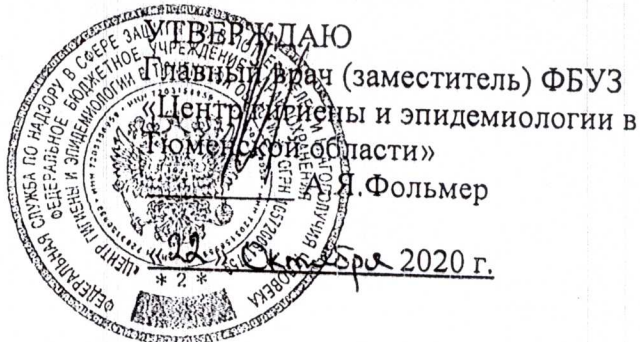




Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области»
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области»)

Юридический адрес: г. Тюмень, ул. Холодильная, д. 57, телефон, факс: 8(3452) 20-50-06, 56-79-90
Email: tocgsen@fguz-tyumen.ru. ОКПО 74757016, ОГРН 1057200617759, БИК 047102001,
ИНН/КПП 7203158959/720301001



№ 102/4.3./D

г. Тюмень

Экспертное заключение

- 1. Наименование услуги:** экспертиза примерного 20-ти дневного меню № 20-ШК/2409-08/81 от 18 сентября 2020 года (горячий завтрак) для питания обучающихся с 7 до 11 лет осенне-зимний сезон.
- 2. Заявитель:** Управление Роспотребнадзора по Тюменской области, юридический адрес: г. Тюмень, ул. Рижская, 45а, фактический адрес: г. Тюмень, ул. Геологоразведчиков, 1. ИНН 7203158490, ОГРН 10577464653.
- 3. Получатель:** Управление Роспотребнадзора по Тюменской области, юридический адрес: г. Тюмень, ул. Рижская, 45а, фактический адрес: г. Тюмень, ул. Геологоразведчиков, 1. ИНН 7203158490, ОГРН 10577464653.
- 4. Нормативные документы, используемые экспертами при проведении экспертизы:** СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
- 5. Санитарно-эпидемиологической экспертизой установлено:**

На основании предписания № 40066 от 20.10.2020г., рассмотрено представленное примерное 20-ти дневное меню № 20-ШК/2409-08/81 от 18 сентября 2020 года (горячий завтрак) для питания обучающихся с 7 до 11 лет осенне-зимний сезон, просчитано по содержанию основных пищевых веществ и энергии. Меню разработано на основании СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Меню составлено на период не менее двух недель (20 учебных дней) и в соответствии с рекомендуемой формой, 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».

Примерное меню разработано с учетом сезонности (осенне – зимний сезон), необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированно по возрастным группам обучающихся с 7 до 11 лет, что соответствует п. 6.6 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

При составлении меню использованы:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, I часть - М.: Хлебпродинформ, 1996г. (№ рец. – 1996);
- Сборник рецептур блюд и кулинарных и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М.: Хлебпродинформ, 2004г.;
- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 – Москва, 2006г.;
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, I часть, II часть – Пермь: Уральский институт питания, 2004г.
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной – Пермь: ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. Акад. Е.А. Вагнера», 2013г.;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, обслуживающих учащихся образовательных учреждений Свердловской области, – Е: Министерство торговли, питания и услуг Свердловской области, 2006г.;
- Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, г. Екатеринбург, 2011г.

Представлена аннотация к меню, содержащая ссылки на используемую литературу, нормативные документы; накопительная ведомость; распределение энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи для детей с 7 до 11 лет; суммарные объемы блюд по приемам пищи для детей с 7 до 11 лет; расход соли и специй при приготовлении блюд и изделий.

С учетом возраста обучающихся в примерном меню соблюдены требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд в соответствии с п. 6.9 (приложение 3) СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

С учетом возраста обучающихся в примерном меню соблюдены требования пищевой и энергетической ценности блюд, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах в соответствии с п. 6.9 (таблицы 1, 3 приложения 4) СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

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 в соответствии со сборниками рецептур, что соответствует п. 6.10 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд, кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 дня, что соответствует п.6.13 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания

обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

В примерном меню учитывается рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. Распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении составляет: завтрак - 25%. В меню допускается в течение дня отступления от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5%, при этом средний процент пищевой ценности за неделю соответствует вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи, что соответствует п. 6.14 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривает использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает продукты с раздражающими свойствами, что соответствует п. 6.16 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Завтрак состоит из закуски, горячего блюда и горячего напитка, что соответствует п. 6.18 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

В меню отсутствуют блюда и кулинарные изделия из перечня продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений, указанных в приложении 7, что соответствует п. 6.25 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

В меню не допускается использование овощей урожая прошлого года без термической обработки в период после 1 марта, что соответствует п. 6.29 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Заключение:

Представленное примерное 20-ти дневное меню № 20-ШК/2409-08/81 от 18 сентября 2020 года (горячий завтрак) для питания обучающихся с 7 до 11 лет осенне-зимний сезон соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Заведующий отделением гигиены детей и подростков
- врач по гигиене детей и подростков

Шаева Д.Г.

Шаева Д.Г.