

4.8.2.

**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:  
Заместитель главного врача  
Б. Г. Козлов

«21» апреля 2017 г.  
М.П.

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 1111-ЦА**  
**по результатам санитарно-эпидемиологических обследований,**  
**санитарно-эпидемиологических и гигиенических оценок**

Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю вынесено поручение №09/5821 от 19.04.2017г., вх. № 2307 от 19.04.2017г. о проведении гигиенической оценки примерного 10-дневного меню для детей 7-10 лет и 11-18 лет для организации питания в лагере с дневным пребыванием (далее ЛДП) в МАОУ «СОШ №83» г. Перми индивидуальным предпринимателем Векшиной А.А.

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

В отношении индивидуального предпринимателя Векшиной А.А., осуществляющего организацию питания по фактическому адресу: г. Пермь, ул. Волгодонская, 20а, была проведена гигиеническая оценка представленного примерного 10-дневного меню для детей ЛДП на базе МАОУ «СОШ № 83» г. Перми 7-10 лет и 11-18 лет.

Результаты оформлены в виде: -

Проведение гигиенической оценки и оформление экспертного заключения по результатам было поручено провести врачу по гигиене детей и подростков Губайдулиной Талие Харисовне.

Губайдулина Талия Харисовна предупреждена об ответственности за дачу заведомо ложного заключения.

\_\_\_\_\_  
Подпись

Гигиеническая оценка представленного примерного 10-дневного меню проведена: дата начала «19» апреля 2017 г., дата окончания «21» апреля 2017г.

Эксперту было дано поручение на проведение:

1. Гигиенической оценки представленного примерного 10-дневного меню для детей ЛДП в МАОУ «СОШ №83» г. Перми индивидуальным предпринимателем Векшиной А.А

В распоряжение эксперта были предоставлены следующие документы  
(перечислить с указанием наименования, номера и даты документа):

1. примерное 10-дневное меню для детей 7-10 лет и 11-18 лет для организации питания ЛДП МАОУ «СОШ № 83» г. Перми.

В результате установлено:

На основании поручения о проведении мероприятия Управления федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пермскому краю проведена гигиеническая оценка 10-ти дневного меню для детей 7-10 лет и 11-18 лет в ЛДП МАОУ «СОШ № 83» г. Перми с целью установления соответствия (несоответствия) предоставленного меню требованиям СанПиН 2.4.4.2599-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».

Представленное на экспертизу 10-дневное меню для организации питания детей и подростков возрастных категорий 7-10 лет и 11-18 лет разработано индивидуальным предпринимателем Векшиной А.А. Меню согласовано директором МАОУ «СОШ № 83» г. Перми.

В представленном меню приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий. Меню составлено в соответствии со «Сборником технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений под руководством профессора Перевалова А.Я. (Пермь, 2008 г.).

Данное меню предусматривает 3х-разовое питание учащихся в виде горячих завтраков, обедов и полдников, что соответствует п. 9.3. СанПиН 2.4.4.2599-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».

В представленном меню указаны массы порций блюд, содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, энергетическая и пищевая ценность 10-дневного рациона по отдельным приёмам пищи по каждому дню, что соответствует п. 9.7. СанПиН 2.4.4.2599-10.

В представленных данных для учащихся 7-10 лет в среднем за 10 дней калорийность рационов питания (завтрак, обед, полдник) составила 1772,25 ккал (75,7% от нормативной энергетической ценности суточного рациона при норме 75%), что соответствует п. 9.11 СанПиН 2.4.4.2599-10.

Распределение энергетической ценности рационов по приёмам пищи (завтраков, обедов) в среднем составляет: завтраки 25,41%, обеды 37,02%, полдников 13,27%, при гигиеническом требовании завтрак – 25%, обед – 35%, полдник – 15%.

Среднесуточное содержание белка при трехразовом питании составило 69,77г при гигиеническом требовании – 57,75г, жиров – 63,04 г при гигиеническом требовании 59,25г, углеводов – 231,47 г при гигиеническом требовании 231 г. Соотношение белков, жиров и углеводов 1:0,91:3,33.

В меню 7-10 лет ежедневно включены такие продукты как хлеб пшеничный, масло сливочное и растительное, овощи, молоко, сахар. Мясо включено 7 раз за 10 дней, фрукты – 8 раз за 10 дней, макаронные изделия - 3 раза за 10 дней, рыба, сыр и творог – 4 раза за 10 дней, кисломолочные продукты – 5 раз за 10 дней, при гигиеническом требовании 1 раз в 2-3 дня.

