

Романов



Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»

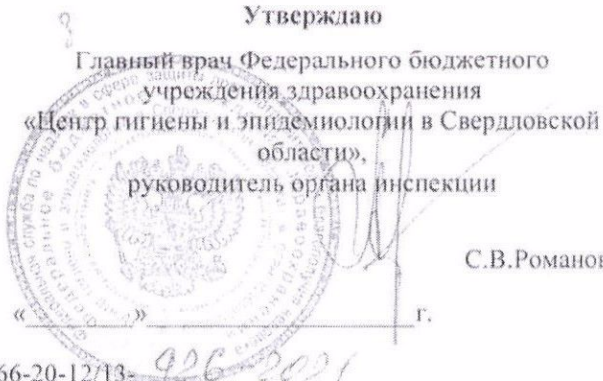
620078 г. Екатеринбург, пер. Отдельный, 3
тел: (343) 374-13-79, факс: (343) 374-47-03
e-mail: mail@66.rospotrebnadzor.ru
http://www.fbuz66.ru/

ОКПО 01944619, ОГРН 1056603530510
ИНН/КПП 6670081969/667001001

АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ ОРГАНА ИНСПЕКЦИИ
№ RA.RU.710069 от 28 июля 2015 г.

С.В. Романов

Утверждаю



Главный врач Федерального бюджетного
учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской
области»,
руководитель органа инспекции

С.В. Романов

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 66-20-12/13-

926-2021

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и
эпидемиологии в Свердловской области», г. Екатеринбург, пер.
Отдельный, 3, каб. 207, 19.03.2021 г. 15 ч. 40 мин.

Заключение составлено

На основании
заявки субъекта права № 66-20/11177-2020 от 29.12.2020 г.
группой специалистов в составе (специалистом):

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» в Свердловской области» (Аттестат аккредитации органа инспекции RA. RU. 710069 от 28.07.2015 г.)		
Князева Марина Фаритовна	врач по гигиене детей и подростков	Сертификат «Гигиеническое воспитание» № 1177040020026, дата выдачи 04.10.2019 г. Сертификат специалиста «Гигиена детей и подростков» № 0166270005496, 2017 г. ФГБОУ ВО УГМУ Минздрава России"

проведена санитарно-эпидемиологическая
экспертиза примерных 14 дневных круглогодичных
меню для школ, школ-интернатов и загородных
оздоровительных лагерей для детей 7-11 лет, 12 лет и старше с 20.01.2021 по 19.03.2021

в отношении:

Общество с ограниченной ответственностью «Трест Общественного питания» (ООО «Трест Общественного питания»)
620146, г. Екатеринбург, Московская ул., д. 216, офис 88
на объекте(ах):

ООО «Трест Общественного питания»	620146, г. Екатеринбург, Московская ул., д. 216, офис 88
-----------------------------------	--

Материалы для проведения экспертизы представил:

ООО «Трест Общественного питания», 620146, г. Екатеринбург, Московская ул., д. 216, офис 88

наименование ЮЛ, ИП, представившего материалы с указанием юридического адреса

Материалы поступили «29» декабря 2020 г., «20» января 2021 года

Рассмотрев материалы:

1. Примерное четырнадцатидневное меню для школ, школ-интернатов и загородных оздоровительных лагерей круглогодичное для детей с 7-11 лет, утвержденное директором ООО «Трест Общественного питания» Афоничевым И.Д.

- технологические карты готовых блюд и кулинарных изделий, используемых в меню,

- 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 реабилитации под редакцией профессора А.Я. Первалова, издание 5-е с дополнениями, Уральский региональный центр питания, Пермь, 2013г.

При рассмотрении представленных материалов установлено:

Примерные меню разработаны ООО "Трест общественного питания", планирующим принять участие в организации питания детей в общеобразовательных организациях. Меню утверждены директором ООО "Трест общественного питания" Афоничевым И.Д., что соответствует требованиям п. 8.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В ходе экспертизы оценка ассортимента готовых блюд и кулинарных изделий, включенных в примерное меню, проведена без учета набора помещений, обеспечения технологическим и холодильным оборудованием пищеблоков образовательных организаций. Указанную оценку необходимо провести при практической реализации примерных меню в условиях конкретного пищеблока.

Оценка выполнения энергетической ценности и пищевой ценности рациона проведена на основании расчетных данных представленных Заявителем. Ответственность за правильность расчетов и достоверность сведений по выполнению продуктового набора и пищевой ценности представленных меню несет Заявитель.

Примерные меню составлены на 14 дней (2 недели), что соответствует требованиям п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Предусмотрено 5-х разовое питание при круглосуточном пребывании детей в учреждении (завтрак, обед, полдник, ужин, 2-ой ужин).

