



Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения

**ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ
В КУРГАНСКОЙ ОБЛАСТИ**

Юридический адрес: 640006, г. Курган, ул. М. Горького, 170, Телефон, факс: (3522) 24-11-54, 24-09-59
ОКПО 70576061, ОГРН 1054500008925, ИНН 4501113468, КПП 450101001
Фактический адрес: 640006, г. Курган, ул. М. Горького, 170, Телефон, факс: (3522) 24-11-54, 24-09-59

Предписание № 08-5/27 (исх. № 08-06-5/265 от 26.08.2020 г.)
Вх. № 45-20-12/540-2020 от 27.08.2020 г.

Заявителю:
Заместителю начальника Кетовского
территориального отдела
Управления Роспотребнадзора
по Курганской области
А.Н. Соколову

«УТВЕРЖДАЮ»
Главный врач
ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии
в Курганской области»

Кургеев В.В.



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 45-20-12/и-397-2020 от 04 СЕН 2020 г.

Наименование объекта, фактический адрес: примерное десятидневное одноразовое меню МКОУ «Ялымская средняя общеобразовательная школа» (МКОУ «Ялымская СОШ»), расположенное по адресу: Курганская область, Притобольный район, с. Ялым, ул. Центральная, дом 16.

Задание: предписание Кетовского территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Курганской области № 08-5/27 от 26.08.2020 г.

Цель экспертизы: санитарно-эпидемиологическая оценка соответствия примерного десятидневного одноразового меню для организации питания обучающихся требованиям санитарных норм и правил.

Представленные документы:

- примерное десятидневное одноразовое меню МКОУ «Ялымская средняя общеобразовательная школа» возрастная категория 6,5 – 11 лет, период: осень-зима;
- примерное десятидневное одноразовое меню МКОУ «Ялымская средняя общеобразовательная школа» возрастная категория 12-18 лет, период: осень-зима;
- примерное десятидневное одноразовое меню МКОУ «Ялымская средняя общеобразовательная школа» возрастная категория 6,5 – 11 лет, период: весна-лето;
- примерное десятидневное одноразовое меню МКОУ «Ялымская средняя общеобразовательная школа» возрастная категория 12-18 лет, период: весна-лето.

Нормативные документы, техническая документация на объект (СанПиН, санитарные правила, СНиП, технологический регламент и др.), используемые для работы:

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций».

Гигиеническая характеристика объекта:

Помощником врача по общей гигиене ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курганской области» отдел по Кетовскому, Белозерскому, Половинскому, Притобольному, Звериноголовскому районам Матвеевой Ириной Геннадьевной 26.08.2020 г., на основании предписания № 08-5/25 от 27.08.2020 г. о проведении обследований, исследований, испытаний и токсикологических, гигиенических и иных видов оценок Заместителя начальника Кетовского ТО Управления Роспотребнадзора по Курганской области Соколова Анатолия Николаевича, была проведена санитарно - эпидемиологическая оценка примерных десятидневных одноразовых меню МКОУ «Ялымская СОШ».

В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено:

На проведение экспертной оценки представлены примерные десятидневные одноразовые меню МКОУ «Ялымская СОШ» в возрасте с 6,5 до 11 лет и с 12 до 18 лет на весенне-летний и осенне-зимний периоды.

В соответствии с титульным листом технологических карт меню разработаны на основании «Сборника технических нормативов – Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/под ред. В.Т. Лапшиной. – М.: Хлебпродинформ, 2004.-639 с., «Сборника технических нормативов-Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.:ДеЛи принт.,2010. – 628 с.».

Меню разработаны с учетом сезонности, дифференцированы по возрастным группам обучающихся, что соответствует требованиям 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» (далее СанПиН 2.4.5.2409-08).

Разработанные примерные одноразовые десятидневные меню имеют данные о количественном содержании массы порций, пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), энергетической ценности, витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, имеется информация о количественном составе блюд (меню-раскладки, содержащие количественные данные о рецептуре блюда), что соответствует требованиям п. 6.4. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Представленные ссылки рецептур блюд соответствуют заявленным сборникам. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерных меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур, что соответствует требованиям п. 6.10. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Представленные меню предусматривают одноразовый горячий завтрак, что соответствует требованиям п. 2.2. МР 2.4.0179-20.

В меню не допускается повторение одних и тех же блюд в последующие 2-3 дня, что соответствует требованиям п. 6.13. СанПиН 2.4.5.2409-08; п. 2.5. МР 2.4.0179-20.

Представленные меню соответствуют принципам щадящего питания, предусматривающим такие способы приготовления блюд, как варка, приготовление на пару, тушение, запекание и исключение продуктов с раздражающими свойствами, что соответствует требованиям п. 6.16. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Для реализации принципов здорового питания блюда дополняются свежими фруктами (овощами), которые планируется выдавать поштучно, что не противоречит требованиям п. 2.4. МР 2.4.0179-20.

