



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Мурманской области»
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Мурманской области»)
Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии
в Мурманской области в ЗАТО Североморск, ЗАТО Александровск, ЗАТО Видяево, ЗАТО Заозерск»
(Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Мурманской области
в ЗАТО Североморск, ЗАТО Александровск, ЗАТО Видяево, ЗАТО Заозерск»)
Кольшклина ул., д.7, Североморск, 184606, Тел. (81537) 5-05-03, факс (81537) 5-05-03
E-mail: severomorsk@fguzmo.ru, ОКПО 76976784, ОГРН 1055100194720, ИНН/КПП 5190135771/511002001

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

Адрес места осуществления деятельности:
Кольшклина ул., д.7, Североморск, 184606
Тел: (81537) 5-05-03

Аттестат аккредитации
№ RA.RU.710065



Экспертное заключение

**по установлению соответствия (несоответствия) проектной и иной документации объектов
хозяйственной и иной деятельности, продукции, работ, услуг
№ 17-03/2-38/364**

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Мурманской области в ЗАТО Североморск,
ЗАТО Александровск, ЗАТО Видяево, ЗАТО Заозерск»
г. Североморск, ул. Кольшклина, д.7.
(место составления)

"29" августа 2017г.
(дата составления)

На основании заявки № 647 от 10.08.2017г филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Мурманской области ЗАТО Североморск, ЗАТО Александровск, ЗАТО Видяево, ЗАТО Заозерск» проведена гигиеническая оценка примерного десятидневного меню разработанное Муниципальным автономным учреждением «Центр Здорового Питания» (сокращенное наименование – МАУ «ЦЗП») юридический адрес:184606, Мурманская область, г. Североморск, ул. Пионерская, д.28.

ИНН 5110003821, ОГРН 1125110000641, ОКВЭД 55.5.

(наименование юридического лица, фамилия, имя и отчество индивидуального предпринимателя, ОГРН, ИНН, юридический адрес)

Экспертиза проведена экспертом:

Зиновьевой М.Н. заместителем главного врача Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Мурманской области в ЗАТО Североморск, ЗАТО Александровск, ЗАТО Видяево, ЗАТО Заозёрск».

Экспертной организацией (органом инспекции) проведены действия:

1. Проведена гигиеническая оценка примерного десятидневного меню разработанное Муниципальным автономным учреждением «Центр Здорового Питания» (сокращенное наименование – МАУ «ЦЗП») по адресу: 184606, Мурманская область, г. Североморск, ул. Пионерская, д.28.
(наименование объекта, адрес объекта, деятельности субъекта, кем, когда)
2. Рассмотрены документы, представленные МАУ «ЦЗП»:
 - примерное десятидневное меню для организации питания обучающихся в осенне- зимний период для детей 12-18 лет 1 смена;
 - примерное десятидневное меню для организации питания обучающихся в осенне- зимний период для детей 12-18 лет 2 смена;
 - таблица среднесуточного набора продуктов за 10 дней для детей 12-18 лет;
 - таблица расчетов пищевых веществ и калорийности по примерному меню, распределение по отдельным приемам пищи;
 - технологические карты.

В ходе проведения экспертизы установлено:

В соответствии п. 6.5 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального обучения» (далее - СанПиН 2.4.5.2409-08), требованием которого предусмотрено: «Примерное меню разрабатывается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательном учреждении, и согласовывается руководителями образовательного учреждения и территориального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор».

При рассмотрении «примерного десятидневного меню для организации питания обучающихся в осенне- зимний период для детей 12-18 лет, 1 и 2 смена установлено:

п. 6.6. СанПиН 2.4.5.2409-08 установлены требования «Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (12 - 18 лет). Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ»; п. 6.15 «В суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов - должно составлять 1:1:4 или в процентном отношении от калорийности как 10 - 15%, 30 - 32% и 55 - 60%, соответственно, а соотношения кальция к фосфору как 1:1,5».

В среднем за 10 дней содержание основных пищевых веществ (белков жиров и углеводов) соответствует установленной норме 1:1:4, в процентном отношении от калорийности 13,62%, 34,1% и 57,6. Соотношение кальция к фосфору составляет 571,726 : 865,39 т.е. 1:1,51~ 1,5, при норме 1: 1,5, что соответствует требованиям, установленным п. 6.15. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Требованием п. 6.9. Приложение 3 к СанПиН 2.4.5.2409-08 установлено:

РЕКОМЕНДУЕМАЯ МАССА ПОРЦИЙ БЛЮД (В ГРАММАХ)
ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ РАЗЛИЧНОГО ВОЗРАСТА

Название блюд	Масса порций в граммах для обучающихся двух возрастных групп	
	с 7 до 11 лет	с 11 лет и старше
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150 - 200	200 - 250
Напитки (чай, какао, сок, компот, молоко, кефир и др.)	200	200
Салат	60 - 100	100 - 150
Суп	200 - 250	250 - 300
Мясо, котлета	80 - 120	100 - 120
Гарнир	150 - 200	180 - 230
Фрукты	100	100

Примерное меню для детей возрастной группы 12-18 лет (1 и 2 смена) разработано с учетом требований по массе блюд.

В соответствии п. 6.16. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами» п. 6.11. установлено: «Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с рекомендациями (приложение 5 настоящих санитарных правил). Описание технологического процесса приготовления блюд, в т.ч. вновь разрабатываемых блюд, должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность».