Ежедневно предусмотрены фрукты на завтрак, полдник или 2-ой ужин, соки в ассортименте на полдник или обед, кипяченое молоко или кисломолочный напиток на 2-ой ужин, на обед включены овощные закуски или одно - двух компонентные овощные салаты из сырых или вареных овощей.

В примерное меню включены готовые блюда и кулинарные изделия при приготовлении которых используются технологии соответствующие принципам щадящего питания при организации питания в дошкольных организациях (варка, тушение, запекание, пассерование, тушение и т.д.).

На весь ассортимент готовых блюд и кулинарных изделий, включенных в примерные меню, разработаны технологические карты, заверены уполномоченным лицом технологом Юрловым Я.С. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню соответствуют их наименованиям, указанным в технологических картах (далее по тексту ТК), что соответствует требованиям п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20..

Форма представленных ТК соответствует рекомендуемой форме технологической карты приведенной в приложении А ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и

содержанию». В ТК отражены рецептуры блюд и требования к технологическим процессам их приготовления, требования к условиям и срокам реализации готовых блюд.

Примерные меню циклические, рассчитаны на круглогодичное использование, для приготовления салатов используют вареные овощи или сырые овощи. *В соответствии с п. 7.2.13 МР 3.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения», при практической реализации рассматриваемого меню, необходимо учитывать, что с 1 марта приготовление салатов и холодных закусок из сырых овощей допускается только из овощей свежего урожая, овощи прошлогоднего урожая могут использоваться после прохождения тепловой обработки (варка, запекание и другие).*

Для профилактики возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний в представленных меню отсутствуют готовые блюда и кулинарные изделия, не разрешенные к использованию при организации питания в дошкольных организациях, что соответствует требованиям п. 8.1.9. Приложения № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

К меню прилагаются ведомости выполнения норм продуктового набора по четырнадцатидневному меню (нетто) для детей обеих возрастных групп. При их оценке установлено, что количественное выполнение продуктового набора осуществляется с учетом возраста детей, времени пребывания в организации и кратности питания. Рекомендуемые среднесуточные нормы по основным продуктам питания выполняются:

- для детей 7-11 лет на 96-99% по яйцу, мясу, рыбе, творогу, сметане, фруктам, овощам, крупам и хлебу пшеничному, по остальным продуктам среднесуточные нормы выполняются на 100% и более:

- для детей 12 лет и старше на 90-94% по субпродуктам, по маслу растительному, на 95-99% по молоку, творогу, сметане, овощам и сухофруктам, сахару, по остальным продуктам среднесуточные нормы выполняются на 100% и более.

Указанные факты соответствуют требованиям, изложенным в п. 8.1.2. таблица 2 Приложение 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, касающимся рекомендованных суточных наборов продуктов для организации питания детей от 7 до 18 лет с учетом круглосуточного пребывания детей в образовательной организации.

По представленным заявителем расчетным данным, содержание основных питательных веществ в рационах за 14 дней составляет в среднем:

- для детей до 7-11 лет: белки 95-108г (123-140% от рекомендованных суточных физиологических норм), жиры 78-96г (100-122%), углеводы 317-320 (95-96%), калорийность рациона 2360-2567 ккал (104-113%),

- для детей 12 лет и старше: белки 120-134г (133-149% от рекомендованных суточных физиологических норм), жиры 98,5-125,2г (107-136%), углеводы 395,7-406,45г (103-104,7%), калорийность рациона 2949,9-3266,6 ккал (112-123%).

Таким образом, рационы для детей 2-х возрастов составлены с учетом физиологических потребностей детей в основных пищевых веществах и энергии при круглосуточном пребывании в общеобразовательной организации, что соответствует требованиям п. 8.1.2. таблицы 1 Приложения 10

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 с учетом позиции п. 7 ст. 3 Федерального закона от 31.07.2020 № 247-ФЗ «Об обязательных требованиях в Российской Федерации».

При составлении примерного меню учтены требования по распределению энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи в соответствии с требованиями пп. 8.1.2., 8.1.2.1, 8.1.2.3., таблицы 3 Приложения 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. При анализе имеющихся в примерном меню данных о пищевой ценности рациона на 1 день, установлено в среднем:

- в меню для детей 7-11 лет калорийность завтрака составила 23,9-24,2% (требуется 20% завтрак + 5% второй завтрак $\pm 5\%$), обеда – 31,1-33,3% (требуется 35% $\pm 5\%$), полдника – 13,4-14,2% (требуется 15% $\pm 5\%$), ужина – 23,8-24,6%(требуется 20% $\pm 5\%$), 2-го ужина – 5,3-6,2% (требуется 5% $\pm 5\%$)

