



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

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий врач (заместитель) ФБУЗ
«Центр гигиены и эпидемиологии в
Тюменской области»

А.З.Фельмер

№ 3 Д



24» 01

2017 г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о соответствии (несоответствии) требованиям санитарных правил
примерного меню

1. **Наименование услуги:** санитарно-эпидемиологическая экспертиза примерного 20 дневного меню для организации двух разового питания (завтрак, обед) детей школьного возраста с 11 лет и старше (сезон осень-зима).

2. **Заявитель:** Управление Роспотребнадзора по Тюменской области, территориальный отдел в г.Ялуторовске, Заводоуковском городском округе, Упоровском, Юргинском, Ялуторовском районах; *Юридический адрес:* 625026, г. Тюмень. Ул. Рижская, д. 45а; *Фактический адрес:* 627014, Тюменская область, г. Ялуторовск, ул. Сворцова-Степанова, 6; ИНН 7203158490; ОГРН 1057200990593;

3. **Получатель:** Управление Роспотребнадзора по Тюменской области, территориальный отдел в г.Ялуторовске, Заводоуковском городском округе, Упоровском, Юргинском, Ялуторовском районах; *Юридический адрес:* 625026, г. Тюмень. Ул. Рижская, д. 45а; *Фактический адрес:* 627014, Тюменская область, г. Ялуторовск, ул. Сворцова-Степанова, 6; ИНН 7203158490; ОГРН 1057200990593;

4. **Нормативные документы, используемые экспертами при проведении экспертизы:**
СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Санитарно-эпидемиологической экспертизой установлено:

Представлены документы: предписание территориального отдела в г. Ялуторовске, Заводоуковском городском округе, Упоровском, Юргинском, Ялуторовском районах Управления Роспотребнадзора по Тюменской области от 09.01.2017 г., примерное 20-дневное меню № 1390 от 19.12.2016г. (завтрак, обед,) для питания учащихся с 11 лет и старше (сезон осень-зима), разработанное АУ ТО «Центр технологического контроля»; аннотация;

накопительная ведомость, распределение энергетической ценности (калорийности) на отдельные приёмы пищи с 11 лет и старше.

Представленное меню разработано для питания обучающихся образовательного учреждения, возрастная категория с 11 лет и старше (сезон осень-зима), 2-х разовое (завтрак, обед); 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».

При составлении меню использованы:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть-М.: Хлебпродинформ, 1996г.;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах – М.: Хлебпродинформ, 2004г.;
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, I часть, II часть – Пермь: Уральский институт питания, 2004г.;
- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, том 1,2 – Москва, 2006г.

Представлена аннотация к меню, содержащая ссылки на используемую литературу, нормативные документы, пояснения к меню, требования к кулинарной обработке продуктов.

Меню предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей. Для обеспечения здоровым питанием составлено примерное меню на 20 дней, в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение 2 СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд. Примерное меню разработано с учетом сезонности (сезон осень-зима), необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (11 лет и старше).

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Технологические карты оформлены в соответствии с рекомендациями.

Ежедневно включено мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыба, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты включены 1 раз в 2-3 дня.

Объем готовых блюд для указанного возраста соответствует приложению 3 п. 6.9 СанПиН 2.4.5.2409-08. Соблюдены требования пищевой и энергетической ценности, среднесуточной потребности в основных витаминах и микроэлементах (таблица 1 приложения 4 СанПиН 2.4.5.2409-08).

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.

В примерном меню допущено повторение одного и того же блюда в последующие 2 дня, (4 и 6 день на завтрак блюдо «какао с молоком»), что не соответствует п. 6.13 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Меню включает горячий завтрак, обед. На долю завтрака приходится 25%, обеда – 35%, от суточной потребности в пищевых веществах и энергии, что соответствует п. 6.14 СанПиН 2.4.5.2409-08. Среднее значение калорийности за 20 дней составляет 1626 ккал.

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.

Завтрак состоит из закуски, горячего блюда и напитка.

Обед включает закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски использованы салаты из огурцов, помидоров, моркови, свеклы и т.п., с добавлением свежей зелени, порционные овощи, овощная икра.

Блюда, запрещенные для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений отсутствуют.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Представленное примерное 20-дневное меню № 1390 от 19.12.2016г. (завтрак, обед,) для питания учащихся с 11 лет и старше (сезон осень-зима), разработанное АУ ТО «Центр технологического контроля», расположенного по адресу: г. Тюмень, ул. Мельникайте, 107/1, (для школ Ялуторовского района Тюменской области), **не 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».

Врач по общей гигиене



Нечепуренко В.И.