

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Воронежской области»	Ф 02-37-ДП02-2019 200И40ФБУЗ/1281 от «07» Сентября 2020г.	Издание №1 Стр. 1 из 4
--	---	---------------------------

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

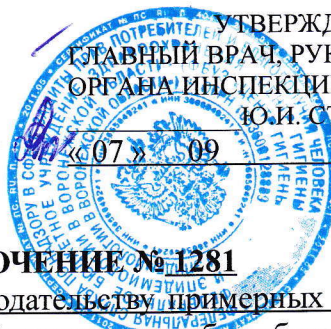
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ»

АККРЕДИТОВАННЫЙ ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

Юридический адрес: 394038, г.Воронеж, ул.-
Космонавтов, 21
Телефон/факс: 2637761, 2636228
e-mail: san@sanep.vrn.ru
ОКПО 75929854, ОГРН 1053600128889
ИНН/КПП 3665049241/366501001

Аттестат аккредитации №РА.RU.710018
Дата внесения сведений в реестр аккреди-
тованных лиц 29.04.2015 г.

УТВЕРЖДАЮ:
ГЛАВНЫЙ ВРАЧ, РУКОВОДИТЕЛЬ
ОРГАНА ИНСПЕКЦИИ
Ю.И. СТЕПКИН
«07» 09 2020 г.



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 1281

О соответствии (~~несоответствии~~) санитарному законодательству примерных 10-ти дневных меню школьных завтраков, обедов и полдников для обучающихся в общеобразовательных организациях городского округа г. Воронеж, возрастных категорий с 7 до 11 лет и с 11 лет и старше, на осенне-зимний и весенний периоды, разработанных ООО ГК «Фьюжен Менеджмент» Воронежский филиал, расположенном по адресу: г. Воронеж, ул. Дружинников, д. 5н.

(наименование экспертизы)

Заказчик: Управление Роспотребнадзора по Воронежской области
г. Воронеж, ул. Космонавтов, 21а

(наименование ИП, ЮЛ, юридический адрес)

Эксперт:

Кобец Н.В.

зав. отделения по обеспечению

надзора по ГДиП отдела гигиены и экспертиз

Сертификат рег. № 8019

Выдан ГБОУ ВПО ОГМУ г. Омск 30.04.2016г.

Действителен до 30.04.2021г.

(ФИО эксперта, № и дата, кем выдан,

срок действия сертификата эксперта

или ФИО и занимаемая должность

исполнителя)

г. Воронеж
2020

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Воронежской области»	Ф 02-37-ДП02-2019 200И40ФБУЗ/1281 от «07» Сентября 2020г.	Издание №1
		Стр. 2 из 4

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена на основании поручения Управления Роспотребнадзора по Воронежской области от 31.08.2020г. № 1121-02/05 с целью подготовки экспертного заключения о соответствии требованиям санитарного законодательства примерных 10-ти дневных меню школьных завтраков, обедов и полдников для обучающихся в общеобразовательных организациях городского округа г. Воронеж, возрастных категорий с 7 до 11 лет и с 11 лет и старше, на осенне-зимний и весенний периоды, разработанных ООО ГК «Фьюжен Менеджмент» Воронежский филиал, расположенном по адресу: г. Воронеж, ул. Дружинников, д. 5н.

Дата начала инспекции: 01.09.2020г.; дата окончания инспекции: 07.09.2020г.

Для экспертного заключения представлены документы:

- примерное 10-ти дневное меню и накопительная ведомость школьных завтраков, обедов и полдников для обучающихся в общеобразовательных организациях городского округа г. Воронеж, возрастной категории с 7 до 11 лет, на осенне-зимний и весенний периоды;
- примерное 10-ти дневное меню и накопительная ведомость школьных завтраков, обедов и полдников для обучающихся в общеобразовательных организациях городского округа г. Воронеж, возрастной категории с 11 лет и старше, на осенне-зимний и весенний периоды;
- технологические карты.

При экспертизе документов установлено:

Представленные примерные меню разработаны ООО ГК «Фьюжен Менеджмент» Воронежский филиал, планирующим осуществлять питание обучающихся в общеобразовательных организациях городского округа г. Воронеж, составлено в соответствии с рекомендуемой формой составления, 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».

Примерные меню разработаны с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированы по возрастным группам обучающихся с 7 до 11 лет и с 11 лет и старше, 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».

В соответствии с представленным меню для обучающихся в общеобразовательных организациях городского округа г. Воронеж планируется организовать трехразовое горячее питание (завтрак, обед и полдник), что соответствует п. 6.8 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

В примерных меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, для обучающихся с 7 до 11 лет и с 11 лет и старше, что соответствует приложению 3 п. 6.9. 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 соблюдены требования санитарных правил по пищевой и энергетической ценности блюд, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах с учетом возраста обучающихся. Энергетическая ценность рациона для обучающихся возрастной категории с 7 до 11 лет в среднем составляет 1819,8 ккал (норма 1410,0-1645,0 ккал), количество белков в рационе в среднем составляет 52,2 гр. (норма – 46,2-53,9 гр.), жиров – 59,6 гр. (норма – 47,4-55,3гр.), количество углеводов в среднем составляет – 252,1 гр. (норма – 201-234,5 гр.), содержание витамина В₁- 1,1 мг (норма – 0,72-0,84 мг), витамина С – 57,6 мг (норма 36-42мг), витамина А – 0,64 мг (норма – 0,42-0,49 мг), витамина Е – 8,0 мг (норма – 6,0-