В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд в последующие 2-3 дня, что соответствует п. 9.10. СанПиН 2.4.4.2599-10.

Завтрак состоит из закусок (бутерброд с маслом, с сыром, с отварной колбасой, яйцо), горячего блюда (каша пшенная, пшеничная, манная, каша «Дружба», творожные блюда, лапшевник с творогом, блюда из яиц – омлет, суп молочный с макаронными изделиями), горячих напитков (чай с сахаром, чай с молоком, какао с молоком, молоко кипяченое).

Обед включает в себя закуску (салат из капусты, огурцов, помидор, салат из свеклы, порционных свежих овощей), первое блюдо (суп из овощей, суп картофельный,

борщ, рассольник, суп-лапша, суп-пюре из разных овощей, щи из свежей капусты), второе блюдо в виде блюда из мяса, рыбы или птицы с гарниром, холодные напитки (напиток из смородины, компот, сок), фруктов.

В качестве гарниров использованы крупы: рис, греча; овощные блюда: капуста тушёная, картофельное пюре, картофель отварной; макаронные изделия отварные.

Полдник состоит из напитков (ряженка, йогурт, чай с лимоном, молоко кипяченое, сок) с булочными и кондитерскими изделиями, фруктами.

При оценке выполнения рекомендаций по среднесуточному набору продуктов установлено использование при составлении меню полного набора продуктов для детей 7-10 лет в соответствии с приложением 3 СанПиН 2.4.4.2599-10.

Для профилактики дефицита витаминов в меню включены овощные блюда, свежие фрукты, чай с лимоном.

Масса порций блюд на завтрак, обед и полдник соответствует рекомендациям п. 9.6. приложение №5 СанПиН 2.4.4.2599-10.

При расчете энергетической ценности рационов питания для детей и подростков ЛДП 11-18 лет в среднем за 10 дней калорийность рационов питания (завтрак, обед, полдник) составила 2024,91 ккал (77% от нормативной энергетической ценности суточного рациона при норме 75%, отклонение составляет 2% при гигиеническом требовании не более 5%) что соответствует п. 9.11 СанПиН 2.4.4.2599-10.

Из расчетов доли энергетической ценности рационов по отдельным приёмам пищи (завтраки, обеды, полдники) в среднем следует: калорийность завтраков составляет 25,0% от суточного рациона, обедов - 37,0%, полдников - 15,0%, при гигиеническом требовании завтрак - 25%, обед - 35%, полдник - 15%.

Среднесуточное содержание белка при трехразовом питании составило 81,75г при гигиеническом требовании - 67,5г, жиров - 75,3 г при гигиеническом требовании 69г, углеводов - 255,06 г при гигиеническом требовании 270 г. Соотношение белков, жиров и углеводов 1:0,92:3,12.

В меню 11-18 лет ежедневно включены такие продукты как хлеб пшеничный, масло сливочное и растительное, овощи, молоко, сахар. Мясо включено 7 раз за 10 дней, фрукты - 8 раз за 10 дней, макаронные изделия - 3 раза за 10 дней, рыба, сыр и творог - 4 раза за 10 дней, кисломолочные продукты - 5 раз за 10 дней, при гигиеническом требовании 1 раз в 2-3 дня.

В примерном меню повторение одних и тех же блюд в последующие 2-3 дня не допускается, что соответствует п. 9.10. СанПиН 2.4.4.2599-10.

Завтрак состоит из закусок (яйцо, бутерброд с маслом, с сыром, с отварной колбасой), горячего блюда (каша пшеничная, манная, каша «Дружба», творожные блюда, лапшевник с творогом, блюда из яиц - омлет, суп молочный с макаронными изделиями), горячих напитков (чай с сахаром, чай с молоком, какао с молоком, молоко кипяченое).

Обед включает в себя закуску (салат из капусты, огурцов, помидор, салат из свеклы, свежих овощей), первое блюдо (суп из овощей, суп картофельный, борщ, рассольник, суп-лапша, суп-пюре из разных овощей, щи из свежей капусты). Вторые блюда представлены блюдами из мяса, рыбы или птицы с гарниром. В качестве холодных напитков в меню включены напиток из смородины, компот, сок. В качестве гарниров использованы крупы: рис, греча; овощные блюда: капуста тушёная, картофельное пюре, картофель отварной; макароны отварные.

