

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае»**

(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае»
672000, г. Чита, ул. Ленинградская, д. 70, а/я 900, телефон 35-64-04;
факс 8(3022) 35-93-23;

e-mail: info@cge.megalink.ru.; http://www.cgemegalink.ru

ОКПО 74425137; ОГРН 1057536032069; ИНН/КПП 7536058990/753601001

Орган инспекции

Аттестат аккредитации RA.RU.710086,

зарегистрирован в Реестре аккредитованных лиц 13.08.2015



УТВЕРЖДАЮ

Руководитель органа инспекции

М.п.

И.Г. Дампилова

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 6467/ЭЗ - 15958 от 16.12.2020 г.

(санитарно-эпидемиологическая экспертиза примерного 20-ти дневного меню)

1. Наименование предприятия: Министерство образования, науки и молодежной политики Забайкальского края.
2. Адрес места фактической деятельности: Забайкальский край, г. Чита, ул. Амурская, 106.
3. Заявитель: Управление Роспотребнадзора по Забайкальскому краю, г. Чита, ул. Амурская, 109 (предписание заместителя главного государственного санитарного врача по Забайкальскому краю о проведении обследований, исследований, испытаний, гигиенических и иных видов оценок № 698 от 15.12.2020 г.).
4. Объект инспекции: проектная, техническая или иная документация (примерное 20-ти дневное меню).
5. Вид инспекции: санитарно-эпидемиологическая экспертиза примерного 20-дневного меню на соответствие требований СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
6. Метод инспекции: санитарно-эпидемиологическая экспертиза примерного 20-дневного меню.
7. Представленные документы:
- примерное 20-ти дневное меню для обучающихся в возрасте с 7-11 лет;

- пояснительная записка к меню;

- сборники рецептов.

Ответственность за представленную в меню информацию несет разработчик и заказчик.

В ходе рассмотрения 20-ти дневного меню для учащихся в возрасте с 7 до 11 лет установлено, что форма представленного примерного 20-ти дневного меню соответствует рекомендуемой форме в соответствии с приложением 2 к СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», что соответствует требованиям п. 6.4. СанПиН 2.4.5.2409-08 (далее по тексту СанПиН 2.4.5.2409-08).

Представленное примерное 20-ти дневное меню включает в себя двухразовое горячее питание (завтрак, обед), что соответствует требованиям п. 6.8. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Согласно пояснительной записки, представленное примерное 20-ти дневное меню разработано с учетом возрастной категории детей (с 7 до 11 лет), что соответствует требованиям п. 6.6. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Примерное 20-ти дневное меню содержит информацию о качественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, что соответствует требованиям п. 6.10. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В примерном меню отсутствуют расхождения данных ссылок на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов, что соответствует требованиям п. 6.10. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В представленном примерном 20-ти дневном меню отсутствуют повторения одного и того же блюда и кулинарных изделий, что соответствует требованиям п. 6.13. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Ежедневно в рационе питания включены мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи), что соответствует требованиям п. 6.17. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Рыба, яйца, сыр, творог и кисломолочные продукты включены 1 раз в 2-3 дня, что соответствует рекомендациям п. 6.17. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Завтрак во все дни включает закуску, горячий напиток, горячее блюдо, что соответствует требованиям п. 6.18. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Обед во все дни включает закуску, первое, второе блюдо, сок, компот или кисель, и сладкое блюдо, что соответствует требованиям п. 6.19. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В качестве закуски используются салаты из свежих овощей, винегрет, консервированные овощи, что соответствует требованиям п. 6.19. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Второе горячее блюдо состоит из мяса, рыбы, птицы с гарниром, что соответствует требованиям п. 6.19. СанПиН 2.4.5.2409-08. Также основное горячее блюдо включает овощные рагу, блюда из печени.

