

**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
дата выдачи 21.05.2015

Утверждаю:
Заместитель главного врача
_____ /
Б.Г. Козлов
(Ф.И.О. Подпись)
«10» декабря 2015 г.
М.П.



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 1177-О

о соответствии (несоответствии) санитарным правилам
объектов хозяйственной и иной деятельности, работ, услуг

г. Пермь

«10» декабря 2015 г.

1. Наименование объекта, вида работ, услуг: примерные 10-дневные меню для организации питания детей от 11 до 18 лет в общеобразовательных учреждениях на зимне-весенний и летне-осенний период, разработанные ИП Михалевой И.Ю.
2. Наименование организации, индивидуального предпринимателя: ИП Михалева И.Ю.
3. Юридический адрес заявителя: г. Пермь, ул. Космонавта Леонова, 52-36
4. Представленные документы:
 - а) примерное 10-дневное меню для детей в возрасте от 11 до 18 лет на зимне-весенний период года;
 - б) примерное 10-дневное меню для детей в возрасте от 11 до 18 лет на летне-осенний период года;
5. Материалы представлены по заявлению ИП Михалевой И.Ю. № 7775 от 13.11.2015 года.
6. При рассмотрении материалов установлено:

Разработанные ИП Михалевой И.Ю. 10 - дневные меню содержат примерный перечень блюд, составленный в соответствии со «Сборником технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений», Пермь, 2008 год, что соответствует требованиям п. 6.4, п.6.10 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее СанПиН 2.4.5.2409-08).

Меню составлено с учётом сезонности, что соответствует п.6.6. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Представленные меню содержат данные о калорийности и массе порций блюд, о количественном содержании витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, что соответствует требованиям п. 6.10 СанПиН 2.4.5.2409-08.

10-дневные меню разработаны на двухразовое горячее питание: завтрак и обед, что соответствует требованиям п. 6.8. СанПиН 2.4.5.2409-08. Представленные меню соответствуют принципам щадящего питания и предусматривает такие способы приготовления блюд, как варка,

приготовление на пару, тушение, запекание и исключает продукты с раздражающими свойствами, что соответствует требованиям п. 6.16. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, горячего напитка, что соответствует п. 6.18. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Обед включает в себя холодную закуску, горячие первое и второе блюда из мяса, кури, рыбы с крупным, овощным, макаронным гарнирами, третье блюдо, что соответствует п. 6.19. СанПиН 2.4.5.2409-08. В качестве закуски используются салаты из свежих и вареных овощей.

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

В 10-дневных меню не отмечается повторение одних и тех же блюд и кулинарных изделий в течении дня и последующие два-три дня, что соответствует требованиям п. 6.13. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Оценка ассортимента основных продуктов питания, представленного в 10-дневных меню в сравнении с рекомендуемыми показала, что такие продукты как хлеб, крупа и макаронные изделия, мясо, молоко, овощи, масло сливочное включены в меню ежедневно.

В представленных меню не допускается использование пищевых продуктов и изготовление блюд и кулинарных изделий, запрещенных п. 6.25 приложением № 7 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Масса порций выхода готовых блюд соответствует требованиям п. 6.9, приложения № 3 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Для детей 11 - 18 лет пищевая ценность рациона при двухразовом питании в среднем за 10 дней в зимне-весенний и летне-осенний период года составляет 50,2 % суточного рациона (20,1 % - завтрак, 30,1 % - обед).

Соотношение белков, жиров и углеводов в рационе в среднем за 10 дней при двухразовом питании составляет 1:1:4.

ВЫВОД:

На основании вышеизложенного и, руководствуясь Федеральным законом №52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», примерные 10-дневные меню для организации питания детей от 11 до 18 лет в общеобразовательных учреждениях на зимне-весенний и летне-осенний период года период, разработанные ИП Михалевой И.Ю.

соответствуют (не соответствуют)

государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам:

- 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



М.В. Голайденко

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