

Федеральное государственное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии № 71
Федерального медико-биологического агентства»
(ФГБУЗ ЦГиЭ № 71 ФМБА России)

юридический адрес: Челябинская область, город Озерск, улица Строительная, дом 2,
почтовый индекс 456780
телефон/факс 8(35130)23632, телефон 23756, e-mail: fmba-cge071@mail.ru
ОКПО 53867733 ОГРН 1027401180510 ИНН 7422027892 КПП 741301001

АККРЕДИТОВАННЫЙ ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

Аттестат аккредитации
№ RA.RU.710126



УТВЕРЖДАЮ

Руководитель Органа Инспекции
главный врач

И.В. Ширяев
2020 г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

от 31 декабря 2020 № 155

1. Объект инспекции Примерное двухнедельное меню бесплатного горячего питания в зимне-весенний период обучающихся, получающих начальное общее образование (завтраки) (1-4 класс)
2. Заявитель Индивидуальный предприниматель Болдырев Сергей Николаевич (ИП Болдырев С.Н.)
(полное (сокращенное) наименование юридического лица, Ф.И.О. ИП)
3. Юридический адрес Челябинская обл., г. Озерск, ул. Дзержинского, д.56, кв.172
(адрес в соответствии с правоустанавливающими документами)
4. Основание для проведения инспекции заявка на проведение экспертизы от ИП Болдырева С.Н., вх. № 71 от 23.11.2020
(дата, номер документа)
5. Инспекция проведена В соответствии с приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 19.07.2007 № 224 «О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видов оценок»
с 26.11.2020 по 31.12.2020



Дата проведения инспекции

Экспертное заключение составляется в 3-х экземплярах: 1-й экземпляр остается в делопроизводстве Учреждения, 2-а экземпляра выдаются по месту требования.

Полное, либо частичное воспроизведение экспертного заключения без разрешения Органа инспекции запрещено.

ФГБУЗ ЦГиЭ № 71 ФМБА России	Экспертное заключение
Орган инспекции	от 31.12.2020 № 155

7. Предмет инспекции Установление соответствия (несоответствия) примерного двухнедельного меню бесплатного горячего питания в зимне-весенний период обучающихся, получающих начальное общее образование (завтраки) (1-4 класс) требованиям:

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

8. Материалы, представленные на инспекцию:

- Заявка ИП Болдырева С.Н. на проведение экспертизы вх. № 71 от 23.11.2020;
- Примерное двухнедельное меню бесплатного горячего питания в зимне-весенний период обучающихся, получающих начальное общее образование (завтраки) (1-4 класс).

Права и обязанности, предусмотренные ст. 25.9 КоАП РФ, мне разъяснены. Об административной ответственности по ст. 17.9 за дачу заведомо ложного экспертного заключения предупреждена. Об уголовной ответственности по ст. 307 УК РФ за дачу заведомо ложного экспертного заключения предупреждена.

Врач по общей гигиене Матюшкина Т.С. Матюшкина Т.С.

В ходе проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено:

Примерное двухнедельное меню бесплатного горячего питания в зимне-весенний период обучающихся, получающих начальное общее образование (завтраки) 1-4 класс (далее-Меню) разработано и утверждено индивидуальным предпринимателем Болдыревым Сергеем Николаевичем.

Меню включает только завтраки и составлено на период 10-дней (2 недели) в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, что соответствует п.6.4., приложение №2 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Меню составлено для младших школьников, получающих начальное общее образование (1-4 класс).

Завтраки состоят из закуски, горячего блюда, горячего напитка, в завтрак включены овощи и фрукты (яблоко), что соответствует п. 6.18 СанПиН 2.4.5.2409-08. В меню включены овощи в нарезке: свекла отварная, морковь свежая. В качестве закуски используются: бутерброд с маслом и сыром, овощи в нарезке, фрукт.

В качестве горячего блюда используются: каши (вязкая молочная из риса, вязкая молочная из риса и пшена) или второе блюдо (сосиска отварная, биточек особый, котлета рубленая из птицы с макаронными изделиями отварными; рагу из птицы; оладьи из печени, котлета рыбная с картофельным пюре; тефтели с рисом отварным, фрикадельки в соусе с гречей рассыпчатой).

ФГБУЗ ЦГиЭ № 71 ФМБА России	Экспертное заключение
Орган инспекции	от 31.12.2020 № 155

В представленном Меню содержится информация о наименовании блюд и кулинарных изделий, номере рецептур, выходе блюд, энергетической ценности рациона и пищевых веществах (белки, жиры, углеводы), о потребности в основных витаминах (В₁, А, Е, С) и микроэлементах (Са, Р, Mg, Fe), что соответствует требованиям п.6.9. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Меню составлено на основании технологических карт из Сборника технических нормативов-«Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех общеобразовательных учреждениях» под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна, г.Москва, 2017 год.