Завтраки представленных десятидневных меню состоят из основного горячего блюда, горячего напитка, закуски (в виде бутербродов), фрукты (ягоды, овощи), что соответствует требованиям п. 6.18. СанПиН 2.4.5.2409-08, п. 2.3. МР 2.4.0179-20.

При составлении меню использован рекомендуемый приложением 1 к МР 2.4.0179-20 среднесуточный набор пищевых продуктов, в том числе, используемый для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных организаций (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки). Ассортимент продуктов и блюд завтрака разнообразный и включает: крупяные и творожные блюда, мясные блюда, молочные продукты (в том числе сыр, сливочное масло), блюда из яиц, макаронные изделия и напитки, что соответствует требованиям п. 2.3. МР 2.4.0179-20.

Среднесуточный набор пищевых продуктов не содержит пищевые продукты, запрещенные в питании детей, что соответствует требованиям п. 6.25., приложение 7 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Гигиенические рекомендации п. 6.9., приложение 3 СанПиН 2.4.5.2409-08 к массе порций готовых блюд при составлении меню соблюдены для всех возрастных категорий.

В представленных меню на весенне-летний период урожая овощей прошлого года включены только после термической обработки, что соответствует требованиям п. 6.29. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Соотношение белков, жиров, углеводов в меню горячих завтраков составляет:

- для детей 6,5-11 лет на весенне-летний период года – 1,2:1:5,2, в процентном отношении от калорийности белки - 16,4 %, жиры – 13,5 %, углеводы – 70,13 %;
- для детей 12-18 лет на весенне-летний период года – 1,2:1:4,8, в процентном отношении от калорийности белки - 17,1 %, жиры – 14,2 %, углеводы – 68,7 %;
- для детей 6,5-11 лет на осенне-зимний период года – 1,7:1:3,2, в процентном отношении от калорийности белки – 29,5 %, жиры – 16,9 %, углеводы - 53,5 %;
- для детей 12-18 лет на осенне-зимний период года – 1:1,1:4,2, в процентном отношении от калорийности белки - 15,9 %, жиры – 17,2 %, углеводы – 66,9 %, что не противоречит требованиям п.6.15. СанПиН 2.4.5.2409-2008.

Энергетическая ценность блюд (калорийность завтраков) в среднем за 10 дней в соответствии с требованиями п. 6.9., п. 6.14 приложение 4, табл. 1 СанПиН 2.4.5.2409-08 составляет:

- для детей 6,5-11 лет на весенне-летний период года – 22,2 % от суточной потребности (2350 ккал);
- для детей 12-18 лет на весенне-летний период года – 25,8 % от суточной потребности (2713 ккал);
- для детей 6,5-11 лет на осенне-зимний период года – 23,52 % от суточной потребности (2350 ккал)
- для детей 12-18 лет на осенне-зимний период года – 28,14 % от суточной потребности (2713 ккал), что соответствует требованиям п. 6.14, приложение 4, таблица 3 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Распределение расчетной калорийности рациона питания обучающихся по приему пищи при организации одноразового питания.

Прием пищи	★ Норма	Среднее значение за 10 дней
Завтрак	25 %	24,9 %

В суточном рационе соотношение кальция к фосфору составляет в среднем 1:1,3 – 1:1,5 (норма 1:1,5), что не противоречит требованиям п.6.15. СанПиН 2.4.5.2409-2008 «Санитарно-

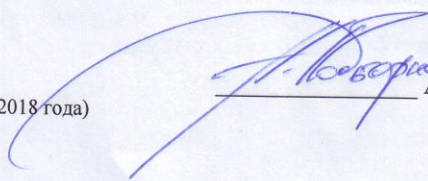
эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Для профилактики дефицита витаминов в меню включены свежие овощи (осенне-зимний период года), овощные блюда, плодово-ягодные напитки, чай с лимоном.

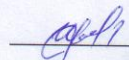
Заключение:

На основании вышеизложенного, примерные десятидневные одноразовые меню МКОУ «Ялымская СОШ», расположенного по адресу: Курганская область, Притобольный район, с. Ялым, ул. Центральная, дом 16 соответствуют требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций».

Врач по общей гигиене
(Сертификат №0155241564428 от 10 марта 2018 года)
Тел. 8 (35231) 2-41-44


А.Л. Подборнов

Исполнитель:
Помощник врача по общей гигиене
(Сертификат специалиста № 0845180927390 от 28 июня 2019 года)
Тел.: 8 (35239) 9 95 81


Матвеева И.Г.