



Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
 «Центр гигиены и эпидемиологии в Ярославской области»**

Аккредитованный орган инспекции
 (Аттестат аккредитации Федеральной службы по аккредитации № RA.RU. 710059 от 03.06.2015 г.)

150054, г. Ярославль, ул. Чкалова, дом 4; тел. (4852) 73-62-69; факс (4852) 73-20-52
 E-mail: mail@fguz.yar.ru; http://fguz.yar.ru
 ОКПО 76534939; ОГРН 1057601089798; ИНН 7606053148; КПП 760601001

№ 46-20-24/16-09-2066-2020
 «25» 08 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ
 Ио главного врача ФБУЗ «Центр
 гигиены и эпидемиологии в Ярославской
 области», руководителя органа инспекции

С.А. Мешок

120820.4019.1/0.21.01/2481.190820
 регистрационный номер

Подписка

Мне, Борисова Л.Ю., в соответствии с КоАП РФ разъяснены права и обязанности эксперта, предусмотренные ст.25.9 указанного выше Закона. Об ответственности за дачу заведомо ложного заключения по ст.19.26 КоАП РФ предупреждена.

19.08.2020

Эксперт *Борисова* Л.Ю. Борисова

Экспертное заключение № 2481/21 от 19.08.2020

- 1. Объект инспекции:** Примерное меню для обучающихся общеобразовательных учреждений
- 2. Вид инспекции:** санитарно-эпидемиологическая экспертиза представленных документов
 Время проведения инспекции: начато: 07.08.2020,
 окончено: 24.08.2020
 Место проведения инспекции: 150054, г. Ярославль, ул. Чкалова, д. 4.
- 3. Цель инспекции:** установление соответствия (несоответствия) санитарно-эпидемиологическим требованиям представленных документов
- 4. Основания для проведения инспекции:** поручение № 883-ГУ от 07.08.2020 г. Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ярославской области

Эксперт *Борисова* Л.Ю. Борисова

5. Документы, устанавливающие требования к объекту инспекции:

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»,
- МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»

6. Документы, устанавливающие методы инспекции:

- Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 19 июля 2007 г. № 224 «О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок» (вместе с "Порядком организации и проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, исследований, испытаний и токсикологических, гигиенических и иных видов оценок",
- СМК-ОИ-П-СОП-8-18 «Процедура выполнения работ по оценке соответствия установленных в требованиях»

7. Заказчик, владелец объекта инспекции:

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ярославской области
юридический адрес: г. Ярославль, ул. Войнова, 1
фактический адрес: г. Ярославль, ул. Войнова, 1

8. Инспекция проведена:

экспертом, зав. отделом обеспечения санитарного надзора, к.м.н., Борисовой Л.Ю., сертификат специалиста № 71284, дата выдачи 26.10.2019 г., по специальности «Общая гигиена», врачом по общей гигиене Радаевой Ю.А., сертификат специалиста регистрационный № 017704008597, дата выдачи 15.03.2019 г. по специальности «Общая гигиена»

9. Представленные документы:

- Примерное меню для обучающихся общеобразовательных учреждений;
- Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах «Хлебпродинформ», 2004 г. под редакцией В.Т. Лапиной;
- Сборника технологических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией Могильного М.П. и В.А. Тутьяна. – М.: ДелИ плюс, 2015. – 544с.

10. При инспекции установлено:

Примерное меню для обучающихся общеобразовательных учреждений разработано ООО «Комбинат социального питания».

Примерное меню составлено на период 2-х недель (12 дней) в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания.

Эксперт  Л.Ю. Борисова

Примерное меню составлено с учетом необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет).

Примерное меню предусматривает одно-, двух-, трехразовое питание.

Обучающиеся общеобразовательных организаций в зависимости от режима (смены) обучения обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака и(или) обеда, или полдника.

В примерном меню учитывалось рациональное распределение энергетической ценности по приемам пищи.

Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком во вторую или третью перемены.

Согласно п. 6.14 СанПиН 2.4.5.2409-08, п.2.6.3 МР 2.4.0179-20, в примерном меню учитывается рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи в зависимости от организации учебного процесса в первую или вторую смены:

1 смена			2 смена		
Прием пищи	Время	% к суточной калорийности	Прием пищи	Время	% к суточной калорийности
Завтрак	9.30 - 11.00	20 - 25	Завтрак	7.30 - 8.30	20 - 25
Обед	13.30 - 14.30	30 - 35	Обед	12.30 - 13.30	30 - 35
Полдник	15.30 - 16.30	10 - 15	Полдник	15.30 - 16.30	15 - 20

При одноразовом питании для обучающихся во вторую смену энергетическая ценность полдника составляет 20-25% от суточного рациона.

В примерном меню разработаны два варианта полдников.

Примерное меню соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание и исключает продукты с раздражающими свойствами.

