

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»**

129626, г. Москва, Графский пер., д. 4/9, тел. (495)-687-40-35, факс (495)-616-65-69

Свидетельство об аккредитации №31-АК от 26.02.2010

Испытательный лабораторный центр: ГСЭН.RU.ЦОА.021, РОСС RU.0001.510895, DAKKS D-PL-14246-01-00

Акт
санитарно-эпидемиологической экспертизы
проектной, предпроектной, нормативно-технической документации.

Регистрационный № *0105-01546/14*

Дата *24.08.2015*

на основании заявления от 30.07.2015 г.

Регистрационный № 15/02.05.001804-3

Заявитель: ООО «Горобщепит»

Наименование проектной документации: Примерное циклическое 12-дневное меню для организации питания детей старше 11 лет в общеобразовательных учреждениях.

Юридический адрес: 142190, г. Москва, г. Троицк, Сиреневый бульвар, д. 3, этаж 1

Фактический адрес: 142190, г. Москва, г. Троицк, Сиреневый бульвар, д. 3, этаж 1

Разработчик проектной документации: ООО «Горобщепит»

Перечень проектной документации, представленной для экспертизы (документы представлены в электронном виде:

- Титульный лист;
- Типовой рацион питания (циклическое 12-дневное меню) для детей старше 11 лет;
- Накопительная ведомость;
- Таблица сезонных замен блюд;
- Технологические карты.

Нормативная документация: СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» - в части требований к составлению рациона, распределению энергетической ценности суточного рациона, использованию продуктов, наличие которых в меню не допускается, повторяемости блюд, среднесуточному набору продуктов, объему порций; МР 2.3.1.2432-08 Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008 г.) - в части оценки обеспечения примерным меню физиологических потребностей детей и подростков в макронутриентах, микронутриентах и энергии.

Общие сведения.

Представленный примерный типовой рацион питания разработан на 28-дневный период, содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов, витаминов (С, В1, В2, А) и минеральных веществ (фосфор (Р), кальций (Са), железо(Fe), магний (Mg), указания номеров технологических карт.

Среднесуточная пищевая и энергетическая ценность рациона питания для детей старше 11 лет составляет:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
I неделя	59,83	58,17	275,76	1663,11
II неделя	55,87	58,49	192,35	1603,55
Итого:	57,85	58,33	234,05	1633,33

В представленном рационе содержание белков составляет 64,28 %, жиров – 63,40 %, углеводов – 61,11 %, общая калорийность – 60,20 % от суточной потребности.

Соотношение основных веществ (белков, жиров и углеводов) близко к оптимальному значению.

Формирование рациона.

Представленный примерный 28-дневный рацион питания для детей старше 11 лет предусматривает двухразовое питание (завтрак, обед). Соотношение калорийности по приемам пищи для детей старше 11 лет, без группы продленного дня:

	I неделя		II неделя		Итого:	
	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма
Завтрак	24,29	20-25	22,96	20-25	23,62	20-25
Обед	37,01	30-35	36,15	30-35	36,58	30-35

Распределение энергетической ценности (калорийности) в рационе примерно соответствует рекомендуемым значениям, предусмотренным СанПиН 2.4.5.2409-08 +/- 5%.

Рацион питания составлен с использованием всех видов продуктов из рекомендуемого среднесуточного набора пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений.

В рационе питания используются все основные группы продуктов, предусмотренные рекомендуемым суточным продуктовым набором, в том числе мясные, молочные продукты, рыба, овощи, фрукты.

Ежедневно в меню использованы мясо, молоко (молочные продукты), сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный.

Завтрак, как правило, состоит из закуски, горячего блюда и горячего напитка. Обед – из закуски, первого, второго блюда и напитка.

Пищевая ценность используемых в меню блюд рассчитана согласно пояснительной записке и представленных технологических карт на основании:

1. Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2005;
2. Таблиц химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. – Москва, 2007. Составители: Скурихин И.М., Тутельян В.А.

Объемы порций приготавливаемых блюд в основном соответствуют рекомендуемым нормам СанПиН 2.4.5.2409-08. Имеющиеся отступления не являются значимыми учитывая, что в целом рационы обеспечивают физиологическую потребность организма в основных

пищевых веществах и энергии (с учетом количества приемов пищи).

Продукты, блюда и кулинарные изделия, запрещенные или не рекомендованные для использования в питании детей и подростков, в рационе отсутствуют. Повторение в рационе одних и тех же блюд в один и тот же день и в три последующих дня не отмечено.

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности.

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности обеспечена за счет разнообразия пищевых продуктов, с естественным содержанием необходимых витаминов и минеральных веществ (с учетом потерь при тепловой обработке), а также использования в меню свежих плодов и ягод. Для профилактики йододефицитных состояний используется йодированная соль.

Среднесуточное содержание микронутриентов в рационе питания для детей старше 11 лет составляет:

	Витамин С, мг	Витамин В1, мг	Витамин В2, мг	Витамин А, мг
I неделя	43,62	0,92	0,74	0,45
II неделя	42,04	0,89	0,97	0,54
Итого:	42,83	0,91	0,85	0,49

	Кальций	Фосфор	Железо, мг	Магний, мг
I неделя	554,42	976,55	11,40	204,98
II неделя	646,85	995,60	10,97	181,17
Итого:	600,63	986,08	11,19	193,08

В представленном рационе содержание витамина С - 61,19 %, содержание витамина В1 - 64,67 %, содержание витамина В2 - 53,36 %, содержание витамина А - 61,84 %, содержание кальция - 50,05 %, фосфора - 54,78 %, железа - 65,80 %, магния - 64,36 % от суточной потребности.