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Воронежской области»	Ф 02-37-ДП02-2019 200И40ФБУЗ/1281 от «07» Сентября 2020г.	Издание №1
		Стр. 3 из 4

7,0мг), содержание Са составляет 790,7 мг (норма – 660-770 мг), Р – 1355,8 мг (норма 990-1155 мг), Mg – 250,5 мг (норма – 150-175мг), Fe – 10,6 мг (норма – 7,2-8,4 мг), что соответствует приложению 4 п. 6.9. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Энергетическая ценность рациона для обучающихся возрастной категории с 11 лет и старше в среднем составляет 2072,27 ккал (норма 1672,8-1899,1 ккал), количество белков в среднем составляет 59,4 гр. (норма – 54-63гр.), количество жиров в среднем составляет – 63,3 гр. (норма – 55,2-64,4 гр.), углеводов составляет 285,9 гр. (норма – 229,8-268,1 гр.), содержание витамина В₁ в среднем составляет – 1,2 мг (норма – 0,84-0,98 мг), содержание витамина С в среднем составляет – 68,5 мг (норма 42-49 мг), витамина А в среднем составляет – 0,67 мг (норма – 0,54-0,53 мг), витамина Е в среднем составляет – 8,9 мг (норма – 7,2-8,4 мг), содержание Са в среднем составляет 813,3 мг (норма – 720-840 мг), содержание Р составляет 1485,4 мг (норма 1080-1260), Mg – составляет – 281,0 мг (норма – 180-210 мг), Fe составляет 13,4 мг (норма – 10,2-11,9 мг), что соответствует таблице 2 приложения 4 п. 6.9. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Примерные меню содержат 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 сборником рецептов, 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».

Представлены технологические карты, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий, обеспечивающая безопасность и пищевую ценность, что соответствует п. 6.11. 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 или кулинарных изделий в течение 1-2-3 дней подряд, 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».

Распределение калорийности суточного рациона питания детей по приемам пищи для возрастных категорий с 7 до 11 лет и с 11 лет и старше: завтрак – 28% (норма 20-25%), обед – 40% (норма 30-35%), полдник – 17% (норма 10%), что соответствует таблице 4 приложения 4 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».

Соотношение белков, жиров, углеводов составляет 1:1:4 (норма 1:1:4), что соответствует п. 6.15. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Соотношение кальция к фосфору – 1:1,7 (норма 1:1,5), что соответствует п. 6.15. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Воронежской области»	Ф 02-37-ДП02-2019 200И40ФБУЗ/1281 от «07» Сентября 2020г.	Издание №1
		Стр. 4 из 4

При анализе меню установлено отсутствие запрещённых блюд, что соответствует п.п. 6.16., 6.25 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Такие продукты, как молоко, мясо, сливочное и растительное масла, хлеб ржаной и пшеничный используются ежедневно, остальные продукты (рыба, яйца, сыр, творог, кисломолочные напитки) включаются 1 раз в 2 - 3 дня, что соответствует п. 6.17. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Представлена накопительная ведомость, обеспечение физиологических потребностей детей и подростков в пищевых веществах и энергии и соблюдение выполнения норм питания по наборам продуктов (в граммах на 1 ребенка), установлено выполнение физиологических норм питания по наборам продуктов, что соответствует п. 6.30. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

В целях профилактики гиповитаминозов проводится искусственная «С» витаминизация третьих блюд, что соответствует п. 9.3. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Заключение: примерные 10-ти дневные меню школьных завтраков, обедов и полдников для обучающихся в общеобразовательных организациях городского округа г. Воронеж, возрастных категорий с 7 до 11 лет и с 11 лет и старше, на осенне-зимний и весенний периоды, разработанные ООО ГК «Фьюжен Менеджмент» Воронежский филиал, расположенном по адресу: г. Воронеж, ул. Дружинников, д. 5н **соответствуют** требованиям п. 2 ст. 17 ФЗ №52 от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (в ред. от 13.07.2020 № 194-ФЗ), п.п. 6.4, 6.6, 6.8, 6.9, 6.10, 6.11, 6.13, 6.14, 6.15, 6.16, 6.17, 6.25, 6.30 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Предупреждены об административной ответственности за дачу заведомо ложного заключения, ознакомлены с правами, обязанностями по ст. 25.9 КоАП РФ от 30.12.2001 г. № 195-ФЗ.

ЗАМ. ГЛАВНОГО ВРАЧА, ТЕХНИЧЕСКИЙ ДИРЕКТОР

А.В. ПЛАТУНИН

ЗАВ. ОТДЕЛОМ ГИГИЕНЫ И ЭКСПЕРТИЗ

Е.И. ЛИХОДЕДОВА

ЭКСПЕРТ, ЗАВ. ОТДЕЛЕНИЯ ПО
ОБЕСПЕЧЕНИЮ НАДЗОРА
ПО ГДИП ОТДЕЛА ГИГИЕНЫ
И ЭКСПЕРТИЗ

Н.В. КОБЕЦ