При рассмотрении технологических карт установлено, что примерное меню соответствует принципам щадящего питания, безопасности, технологии приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Согласно п. 6.14. СанПиН 2.4.5.2409-08 «В примерном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. При одно-, двух-, трех- и четырехразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении должно составлять: завтрак - 25%, обед - 35%, полдник - 15% (для обучающихся во вторую смену - до 20 - 25%), ужин - 25%. При круглосуточном пребывании обучающихся, при пятиразовом питании: завтрак - 20%, обед - 30 - 35%, полдник - 15%, ужин - 25%, второй ужин - 5 - 10%. При организации шестиразового питания: завтрак - 20%, второй завтрак - 10%, обед - 30%, полдник - 15%, ужин - 20%, второй ужин - 5%. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5%, при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи».

В соответствии с требованием приложения 4 таблица 1 СанПиН 2.4.5.2409-08 суточная потребность в энергии для детей с 12 до 18 лет составляет 2713 ккал.

Дети с 12-18 лет получающие 2-х разовое питание (завтрак, обед) должны получить:

В завтрак – 678,25 ккал. $\pm 5\%$, где 5% составляет (33,91 ккал), отсюда $678,25 \pm 33,91$;

В обед 949,5 ккал. $\pm 5\%$, где 5% составляет (47,5 ккал), $949,5 \pm 47,5$;

В полдник 2 смена от 20 до 25 % - от 542,6 до $\pm 5\%$, 678,25 где 5% составляет (27,1 ккал и соответственно 33,91 ккал), $542,6 \pm 27,1$ и $678,25 \pm 33,91$.

Таким образом, калорийность по отдельным приемам пищи для детей с 12 по 18 лет должна составлять:

Завтрак	644,3-712,16 ккал
Обед	902-997 ккал
Полдник 2 смены	515,5-712,16 ккал

Для детей с 12 до 18 лет (суточная калорийность по НД составляет 2713 Ккал):

1. Калорийность завтрака (при требуемой по НД 25% от калорийности суточного рациона) - 644,3-712,16 ккал (с учетом допустимого отклонения $\pm 5\%$)

- в среднем за 1 день – 680,35 ккал от суточной потребности ребенка или 25,07~ 25 %.

- за 10 дней - от 651,74ккал до 706,7 ккал от суточной потребности ребенка или от 24% до 26,04 %.

2. Калорийность обеда (при требуемой по НД 35% от калорийности суточного рациона) – 902-997 ккал (с учетом допустимого отклонения $\pm 5\%$)

- в среднем за 1 день – 940,26 ккал от суточной потребности ребенка или 34,65~ 35%,

- за 10 дней – от 903,2 до 959,35 ккал от суточной потребности ребенка или от 33,3% до 35,4 %.

3. Калорийность полдника для 2 смены (при требуемой по НД 20-25% от калорийности суточного рациона) - 542,6 ккал или 20% и 678,25 ккал или 25% (с учетом допустимого отклонения $\pm 5\%$ от 515,5 до 712,16 ккал)

- в среднем за 1 день – 589,13 ккал от суточной потребности ребенка или 25,06~ 25 %.

- за 10 дней - от 580,5ккал до 604,6 ккал от суточной потребности ребенка или от 24,7~25,0% до 25,7~25,0 %.

В среднем за учебную неделю калорийность завтрака составляет – 25,07% (норма 25%), обеда - 34,65% (норма 35%), полдника (2 смена) 25,07% (норма 20-25 %).

Исходя из вышеизложенного, по представленному примерному меню для детей с 12 до 18 лет распределение калорийности суточного рациона по отдельным приемам пищи (с учетом допустимого отклонения $\pm 5\%$) разработано с учетом требований приложения 4 таблица 1 и п. 6.14 СанПиН 2.4.5.2409-08.

п. 6.18 СанПиН 2.4.5.2409-08 установлены требования «Завтрак должен состоять из закуски горячего блюда и горячего напитка, рекомендуется включать овощи и фрукты.» Завтраки в примерном меню состоят из закусок, горячих блюд и горячего напитка, что соответствует требованием п. 6.18 СанПиН 2.4.5.2409-08.

п. 6.19 СанПиН 2.4.5.2409-08 установлены требования «Обед должен включать закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски следует использовать салат из моркови, огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. с добавлением свежей зелени. В качестве закуски допускается использовать порционированные овощи (дополнительный гарнир). Для улучшения вкуса можно добавлять свежие или сухие фрукты: яблоки, чернослив, изюм, и орехи». Обеды в представленном меню включают закуски, первые, вторые (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкие блюда, что не противоречит требованиям п. 6.19 СанПиН 2.4.5.2409-08.

п. 6.20 СанПиН 2.4.5.2409-08 установлены требования «В полдник рекомендуется включать в меню напитков (молоко, кисломолочные продукты, кисели и соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема.» В представленных в примерном меню полдниках включены напитки, булочные, кондитерские изделия без крема, что соответствует рекомендациям п. 6.20 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Заключение (выводы): представленный рацион питания для детей от 12 до 18 лет (1 и 2 смены) в осенне-зимний период, разработанный МАУ «Центр Здорового питания», является рациональным, сбалансированным, адекватным возрасту, обеспечивающий потребность в пищевых веществах и энергии обучающихся общеобразовательных учреждений и соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях. учреждениях начального и среднего профессионального образования»

Экспертное заключение составлено в 3-х экз.

Эксперт:

Заместитель главного врача филиала _____

подпись эксперта



Зиновьева М.Н.

ФИО