Соотношение кальция к фосфору близко к оптимальному значению.

Технология изготовления кулинарной продукции.

Технологические карты (представлены полностью, рассмотрены выборочно) разработаны при использовании сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (2005 г.), при расчете микронутриентов использовались таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания (Справочник. – Москва, 2007. Составители: Скурихин И.М., Тутельян В.А.); предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08. Для приготовления кулинарных изделий (согласно представленной пояснительной записке) используются продукты, соответствующие требованиям национальных стандартов или технической документации, устанавливающей требования к качеству, в т.ч. в части требований к продуктам, предназначенным для питания дошкольников и школьников».

С целью обеспечения требований СанПиН 2.4.5.2409-08 в период после 1 марта предусмотрена сезонная замена блюд в соответствии с таблицей замены блюд, изготавливаемых по технологическим картам, предусматривающим термическую обработку овощей.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Установлено:

Экспертиза проведена в соответствии с действующими техническими регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, государственными стандартами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

Проектная документация: Примерное циклическое 12-дневное меню для организации питания детей старше 11 лет в общеобразовательных учреждениях **соответствует** требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации».

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08:

- Администрации образовательного учреждения – информировать родителей обучающихся о проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности.
- Медицинскому работнику учреждения – обеспечить ведение "Ведомости контроля за питанием" для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья. В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляться подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).
- При использовании рациона осуществлять медицинской контроль индивидуальной переносимости отдельных видов продуктов с целью профилактики пищевых аллергий.
- В технологические карты внести источник рецептур.
- При проведении замен блюд исключить повторение блюд в тот же день и последующие (предыдущие) 2-3 дня.

Настоящий акт санитарно-эпидемиологической экспертизы выдан для оформления экспертного заключения.

Лицо, ответственное за подготовку

экспертного заключения: *отдел гигиены детей и подростков*

наименование структурного подразделения

И.о. заведующего отделом гигиены детей и подростков

Петренко А.О.

подпись



ФИО



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»**

129626, Москва, Графский пер. д. 4/9 тел. (495) 687 4035, факс (495) 687 4067
Свидетельство об аккредитации № RA.RU.710045 от 12.05.2015
Испытательный лабораторный центр: RA.RU.510895 от 28.05.2015

**ПРИЛОЖЕНИЕ
К ЭКСПЕРТНОМУ ЗАКЛЮЧЕНИЮ**

№ **77.01.05.T.003891.08.15**

Дата **24.08.2015**

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08:

1. Администрации образовательного учреждения - информировать родителей обучающихся о проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности.
2. Медицинскому работнику учреждения - обеспечить ведение "Ведомости контроля за питанием" для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья. В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляться подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).
3. При использовании рациона осуществлять медицинской контроль индивидуальной непереносимости отдельных видов продуктов с целью профилактики пищевых аллергий.
4. В технологические карты внести источник рецептур.
5. При проведении замен блюд исключить повторение блюд в тот же день и последующие (предыдущие) 2-3 дня.



Главный врач
(заместитель главного врача)

М. П.



МИЗГАЙЛОВА.В.

Иващенко А.В.



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»**

129626, Москва, Графский пер. д. 4/9 тел. (495) 687 4035, факс (495) 687 4067
Свидетельство об аккредитации № RA.RU.710045 от 12.05.2015
Испытательный лабораторный центр: RA.RU.510895 от 28.05.2015

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о соответствии проектной, предпроектной, нормативно-технической
документации действующим техническим регламентам,
государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам

№ 77.01.05.T.003891.08.15 Дата 24.08.2015

На основании заявления № 15/02.05.001804-3 от 30.07.2015

Заявитель: ООО "ГОРОБЩЕПИТ"

Юридический адрес: 142190, г. Москва, г. Троицк, Сиреневый бульвар, д.3, этаж 1

Наименование документации: Примерное циклическое 12-дневное меню для организации питания детей старше 11 лет в общеобразовательных учреждениях.

Фактический адрес: г. Москва, г. Троицк, Сиреневый бульвар, д.3, этаж 1

Разработчик документации: ООО "ГОРОБЩЕПИТ"

Юридический адрес разработчика: 142190, г. Москва, г. Троицк, Сиреневый бульвар, дом 3, этаж 1

Акт санитарно-эпидемиологической экспертизы № 0105-01546/ПР от 24.08.2015

Экспертиза проведена в соответствии с действующими техническими регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

Указанная документация соответствует

СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования" - в части требований к составлению рациона, распределению энергетической ценности суточного рациона, использованию продуктов, наличие которых в меню не допускается, повторяемости блюд, среднесуточному набору продуктов, объему порций; МР 2.3.1.2432-08 Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации" (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008 г.) - в части оценки обеспечения примерным меню физиологических потребностей детей и подростков в макронутриентах, микронутриентах и энергии. Без приложения недействительно. Приложение на 1 листе.

Главный врач
(заместитель главного врача)

М. П.



№ 023741

Иваненко А.В.

Ф. И. О.

