

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

ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ»

АККРЕДИТОВАННЫЙ ОРГАН ИНСПЕКЦИИ



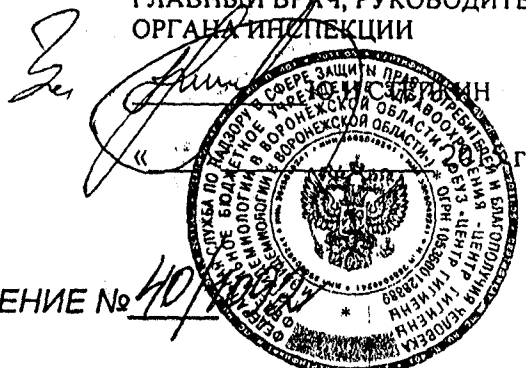
Юридический адрес: 394038, г. Воронеж,
ул. Космонавтов, 21
Телефон/факс: 2637761, 2636228
e-mail: san@sanep.vrn.ru
ОКПО 75929854, ОГРН 1053600128889
ИНН/КПП 3665049241/366501001

Аттестат аккредитации № RA.RU.710018
Дата внесения сведений в реестр аккреди-
тованных лиц 05 мая 2015 года

КОПИЯ ВЕРНА
Генеральный директор
ООО Комбинат Питания «Солнечный»
Боев Е.Н.



УТВЕРЖДАЮ:
ГЛАВНЫЙ ВРАЧ, РУКОВОДИТЕЛЬ
ОРГАНА ИНСПЕКЦИИ



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 40/2015

соответствия санитарным правилам примерного 10-ти дневного меню завтраков, обе-
дов и полдников для обучающихся в общеобразовательных учреждениях городского
округа г. Воронеж на осенне-зимний и весенний периоды для возрастных групп с 7 до
11 лет и с 11 лет и старше, разработанное ООО Комбинат Питания «Солнеч-
ный»

(наименование экспертизы)

Заявитель: ООО Комбинат Питания «Солнечный»

(наименование ЮЛ, ИП, физического лица)

Юридический адрес: 394026, г. Воронеж, ул. Варейкиса, д.73, кв.82.

Фактический адрес: 394065, г. Воронеж, Проспект Патриотов, д.7а.

Исполнитель:

Кобец Н.В.

врач отделения по обеспечению

надзора по ГДиП отдела гигиены и экспертиз

(ФИО и занимаемая должность)

г. Воронеж
2015

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена на основании заявления директора ООО Комбинат Питания «Солнечный» от 08.12.2015г. № 6730 с целью подготовки экспертного заключения о соответствии требованиям санитарных правил примерного 10-дневного меню завтраков, обедов и полдников для обучающихся в общеобразовательных учреждениях городского округа г. Воронеж на осенне-зимний и весенний периоды для возрастных групп с 7 до 11 лет и с 11 лет и старше, разработанное ООО Комбинат Питания «Солнечный».

Для экспертного заключения представлены документы:

- примерное 10-дневное меню завтраков, обедов и полдников для обучающихся в общеобразовательных учреждениях городского округа г. Воронеж на осенне-зимний и весенний периоды для возрастных групп с 7 до 11 лет и с 11 лет и старше;

- накопительная ведомость;

- технологические карты.

При экспертизе документов установлено:

Представленное меню составлено на период не менее двух недель (10 дней) в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, что соответствует приложению 2 п. 6.4. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Представленное примерное меню разработано ООО Комбинат Питания «Солнечный», обеспечивающим питание в образовательных учреждениях городского округа г. Воронеж, что соответствует п. 6.5. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Примерное меню разработано с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированно по возрастным группам обучающихся, что соответствует 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».

В соответствии с представленным меню для обучающихся в общеобразовательных учреждениях планируется организовать двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Для детей посещающих группу продленного дня организован дополнительно полдник, что соответствует п. 6.8. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

В примерном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах с учетом возраста обучающихся. Энергетическая ценность рациона для обучающихся возрастной категории с 7 до 11 лет в среднем составляет 1553,2 ккал (норма 1410-1645 ккал), количество белков в рационе в среднем составляет 51,7 гр. (норма – 46,2-53,9 гр.), жиров – 53,1 гр. (норма – 47,4 - 55,3гр.), углеводов - 222,55 гр. (норма – 201 – 234,5 гр.). Содержание витамина В₁ - 0,72 мг (норма – 0,72-0,84 мг), витамина С – 42,2 мг (норма 36-42 мг), витамина А – 0,46 мг (норма – 0,42-0,49 мг), витамина Е – 6,5 мг (норма – 6-7 мг), содержание Са – 661,7 мг (норма – 660 - 770 мг), Р- 1093,4 (норма 990-1155 мг), Mg – 186,6 мг (норма – 150-175 мг), Fe – 8,7 мг (норма – 7,2-8,4 мг). Энергетическая ценность рациона для обучающихся возрастной категории с 11 лет и старше в среднем составляет 1835,8 ккал (норма 1627,8 - 1899,1 ккал), количество белков в рационе в среднем составляет 57,9 гр. (норма – 54-