Меню составлено на основании:

- Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах «Хлебпродинформ», 2004 г. под редакцией В.Т. Лапшиной;
- Сборника технологических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией Могильного М.П. и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 544с.;
- Справочника «Рецептуры блюд для питания учащихся образовательных учреждений города Москвы», выпуск 4, 2003 г. под ред. Варфаламеевой В.Л.;

В меню приводятся ссылки на рецепты используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов.

Меню содержит сведения о наименовании блюд, массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде.

Примерное меню дифференцировано по возрастным группам обучающихся (7- 11 и 12-18 лет).

Эксперт *Борисов*
А.Ю. Борисов

Согласно представленного меню для возрастной группы обучающихся 7-11 лет в первую смену, распределение калорийности по отдельным приемам пищи в процентном отношении составляет (средняя величина): завтрак – 23,5 %, обед - 33 %, полдник - 15%.

Завтрак состоит из закуски, горячего блюда и напитка.

В блюдах завтрака количество белков составляет 20,8 г. (средняя величина) при рекомендуемых – 15,4-19,3 г.; жиров составляет – 21,3 г. (средняя величина) при рекомендуемых 15,8-19,8 г.; количество углеводов – 68,3 г. (средняя величина) при рекомендуемых – 67-83,9 г.

Обед состоит из закуски (овощи порционно), горячего первого блюда, второго блюда и напитка.

В блюдах обеда количество белков составляет 24 г. (средняя величина) при рекомендуемых – 23-26,9 г.; количество жиров составляет – 25,8 г. (средняя величина), при рекомендуемых 23,7-27,7 г.; количество углеводов – 113,7 г. (средняя величина), при рекомендуемых – 100,5-117,3 г.

Первый вариант полдника состоит из напитка с булочными или кондитерскими изделиями без крема.

В первом варианте полдника количество белков составляет 12 г. (средняя величина) при рекомендуемых – 7,7- 11,5 г.; количество жиров составляет – 16,3 г. (средняя величина) при рекомендуемых 7,9- 11,8 г.; количество углеводов – 41,6 г. (средняя величина), при рекомендуемых – 33,5- 50,3 г.

Второй вариант полдника для обучающихся во вторую смену состоит из закуски, горячего блюда и напитка.

В блюдах второго варианта полдника количество белков составляет 20,1 г. (средняя величина) при рекомендуемых – 15,4-19,3 г.; жиров составляет – 18,7 г. (средняя величина) при рекомендуемых – 23,7-27,7 г.; количество углеводов – 72,3 (средняя величина) при рекомендуемых - 67-83,9 г.

Согласно представленного меню для обучающихся возрастной группы 12-18, распределение калорийности по отдельным приемам пищи в процентном отношении составляет (средняя величина): завтрак – 24 %, обед - 33 %, полдник – 14 % - 24 %.

Завтрак состоит из закуски, горячего блюда и напитка.

В блюдах завтрака количество белков составляет 24,4 г. (средняя величина) при рекомендуемых – 18-22,5 г.; жиров составляет – 25,4 г. (средняя величина) при рекомендуемых 18,4-20,3 г.; количество углеводов – 79 г. (средняя величина) при рекомендуемых – 76,6-95,8 г.

Обед состоит из закуски (овощи порционно), горячего первого блюда, второго блюда и напитка.

В блюдах обеда количество белков составляет 29,4 г. (средняя величина) при рекомендуемых – 27-31,5 г.; количество жиров составляет – 31,9 г. (средняя величина) при рекомендуемых 27,6-32,2 г.; количество углеводов – 125 г. (средняя величина) при рекомендуемых – 115-134 г.

Первый вариант полдника состоит из напитка с булочными или кондитерскими изделиями без крема.

В первом варианте полдника количество белков составляет 12 г. (средняя величина) при рекомендуемых – 9-13,5 г.; количество жиров составляет – 16,3 г. (средняя величина) при рекомендуемых 9,2-13,8 г.; количество углеводов – 41,6 г. (средняя величина) при рекомендуемых – 38,5-57,5 г.

Эксперт *Борисов* Л.Ю. Борисова

Второй вариант полдника состоит из закуски, горячего блюда и напитка.

В блюдах второго варианта полдника количество белков составляет 23,6 г. (средняя величина) при рекомендуемых – 15,4-19,3 г.; жиров составляет – 21,3 г. (средняя величина) при рекомендуемых – 23,7-27,7 г.; количество углеводов – 84,4 г. (средняя величина) при рекомендуемых – 67-83,9 г.

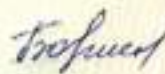
Соотношение основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) оптимальное.

Масса порций блюд по приемам пищи соответствуют рекомендуемым СанПиН 2.4.5.2409-08.

В представленном меню содержание витаминов и минеральных солей приближены к оптимальному. Предусмотрена витаминизация третьих блюд витамином С.

11. Заключение: Примерное меню для обучающихся общеобразовательных учреждений соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Эксперт:



Борисова Л.Ю.

Эксперт:



Радаева Ю.А.

Эксперт  Л.Ю. Борисова