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

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области»
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области»)
Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологи,и в Оренбургской области в городе Орске, Домбаровском районе, городе Новотроицке, Светлинском районе, городе Ясном, Ясненском районе»
Аттестат аккредитации органа инспекции №RA.RU.710040 от 25.05.2015 г. в национальной системе аккредитации.

ОКПО 76136535, ОГРН 1055610010873,ИНН/КПП 5610086304/561402001
Адрес, телефон, факс, E –mail юридического лица: 460000, г. Оренбург, ул. Кирова, 48; Тел.: (8-3532) 77-29-23; Факс: 77-56-08;
E-Mail: fguz2005@mail.ru; Сайт:orenfbuz.ru
Адрес, телефон, факс, E-mail филиала:462402, Оренбургская область, город Орск, пер. Нежинский, д. 3 «А», Тел.:(8-3537) 26-97-58, 269240, Факс: (8-3537) 26-91-49, E-mail: ses@email.orgus.ru

УТВЕРЖДАЮ:
Главный врач (заместитель)
О.Г. Волошина

ЗАКЛЮЧЕНИЕ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ

56.ФБУЗ.08.01-09.2015-0747 **«16» сентября 2015 г.**

1. Объект экспертизы: Примерное 10-ти дневное меню для обучающихся общеобразовательных школ г. Орска.

2. Юридический адрес: Некоммерческое партнерство «Производителей школьного питания», 462431, Оренбургская область, ул. Тагильская, дом 35.

3. Фактический адрес: 462431, Оренбургская область, ул. Тагильская, дом 35.

4. Основание для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы: Предписание ЮВТО Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области № 5026 от 01.09.2015 года.

5. Цель проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы: соответствие

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

2. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

6. Представлены следующие документы:

- Предписание ЮВТО Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области № 5026 от 01.09.2015 года;

- примерное 10-дневное меню для детей с 7 лет до 11 лет и с 11 лет и старше;

- технологические карточки на блюда.

7. Результаты экспертизы:

Согласно примерному 10-ти дневному меню питания учащихся общеобразовательных школ г. Орска предусмотрено двухразовое питание: завтрак и обед. Примерное

Исполнитель

десятидневное меню разработано отдельно для двух возрастных групп детей (от 7 до 11 лет, 11 лет и старше), содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов «В1», «С», «А», «Е» и минеральных веществ «Са», «Р», «Mg», «Fe». В примерном 10-ти дневном меню указана масса порций, количественный состав белков, жиров, углеводов, энергии по каждому блюду, приему пищи за каждый день и в целом за период реализации для детей с 7 до 11 лет, 11 лет и старше. В меню включены горячие блюда, салаты, фрукты. В меню отсутствуют запрещенные продукты и блюда, жаренные и приготовленные во фритюре, не включены одноименные блюда и гарниры в течение одного, двух дней подряд. Кулинарная обработка продуктов проводится в соответствии с утвержденной нормативно-технологической документацией (Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 год). Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах, выдерживается. На все блюда имеются технологические карточки, в которых указывается: наименование кулинарного блюда, номер рецептуры, наименование сборника рецептур, количество белков, жиров, углеводов, энергетическая ценность блюда, содержание микроэлементов «Са», «Р», «Mg», «Fe», витаминов «В1», «С», «А», «Е», норма закладки, выход блюда, технологический процесс приготовления блюд, согласно п. 6.11 (приложение 5 СанПиН 2.4.5.2409-08).

Суточная потребность детей в белках, углеводах и энергетической ценности соответствует нормам физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для детей от 7 до 11 лет, 11 лет и старше п.6.9 (приложение 4 таблица 1 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»).

Пищевые вещества	Усредненная потребность в пищевых веществах для обучающихся от 7 до 11 лет (60% от суточной нормы)	Усредненная потребность в пищевых веществах для обучающихся с 11 лет и старше (60% от суточной нормы)	Фактически по меню потребность в пищевых веществах для обучающихся от 7 до 11 лет	Фактически по меню потребность в пищевых веществах для обучающихся с 11 лет и старше
Белки (г)	46,2	54	50,5	59,2
Жиры	47,4	55,2	52,5	61,4
Углеводы	201	229,8	180,05	207,6
Энергетическая ценность	1410	1627,8	1402,6	1606,9

Рацион питания обеспечивает соотношение белков, жиров, углеводов 1:1:4, фактически 1:1:4, что соответствуют требованиям 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».

Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов (в граммах на одного ребенка) соответственно п. 6.30 (приложение 8, таблица 1 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в

общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»).

Наименование продуктов	Фактическое среднесуточное потребление в гр. (60%)		Количество продуктов в зависимости от возраста обучающихся			
			в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
	7-10 лет	11 лет и старше	7-10 лет	11-18 лет	7-10 лет	11-18 лет
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	50	50	48	72	48	72
Хлеб пшеничный	58	58	90	120	90	120
Мука пшеничная	8	9,5	9	12	9	12
Крупы, бобовые	28	33	27	30	27	30
Макаронные изделия	9	10	9	12	9	12
Картофель	141,8	141,8	150	150	112,8	112,8
Овощи свежие, зелень	174	180	210	240	168	192
Фрукты (плоды) свежие	110	110	120	120	111	111
Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	8	11	9	12	9	12
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	120	120	120	120	120	120
Мясо жилованное (мясо на кости) 1 кат.	44,6	54,4	46,2 (57)	51,6 (63)	42	46,8
Цыплята 1 категории потрошенные (куры 1 кат. п/п)	21,5	21,5	24(30,6)	36 (45,6)	21	31,8
Рыба-филе	7,8	7,8	36	48	34,8	46,2
Колбасные изделия	8	8	9	12	8,82	11,76
Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	50	50	180	180	180	180
Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5% 3,2%)	0	0	90	108	90	108

Исполнитель

Творог (массовая доля жира не более 9%)	8	8	30	36	30	36
Сыр	6	6	6	7,2	5,88	7,08
Сметана (массовая доля жира не более 15%)	6	6	6	6	6	6
Масло сливочное	20	22	18	21	18	21
Масло растительное	10	10	9	10,8	9	10,8
Яйцо диетическое	25	25	1 шт.	1 шт.	24	24
Сахар	25	30	24	27	24	27
Кондитерские изделия	0	0	6	9	6	9
Чай	0,25	0,3	0,24	0,24	0,24	0,24
Какао	0,75	0,8	0,72	0,72	0,72	0,72
Дрожжи хлебопекарные	0,6	0,8	0,6	1,2	0,6	1,2
Соль	4	4	3	4,2	3	4,2

В меню отсутствуют кисломолочные продукты, недостаточное содержание хлеба пшеничного, молочных и рыбных продуктов.

Распределение калорийности суточного рациона питания следующее: завтрак-25%, обед-35%, полдник -15%, ужин -25%, что соответствует п.6.14. СанПиН 2.4.5.2409-08

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

На основании вышеизложенного, заявленные на санитарно–эпидемиологическую экспертизу: примерное 10-ти дневное меню для обучающихся общеобразовательных школ г. Орска. Некоммерческого партнерства «Производителей школьного питания»

СООТВЕТСТВУЕТ:

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

2. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

РЕКОМЕНДАЦИИ:

- включить в меню кисломолочные продукты;
- увеличить содержание хлеба пшеничного, молочных и рыбных продуктов.

Врач по общей гигиене А.Д.Найманбаева

8 (3537) 26-94-64

Заместитель главного врача Н.Ю.Бадура

Исполнитель