63 гр.), жиров – 57,7 гр. (норма – 55,2 - 64,4 гр.), углеводов - 266,1 гр. (норма – 229,8 – 268,1 гр.), содержание витамина В₁ - 0,8 мг (норма – 0,84- 0,98 мг), витамина С – 51,1 мг (норма 42-49 мг), витамина А – 0,61 мг (норма – 0,54-0,63 мг), витамина Е – 8,0 мг (норма – 7,2-8,4 мг), содержание Са – 676,4 мг (норма – 720-840 мг), Р- 1314,6 мг (норма- 1080-1260 мг), Mg – 214,7 мг (норма – 180 - 210 мг), Fe – 11,6 мг (норма – 10,2-11,9 мг), что соответствует приложению 3, таблице № 1 приложения 4 п. 6.9. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

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 сборником рецептур, что соответствует 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».

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовляемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты оформлены в соответствии с приложением 5 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», что соответствует п. 6.11. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд и кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня, что 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».

Распределение калорийности суточного рациона питания детей по приемам пищи для обучающихся возрастной категории с 7 до 11 лет составило:

- завтрак – 20,85% (норма 20 - 25%);
- обед – 32,0% (норма 30 - 35%),
- полдник – 12,0% (норма 10%), что соответствует п. 6.14. СанПиН 2.4.5.2409-08

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

Распределение калорийности суточного рациона питания детей по приемам пищи для обучающихся возрастной категории с 11 лет и старше составило:

- завтрак – 21,9% (норма 20 - 25%);
- обед – 34,3% (норма 30 - 35%),
- полдник – 11,3% (норма 10%), что соответствует п. 6.14. СанПиН 2.4.5.2409-08

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

Соотношение белков, жиров, углеводов составляет 1:1:4,1 (норма 1:1:4). Соотношение кальция к фосфору – 1:1,5 для детей с 7 до 11 лет (норма 1: 1,5), и 1: 1,6 с 11 лет и старше (норма 1: 1,5), что соответствует п. 6.15. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся

в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Дополнительно выдается молоко по Губернаторской программе 3 раза в неделю, что увеличивает содержание кальция в продуктах на одного ребенка.

При анализе меню установлено отсутствие запрещённых блюд, что соответствует п. п. 6.16., 6.25 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Примерное меню составлено с учетом выполнения натуральных норм питания, предусмотренных суточным набором, из расчета в один день на одного человека, что соответствует таблице 1 приложения 8 п. 6.30. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Вывод: примерное 10-дневное меню завтраков, обедов и полдников для обучающихся в общеобразовательных учреждениях городского округа г. Воронеж на осенне-зимний и весенний периоды для возрастных групп с 7 до 11 лет и с 11 лет и старше, разработанное ООО Комбинат Питания «Солнечный», расположенного по адресу: г. Воронеж, Проспект Патриотов, д.7а соответствует требованиям п. 2 ст. 17 ФЗ № 52 от 30.03.1999 г. (в ред. от 13.07.2015г.) «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» (с изм. и доп., вступ. в силу с 24.07.2015г.), приложению 2 п. 6.4., п. п. 6.5., 6.6., 6.8, приложению 3, таблице № 1 приложения 4 п. 6.9, 6.10, 6.11., 6.13, 6.14, 6.16, 6.25., таблице 1 приложения 8 п. 6.30. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

ЗАМ. ГЛАВНОГО ВРАЧА



Н.П.МАМЧИК

И.О. ЗАВ. ОТДЕЛОМ ГИГИЕНЫ
И ЭКСПЕРТИЗ



Н.В.ИВАНОВА

ВРАЧ ОТДЕЛЕНИЯ ПО
ОБЕСПЕЧЕНИЮ НАДЗОРА
ПО ГДИП ОТДЕЛА ГИГИЕНЫ
И ЭКСПЕРТИЗ



Н.В. КОБЕЦ