



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

**УПРАВЛЕНИЕ
ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ
ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ
ЧЕЛОВЕКА ПО ПЕРМСКОМУ КРАЮ
(Управление Роспотребнадзора по
Пермскому краю)**

Куйбышева ул., д. 50, Пермь, 614016
Тел. (342) 239-35-63, факс (342) 239-31-24
E-mail: urpn@59.rosпотребнадзор.ru
www.59.rosпотребнадзор.ru
ОКПО 75507314; ОГРН 1055901619168
ИНН/КПП 5904122386/590401001

11 МАР 2019 № 59-00-09/10-5065-2019

На № 01-19-06 от 19.02.2019 г.

И.О.директора МАОУ
«Гимназия № 31» г. Перми
Салюковой С.А.

Подлесная ул., д. 37
Пермь, 614097

«О рассмотрении меню»

Управление Роспотребнадзора по Пермскому краю, рассмотрев представленные документы:

- заявление и.о.директора МАОУ «Гимназия №31» Салюковой С.А. (вх. № 59-3773-2019 от 20.02.2019 года);
- примерное 10- дневное меню на сезон весна - лето для организации питания учащихся в возрасте 7- 10 лет и 11 - 18 лет МАОУ «Гимназия № 31» г. Перми;
- экспертное заключение № 512-ЦА от 06.03.2019 г. ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»

установило, что данное примерное меню не противоречит требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» при условии его соблюдения.

Заместитель руководителя

А.М. Зомарев

Брагина Н.А.

239-31-29

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

ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ПЕРМСКОМ КРАЕ»

Юридический адрес: Россия, 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50
Телефон/факс: (342) 239-34-09, факс: 239-34-11
ОГРН 1055901616671, ИНН 5904122072
УФК по Пермскому краю (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае», л/с
20566U23700)
Расчетный счет: 40501810500002000002 в Отделении Пермь г. Пермь
Код по ОКПО 75507248

Аттестат аккредитации
№ RA.RU.710044

Утверждаю:
Главный врач

В. А. Хорошавин
(Ф.И.О. Подпись)

« 06 » марта 2019 г.
М.П.



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 512 УСА
по результатам санитарно-эпидемиологических обследований,
санитарно-эпидемиологических и гигиенических оценок

Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю вынесено Поручение № 59-00-09/11-3896-2019 от 18.01.2019 г. (вх. № 1240-ЦА от 25.02.2019 г.) о проведении гигиенической оценки примерных 10-дневных меню для организации питания учащихся от 7 до 10 лет и 11 до 18 лет в МАОУ «Гимназия № 31» г. Перми по адресу: г. Пермь, ул. Подлесная, 37 в весенне-летний период года.

В качестве экспертной организации был определен ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае».

В отношении МАОУ «Гимназия № 31» г. Перми (юридический адрес: Пермский край, г. Пермь, ул. Подлесная, 37) были проведены:

- гигиеническая оценка примерного 10-дневного меню для организации питания детей в весенне-летний период года для детей от 7 до 10 лет;
- гигиеническая оценка примерного 10-дневного меню для организации питания детей в весенне-летний период года для детей от 11 до 18 лет.

обследования, измерения, гигиенические и иные виды оценок

Результаты оформлены в виде: -.

Проведение гигиенической оценки

санитарно-эпидемиологической, гигиенической оценки,
санитарно-эпидемиологической экспертизы

и оформление экспертного заключения по результатам было поручено провести врачу по гигиене детей и подростков ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Селивановой Ирине Владимировне.

Селиванова Ирина Владимировна предупреждена об ответственности за дачу заведомо ложного заключения.

(Ф.И.О. полностью)


Подпись

Санитарно-эпидемиологической экспертиза проведена: дата начала «26» февраля 2019 г., дата окончания «06» марта 2019 г.

Эксперту было дано поручение на проведение гигиенической оценки примерных 10-дневных меню для организации питания детей в МАОУ «Гимназия № 31» г. Перми.

В распоряжение эксперта были предоставлены следующие документы:

(перечислить с указанием наименования, номера и даты документа)

1. Примерное 10-дневное меню для организации питания детей в весенне-летний период года для детей от 7 до 10 лет;
2. Примерное 10-дневное меню для организации питания детей в весенне-летний период года для детей от 11 до 18 лет.

В результате установлено:

Примерные 10-дневные меню для организации питания учащихся с 7 до 10 лет и с 11 до 18 лет составлены МАОУ «Гимназия № 31» г. Перми. Примерные 10-дневные меню составлены с учетом сезонности (на весенне-летний период года), дифференцировано по возрастным группам – для учащихся 7-10 лет и 11-18 лет.