Полдник состоит из фруктов, напитков (ряженка, йогурт, чай с лимоном, молоко кипяченое, сок) с булочными и кондитерскими изделиями.

При оценке выполнения рекомендаций по среднесуточному набору продуктов установлено использование при составлении меню полного набора продуктов для детей 11-18 лет в соответствии с приложением 3 СанПиН 2.4.4.2599-10.

Для профилактики дефицита витаминов в меню включены овощные блюда, свежие фрукты, чай с лимоном.

Масса порций блюд на завтрак, обед и полдник соответствует рекомендациям п. 9.6. приложение №5 СанПиН 2.4.4.2599-10.

При составлении меню соблюдены принципы щадящего питания, предусматривающие такие способы приготовления блюд, как варка, тушение, запекание, исключены продукты с раздражающими свойствами, что соответствует п. 9.13. СанПиН 2.4.4.2599-10.

В состав пищеблока входит:

- обеденный зал на 140 посадочных мест. При входе в обеденный зал оборудованы 7 раковин для мытья рук, имеется мыло, бумажные полотенца.

- склад для сыпучих продуктов, оборудованный стеллажами и подтоварниками, имеется гигрометр психрометрический;

- склад для скоропортящихся продуктов: низкотемпературный ларь «рыба», «мясо», холодильник для суточных проб, холодильный шкаф для молочных продуктов;

- горячий цех имеет деление на функциональные зоны:

зона для обработки сырой продукции, оборудованная 3 производственными столами (сырая рыба, курица сырая, мясо сырое), холодильный шкаф для полуфабрикатов, 3 моечные ванны (мясо сырое, рыба сырая, курица сырая), электропривод для сырой продукции, весы, раковина для рук;

зона для обработки овощей оборудована 3 моечными ваннами для овощей и фруктов, столом «ОС», раковиной для рук;

зона для изготовления выпечки оборудована 2 столами «тесто», тестомесом, стеллажами для расстойки,

- зона изготовления холодных закусок оборудована ванной для вторичной обработки овощей, производственным столом, бактерицидной лампой;

- горячий цех оборудован 2 производственными столами «ГП» и «СП», раковиной для рук персонала, электропривод, двумя 4-х конфорочными электроплитами, пароконвектоматом, линия раздачи с мармитом и охлаждающим прилавком;

- моечная столовой и кухонной посуды, оборудование: 2 ванны для мытья кухонной посуды, 3-х секционная ванна для мытья столовой посуды, 2-х секционная ванна для мытья стаканов, бокалов, посудомоечная машина, стеллажи для просушивания посуды, водонагреватель накопительного типа;

- раздевалка для персонала, оборудованная шкафами для верхней одежды и вешалками для спецодежды, туалет для сотрудников.

Объемно-планировочные решения пищеблока исключают встречные потоки сырой и готовой продукции, чистой и использованной посуды.

Набор помещений, техническое оснащение их позволяет осуществлять работу по питанию детей ЛДП на представленном на экспертизу примерном десятидневном меню.

В ходе экспертизы были проведены обследования (исследования, испытания): -

Материалы обследований (исследований, испытаний) прилагаются: -

## ВЫВОД

На основании вышеизложенного и, руководствуясь Федеральным законом №52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», примерное для организации питания детей и подростков индивидуальным предпринимателем Векшиной А.А. возрастных категорий 7-10 лет и 11-18 лет, посещающих летний оздоровительный лагерь с дневным пребыванием в МАОУ «СОШ № 83» г. Перми

(наименование объекта, вида работ, услуг, заключение эксперта на поставленные перед экспертизой вопросы, наименования и пункты примененных нормативных документов)

соответствует (не соответствует):

СанПиН 2.4.4.2599-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»

(наименование объекта, вида работ, услуг, заключение эксперта на поставленные перед экспертизой вопросы, наименования и пункты примененных нормативных документов)

Врач по гигиене детей и подростков  
Должность

  
Подпись

Губайдулина Т.Х.  
Ф.И.О

Настоящее экспертное заключение не является санитарно-эпидемиологическим заключением и не дает права на эксплуатацию объекта, осуществление хозяйственной и иной деятельности, выполнение работ, оказание услуг.