- в меню для детей 12 лет и старше калорийность завтрака составила 23,3-25,1% (требуется 20% завтрак + 5% второй завтрак $\pm 5\%$), обеда – 33,2-33,6% (требуется 35% $\pm 5\%$), полдника – 12,3-12,8% (требуется 15% $\pm 5\%$), ужина – 24,0-24,3%(требуется 20% $\pm 5\%$), 2-го ужина – 5,1-6,4% (требуется 5% $\pm 5\%$),

Форма и информация, содержащаяся в представленных примерных меню, соответствуют рекомендуемой Приложением 8 п. 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а именно указана возрастная группа детей, для которой составлено меню, указаны номера рецептур блюд и кулинарных изделий, включенных в меню, указаны наименования и выходы (вес) блюд, проведена оценка пищевой (по содержанию белков, жиров, углеводов) и энергетической (по калорийности) ценности рациона по дням и по каждому приему пищи, имеется расчет пищевой ценности рациона по содержанию витаминов и минералов. Ссылки на рецептуры блюд и кулинарных изделий в примерном меню соответствуют представленным ТК и указанным в сборниках рецептур (номер ТК в меню совпадает с номером рецептуры в сборнике).

Повторение одноименных блюд в один и тот же день или в последующие 2 дня отсутствует. В представленных меню завтрак состоит из горячего блюда (каша, яичное, творожное блюдо), бутерброда и горячего напитка, 2- дня фрукты. Обед включает закуску (салат), первое горячее блюдо, второе горячее блюдо (гарнир и порционное блюдо из мяса, птицы или рыбы), напиток (компот, кисель или чай). полдник может включать овощное или творожное блюдо или запеканку, напиток (соки промышленного производства, кисель, молоко), выпечку или кондитерское изделие, фрукт, ужин состоит из второго горячего блюда, напитка (чай, витаминизированные напитки), второй ужин может состоять из молока или кисломолочного напитка и фрукта.

В меню соблюдены требования по массе (объему) порций готовых блюд с учетом возраста воспитанников, что соответствует требованиям п. 8.1.2. таблица 1 Приложение 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а именно: суп – 20-250г. для детей 7-11 лет, 250-300г. для детей 12 лет и старше, гарниры 150-180г. и 180-200г. соответственно, порционные мясные и рыбные блюда 80-100г и 100-120г. соответственно, салаты 80-100г и 100-120г соответственно. Периодически допускается корректировка выхода некоторых блюд при соблюдении общей массы блюд на прием пищи.

Суммарные объемы блюд не меньше указанных в таблице 3 Приложения 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и в среднем составляют для детей 7-11 лет на завтрак 503-510г, обед 832-858гр, полдник 370г, ужин 516-528г, 2-ой ужин 220-230г, для детей 12 лет и старше суммарные объемы блюд в среднем составляют

576-578г, обед 1044-1084г, полдник 370-372г, ужины 596-610г, 2-ой ужин 244-290г. Объем блюд на завтрак и обед увеличен в связи с отсутствием второго завтрака за счет фруктов и закусок.

В примерных меню предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока и кисломолочных напитков, мяса, картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли, яиц, соки. Остальные продукты (творог, сметана, птица, рыба, сыр, и другие) включаются не менее 2-х раз в неделю.

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в примерное меню включены блюда и напитки обогащенные витаминно-минеральными комплексами (премиксами), что соответствует требованиям, изложенным в п. 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Несоответствие требований других пунктов НД не установлено

Выводы: Настоящим экспертным заключением о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы удостоверяется, что представленная документация в объеме проведенной экспертизы:

- примерное четырнадцатидневное меню для школ, школ-интернатов и загородных оздоровительных лагерей круглогодичное для детей с 7-11 лет, утвержденное директором ООО "Трест общественного питания" Афоничевым И.Д.
- примерное четырнадцатидневное меню для школ, школ-интернатов и загородных оздоровительных лагерей круглогодичное для детей с 12 лет и старше, утвержденное директором ООО "Трест общественного питания" Афоничевым И.Д.

соответствует (юг) требованиям

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания» пп. 2.8., 8.1., 8.1.2., 8.1.2.1., 8.1.2.3., 8.1.3., 8.1.4., 8.1.5., 8.1.6, 8.1.9

Экспертное заключение составлено:
врач по гигиене детей и подростков ФБУЗ
«Центр гигиены и эпидемиологии в
Свердловской области»

Князева Марина Фаритовна

К заключению прилагаются

акты отбора проб (образцы продукции, протесты (заключения) проведенных после отбора проб испытаний)

другие документы или их копии, прилагаемые с привлечением экспертов

Экспертное заключение получил

_____ 20__ г.

Деятельность

Деятельность

Деятельность

Руководитель (полное наименование организации, в которой осуществляется деятельность) _____