Разработанные 10-дневные меню содержат примерный перечень блюд, составленный в соответствии со сборником:

- «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений», ПГМА, 2008 г.,

что соответствует требованиям п. 6.4, 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».

Представленные меню для организации питания учащихся в возрасте с 7 до 10 лет и 11 до 18 лет содержат информацию о массе порций блюд, энергетической и пищевой ценности, количественном содержании витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, что соответствует требованиям п. 6.10 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Примерные 10-дневные меню предусматривают 2-разовое горячее питание – завтрак и обед, что соответствует требованиям п. 6.8. СанПиН 2.4.5.2409-08. Представленные меню соответствуют принципам щадящего питания - предусматривают такие способы приготовления блюд, как варка, приготовление на пару, тушение, запекание и исключают продукты с раздражающими свойствами, что соответствует требованиям п. 6.16 СанПиН 2.4.5.2409-08.

В примерных 10-дневных меню для детей 7-10 лет и 11-18 лет отсутствует повторение одних и тех же блюд и кулинарных изделий в течение дня и последующих двух дней, что соответствует требованиям п. 6.13 СанПиН 2.4.5.2409-08.

В представленных 10-дневных меню такие продукты, как молоко, сливочное и растительное масло включены в рацион ежедневно, что соответствует п. 6.17 СанПиН 2.4.5.2409-08. Хлеб пшеничный и ржаной включен в обед каждого дня, хлеб пшеничный в завтрак каждого дня, что соответствует п. 6.17 СанПиН 2.4.5.2409-08. Мясо включено в меню 4 дней из 10, в меню 2, 4, 5, 7, 9, 10 дней вместо мяса в меню включены рыба и (или) кура. Колбасные изделия включены в меню 2 дней из 10. Рыба включена в меню 1 раз в 3-4 дня. Сыр включен в меню 8 дней из 10, яйца - в меню 6 дней из 10, творог - в меню 2 дней из 10.

В примерном меню завтраки состоят из закусок, горячих блюд и горячих напитков, что соответствует требованиям п. 6.18 СанПиН 2.4.5.2409-08. В качестве закусок в примерном меню предусмотрены бутерброды с сыром, сливочным маслом, сыр порционно. В качестве горячих блюд в примерном меню предусмотрены каши молочные, омлеты, запеканки, отварные колбасные изделия. В меню завтраков 3 дней из 10 включены свежие фрукты.

В примерном меню обеды состоят из закусок, горячих первых блюд, горячих вторых блюд (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладких блюд (напитков). В качестве закусок в примерном меню предусмотрены 1-2 компонентные салаты из свежих и отварных овощей с растительным маслом, что соответствует п. 6.19 СанПиН 2.4.5.2409-08. В качестве первых блюд в примерном меню предусмотрены горячие супы, в качестве вторых блюд – горячие

основные блюда из мяса, печени, куры, рыбы, с гарнирами из картофеля, круп и макаронных изделий. В качестве сладких блюд в меню обедов предусмотрены напитки из свежих фруктов, сухофруктов, шиповника, фруктовые соки промышленного производства. В меню обеда 3 дня в качестве сладкого блюда включен чай с лимоном. В меню обедов 3 дней из 10 включены свежие фрукты.

В представленных меню соблюдаются рекомендуемые массы порций блюд для обеих возрастных групп в соответствии с п.6.9, прил. 3 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Содержание белков, жиров и углеводов в примерном меню в среднем за 10 дней:

- для детей 7-10 лет – 67,87 г., 75,42 г., 219,73г., соответственно, что составляет 88,1%, 95,5 %, 65,6 % от суточной потребности, соответственно;
- для детей 11-17 лет - 72,01 г.: 86,6 г.: 241,45г, соответственно, что составляет 80,0%, 94,1 %, 63,0 % от суточной потребности, соответственно.

Соотношение белков, жиров и углеводов в меню завтраков и обедов в примерных меню на осенне-зимний период года составляет:

- для детей 7-10 лет – 1 : 1,1 : 3,2;
- для детей 11-17 лет - 1 : 1,2 : 3,4.