Утвержденные ИП Болдыревым С.Н. технологические карты на изготавливаемые блюда имеются. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), в соответствии с принципами щадящего питания в представленном Меню отсутствуют блюда и кулинарные изделия, указанные в п.6.25 и приложении 7 к СанПиН 2.4.5.2409-08.

Повторение в Меню одних и тех же блюд в течение 2-3 дней не отмечено, что соответствует требованиям п.6.13. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Ежедневно в Меню включены такие продукты как: хлеб ржаной и пшеничный (с каждым завтраком), молочные горячие блюда (каши), масло крестьянское сливочное, сыр, чай с молоком, сахар, соль что соответствует требованиям п. 6.17. СанПиН 2.4.5.2409-08. При приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная.

Удовлетворение потребности детей в витаминах и минеральных веществах предусмотрено за счет включения: овощей в нарезке (отварных и свежих), фрукта (яблоко), компотов из смеси сухофруктов, компотов из свежих плодов, чая с лимоном. Искусственная «С» витаминизация третьих блюд не проводится.

Объемы порций приготовляемых блюд в Меню для обучающихся в 1-4 классе соответствуют рекомендуемым нормам приложения 3 СанПиН 2.4.5.2409-08:

- каша, мясное блюдо – 220-250 грамм;
- гарнир – 150 грамм;
- биточек, сосиска отварная, котлета, оладьи из печени, тефтели – 90-110 грамм;
- напитки (чай, компот) – 200 грамм;
- Фрукт – 100 грамм.

Полное, либо частичное воспроизведение экспертного заключения без разрешения Органа инспекции запрещено.



В Меню среднесуточная пищевая и энергетическая ценность рациона питания (завтраки) составляет:

Первая неделя

Завтраки	Белки, гр.	Норма	Жиры, гр.	Норма	Углеводы, гр.	Норма	Калорийность, ккал	Норма
Среднее значение за неделю	16,5	19,25	18,5	19,75	78,3	83,75	546,7	470-587,5
% от калорийности	12,4%	10-15%	31,5%	30-32%	58,7%	55-60%		

Процентное отношение от калорийности белков, жиров и углеводов первой недели представленного Меню соответствует требованиям п.6.15. СанПиН 2.4.5.2409-08. Соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов составляет 1:1,1:4,7, что близко к оптимальным значениям и соответствует требованиям п. 6.15 СанПиН 2.4.5.2409-08.

В представленном Меню первой недели показано содержание витаминов: В₁, А, Е, С и минеральных веществ: фосфора, магния, железа и кальция.

Вторая неделя

Завтраки	Белки, гр.	Норма	Жиры, гр.	Норма	Углеводы, гр.	Норма	Калорийность, ккал	Норма
Среднее значение за неделю	17,2	19,25	20,8	19,75	84,6	83,75	595,1	470-587,5
% от калорийности	11,9%	10-15%	32,5%	30-32%	58,3%	55-60%		

Процентное отношение от калорийности белков, жиров и углеводов второй недели представленного Меню соответствует требованиям п.6.15. СанПиН 2.4.5.2409-08. Соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов составляет 1:1,2:4,9, что близко к оптимальным значениям и соответствует требованиям п. 6.15 СанПиН 2.4.5.2409-08.

В представленном Меню второй недели показано содержание витаминов: В₁, А, Е, С и минеральных веществ: фосфора, магния, железа и кальция.

Энергетическая ценность (калорийность) первой и второй недели представленного рациона (завтраки) составляет:

	Фактическая калорийность в ккал	Норма калорийность в ккал
Первая неделя	546,7	470-587,5
Вторая неделя	595,1	

Энергетическая ценность (калорийность) завтраков в представленном Меню соответствует потребности в пищевых веществах и энергии обучающихся

Полное, либо частичное воспроизведение экспертного заключения без разрешения Органа инспекции запрещено.

ФГБУЗ ЦГиЭ № 71 ФМБА России	Экспертное заключение
Орган инспекции	от 31.12.2020 № 155

общеобразовательных учреждений в возрасте с 7 до 11 лет (таблица 1, таблица 3 Приложение 4 к СанПиН 2.4.5.2409-08).

Заключение

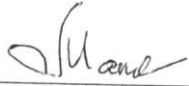

На основании вышеизложенного, Примерное двухнедельное меню бесплатного горячего питания в зимне-весенний период обучающихся, получающих начальное общее образование (завтраки) (1-4 класс), разработанное и утвержденное индивидуальным предпринимателем Болдыревым Сергеем Николаевичем.

СООТВЕТСТВУЕТ требованиям действующих государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов:

- 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

И.о.заведующего санитарно-эпидемиологическим отделом (и.о. технического директора ОИ)

 (подпись)	Т.С.Матюшкина (И.О. Фамилия)
 (подпись)	Е.Д.Макалова (И.О. Фамилия)

Исполнитель: Матюшкина Татьяна Степановна
Телефон 8(35130) 2-37-56



Полное, либо частичное воспроизведение экспертного заключения без разрешения Органа инспекции запрещено.

КОПИЯ