Соотношение белков, жиров и углеводов в рационе (завтрак, обед) для учащихся с 7 до 11 лет составило:

1 день - 1:0,8:4,0	11 день - 1:0,6:4,0
2 день - 1:0,8:4,2	12 день - 1:0,6:4,0
3 день - 1:0,6:2,4	13 день - 1:0,5:3,2
4 день - 1:0,9:2,8	14 день - 1:1:2,5
5 день - 1:1,2:2,8	15 день - 1:0,8:3,1
6 день - 1:0,6:3,8	16 день - 1:0,8:4,3
7 день - 1:0,9:4,6	17 день - 1:0,6:4,1
8 день - 1:0,6:2,3	18 день - 1:1,1:3,2
9 день - 1:1,1:3,3	19 день - 1:0,9:4,2
10 день - 1:0,8:4,0	20 день - 1:0,8:3,9

Согласно представленному примерному 20-ти дневному меню объемы порций в граммах на одного ребенка в возрасте с 7 до 11 лет приведены в таблице 1.

Таблица 1.

Название блюда		Каши, овощное, яичное, творожное, мясное блюда	Напитки (чай, какао, сок, компот, молоко, кефир и т.д.)	Салат	Суп	Мясн. котлета	Гарнир	Фрукты
		факт/норма	факт/норма	факт/норма	факт/норма	факт/норма	факт/норма	факт/норма
Масса порций (в гр.) для обучающихся с 7 до 11 лет.	1-й день	- / 150-200	200/200	60/60-100	200/200-250	90/80-120 90/80-120	150/150-200 150/150-200	-/100
	2-й день	200/150-200	200/200	60/60-100	200/200-250	90/80-120	150/150-200	100/100
	3-й день	- / 150-200	200/200	60/60-100	200/200-250	90/80-120 90/80-120	150/150-200 130/150-200	-/100
	4-й день	180/150-200 200/150-200	200/200	60/60-100	200/200-250	- /80-120	- /150-200	150/100
	5-й день	200/150-200	200/200	60/60-100	200/200-250	90/80-120	150/150-200	-/100
	6-й день	150/150-200	200/200	60/60-100	200/200-250	90/80-120 90/80-120	150/150-200 150/150-200	-/100
	7-й день	150/150-200	200/200	60/60-100	200/200-250	90/80-120	150/150-200	200/100
	8-й день	200/150-200	200/200	60/60-100	200/200-250	90/80-120	150/150-200	-/100
	9-й день	180/150-200	200/200	60/60-100	200/200-250	90/80-120	150/150-200	100/100
	10-й день	-/150-200	200/200	60/60-100	200/200-250	90/80-120 90/80-120	150/150-200 150/150-200	200/100
	11-й день	-/150-200	200/200	60/60-100	200/200-250	90/80-120 90/80-120	150/150-200 150/150-200	-/100
	12-й день	180/150-200	200/200	60/60-100	200/200-250	90/80-120	150/150-200	150/100
	13-й день	200/150-200	200/200	60/60-100	200/200-250	90/80-120	150/150-200	-/100

14-й день	150-150-200	200-200	60-60-100	200-200-250	90-80-120	150-150-200	200-100
15-й день	200-150-200	200-200	60-60-100	200-200-250	90-80-120	150-150-200	200-100
16-й день	-150-200	200-200	60-60-100	200-200-250	120-80-120 90-80-120	150-150-200	-100
17-й день	200-150-200	200-200	60-60-100	200-200-250	90-80-120	150-150-200	150-100
18-й день	200-150-200 200-150-200	200-200	60-60-100	200-200-250	-80-120	-150-200	-100
19-й день	200-150-200	200-200	60-60-100	200-200-250	90-80-120	150-150-200	200-100
20-й день	-150-200	200-200	60-60-100	200-200-250	120-80-120 90-80-120	150-150-200	200-100

Исходя из таблицы №1, объемы порций в граммах блюд «Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо», «Напитки», «Салат», «Суп», «Мясо, колбаса», «Гарнир», «Фрукты» на одного ребенка в возрасте с 7 до 11 лет в предусмотренные дни в пределах нормы, что соответствует требованиям п. 6.9 (приложение 3) СанПиН 2.4.5.2409-08.

При двухразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении составило:

Таблица 2

Дни	Прием пищи	Фактическое значение	Нормируемое значение
		с 7 до 11 лет	(прил. 4 табл. 3 СанПиН 2.4.5.2409-08)
1	Завтрак	23,4 %	20-25 %
	Обед	27,4 %	30-35 %
2	Завтрак	24,3 %	20-25 %
	Обед	32,2 %	30-35 %
3	Завтрак	20,0 %	20-25 %
	Обед	38,4 %	30-35 %
4	Завтрак	30,4 %	20-25 %
	Обед	34,5 %	30-35 %
5	Завтрак	30,2 %	20-25 %
	Обед	31,9 %	30-35 %
6	Завтрак	23,0 %	20-25 %
	Обед	27,9 %	30-35 %
7	Завтрак	22,1 %	20-25 %
	Обед	37,6 %	30-35 %
8	Завтрак	22,8 %	20-25 %
	Обед	28,1 %	30-35 %
9	Завтрак	28,5 %	20-25 %
	Обед	30,2 %	30-35 %
10	Завтрак	20,0 %	20-25 %
	Обед	39,9 %	30-35 %
11	Завтрак	20,3 %	20-25 %
	Обед	28,2 %	30-35 %
12	Завтрак	22,3 %	20-25 %
	Обед	34,4 %	30-35 %

13	Завтрак	18,6 %	20-25 %
	Обед	27,9 %	30-35 %
14	Завтрак	29,9 %	20-25 %
	Обед	35,0 %	30-35 %
15	Завтрак	22,4 %	20-25 %
	Обед	30,0 %	30-35 %
16	Завтрак	25,2 %	20-25 %
	Обед	26,4 %	30-35 %
17	Завтрак	23,3 %	20-25 %
	Обед	30,0 %	30-35 %
18	Завтрак	28,4 %	20-25 %
	Обед	30,0 %	30-35 %
19	Завтрак	28,3 %	20-25 %
	Обед	32,6 %	30-35 %
20	Завтрак	20,3 %	20-25 %
	Обед	37,2 %	30-35 %

Среднее значение калорийности завтрака за 20 дней составило 24,2 % (с учетом допустимого отклонения $\pm 5\%$ за каждый день) в пределах нормируемых значений 20-25 %, что соответствует требованиям п. 6.9. (приложение 4 таб. 3) СанПиН 2.4.5.2409-08.

Среднее значение калорийности обеда за 20 дней составило 31,9 % (с учетом допустимого отклонения $\pm 5\%$ за каждый день) в пределах нормируемых значений 30-35 %, что соответствует требованиям п. 6.9. (приложение 4 таб. 3) СанПиН 2.4.5.2409-08.

Усредненная (среднее за 20 дней) потребность в пищевых веществах и энергии детей с учетом их возраста приведена в таблице 3.

Таблица 3.

Наименование веществ	пищевых	Усредненная норма	Фактическое значение
		с 7 до 11 лет	с 7 до 11 лет
Белки (г)		38,5 - 46,2 г	52,1 г
Жиры (г)		39,5 - 47,4 г	44,35 г
Углеводы (г)		167,5 - 201 г	180,3 г
Энергетическая ценность (ккал)		1175 - 1410 ккал	1226,7 ккал

Усредненное значение пищевых веществ (белки) с учетом допустимого отклонения выше рекомендуемых норм физиологической потребности в соответствии с требованиями п. 6.9. (приложения 4 таб. 3) СанПиН 2.4.5.2409-08.

Усредненное значение пищевых веществ (углеводы, жиры) и энергетической ценности с учетом допустимого отклонения соответствует физиологической потребности в соответствии с требованиями п. 6.9. (приложения 4 таб. 3) СанПиН 2.4.5.2409-08.