Распределение калорийности рациона для детей 7 – 10 лет по приемам пищи в процентном отношении от суточной потребности 2350 ккал в примерных меню на весенне-летний период года в среднем за 10 дней составляет: завтрак – 31,5 % при норме 25%, обед 45,7 % при норме 35 % в соответствии с п. 6.14 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Распределение калорийности рациона для детей 11 – 18 лет по приемам пищи в процентном отношении от суточной потребности 2713 ккал в примерных меню на весенне-летний период года в среднем за 10 дней составляет: завтрак – 29,0 % при норме 25%, обед – 44,2 % при норме 35 % в соответствии с п. 6.14 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Вклад основных пищевых веществ в общую калорийность при 2-разовом питании в среднем за 10 дней для детей 7 – 10 лет составляет: белки – 15,0 %, жиры – 37,0 %, углеводы – 48,0 %, для детей 11 – 18 лет составляет: белки – 14,2 %, жиры – 38,3 %, углеводы – 47,5 %.

В представленном примерном меню для детей 7 – 10 лет натуральные нормы питания при 2-разовом питании по основным продуктам составляют: мясо – 105 %, рыба – 44,5 %, молоко – 71,3 %, творог – 57 %, сыр – 204 %, овощи – 148 %, фрукты – 139 % от рекомендуемой суточной потребности в пересчете на 2-разовое питание.

В представленном примерном меню для детей 11 лет и старше натуральные нормы питания при 2-разовом питании по основным продуктам составляют: мясо – 106 %, рыба – 56,3 %, молоко – 75,9 %, творог – 63,3 %, сыр – 169,5 %, овощи – 203,0, фрукты – 141,4 % от рекомендуемой суточной потребности в пересчете на 2-разовое питание.

В представленных примерных меню не предусмотрено использование пищевых продуктов и изготовление блюд и кулинарных изделий, запрещенных п. 6.25 приложением № 7 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Для профилактики дефицита витаминов в примерное меню включены блюда из свежих овощей, свежие фрукты, напиток из шиповника, а также предусмотрена искусственная витаминизация третьих блюд препаратами аскорбиновой кислоты после их охлаждения непосредственно перед реализацией.

По объемно-планировочному решению работа пищеблока на момент экспертизы возможна на сырье (овощи не очищенные), крупнокусковых полуфабрикатах из мяса, рыбы, куры. Набор и оборудование помещений пищеблока:

- склад сыпучих продуктов: 2 подтоварника, 3 стеллажа;
- овощной цех:

- участок первичной обработки овощей: производственный стол, картофелеочистительная машина, 2 производственные ванны, раковина для мытья рук;

- участок вторичной обработки овощей: производственный стол, 2 производственные ванны, раковина для мытья рук;

- мясо-рыбный цех: 3 производственных стола (для разделки мяса, рыбы и куры), контрольные весы, 2 среднетемпературных холодильных шкафа, электромясорубка, 5 производственных ванн для обработки мяса, рыбы, куры, яйца, емкость для обработанного яйца;

- горячий цех:
 - пекарский участок: 3 производственных стола, тестомес, контрольные весы, шкаф для расстойки теста, стеллажи, производственная ванна;
 - участок термической обработки блюд: 3 производственных стола, 2 электрические плиты (4 и 6 конфорок), жарочный шкаф, пекарский шкаф, электропривод для готовой продукции, контрольные весы, раковина для мытья рук;
 - участок приготовления холодных закусок: производственный стол, среднетемпературный холодильный шкаф, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, производственная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, контрольные весы;
 - участок для нарезки хлеба: производственный стол, шкаф для хранения хлеба.
 - участок раздачи готовых блюд: мармиты для первых и вторых блюд, холодильная витрина.

- моечная столовой и кухонной посуды:

- участок мытья кухонной посуды: производственный стол, 2-секционная моечная ванна, стеллаж для просушивания кухонной посуды;
- участок мытья столовой посуды: посудомоечная машина, производственный стол, 3-секционная ванна для мытья столовой посуды, 2-секционная ванна - для стаканов и столовых приборов, стеллаж для просушивания столовой посуды

Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений пищеблока, расстановка оборудования, исключают встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала, что соответствует требованиям п. 5.6. СанПиН 2.4.4.2599-10.

Объемно-планировочные решения помещений пищеблока и технологическое оборудование, установленное на пищеблоке МАОУ «Гимназия № 31» г. Перми по адресу: г. Пермь, ул. Подлесная, 37, позволяют осуществлять приготовление блюд, включенных в примерное 10-дневное меню.

Вывод

Примерные 10-дневные меню для организации питания учащихся от 7 до 10 лет и 11 до 18 лет в МАОУ «Гимназия № 31» г. Перми по адресу: г. Пермь, ул. Подлесная, 37 в весенне-летний период года

соответствуют (не соответствуют)

требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Врач по гигиене детей и подростков
(должность)


(подпись)

Селиванова И.В.
(Ф.И.О.)