

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»

620078 г. Екатеринбург, пер. Отдельный, 3
тел. (343) 374-13-79, факс: (343) 374-47-03
e-mail: mail@66.rospotrebnadzor.ru
http://www.fbuz66.ru/
ОКПО 01944619, ОГРН 1056603530510
ИНН/КПП 6670081969/667001001
АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ ОРГАНА ИНСПЕКЦИИ
№ RA.RU.710069 от 28 июля 2015 г.

Утверждаю
Главный врач Федерального бюджетного
учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской
области»,
руководитель органа инспекции

С.В.Романов

« _____ » _____ г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 66-20-12/13- 1354-2021

Закключение составлено
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и
эпидемиологии в Свердловской области», г. Екатеринбург, пер.
Отдельный, 3, каб. 207, 16.04.2021г. 15 ч. 40 мин.
время, дата и место составления

На основании
заявки субъекта права № 66-20/1440-2021 от 15.02.2021г.
группой специалистов в составе (специалистом):

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Свердловской области» (Аттестат
аккредитации органа инспекции RA. RU. 710069 от 28.07.2015 г.)

Князева Марина Фаритовна	врач по гигиене детей и подростков	Сертификат «Гигиеническое воспитание» № 1177040020026, дата выдачи 04.10.2019г. Сертификат специалиста «Гигиена детей и подростков» № 0166270005496, 2017г. ФГБОУ ВО УГМУ Минздрава России"
--------------------------	---------------------------------------	---

проведена санитарно-эпидемиологическая
экспертиза примерных циклических 10-тидневных
меню для организации питания детей в возрасте 7-
11 лет и 12-18 лет в образовательной организации с
круглосуточным пребыванием детей

с 15.02.2021 по 16.04.2021

вид экспертизы

в отношении:

Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Свердловской
области "Камышловский гуманитарно-технологический техникум" (ГАПОУ СО "Камышловский
гуманитарно-технологический техникум")
624865, Свердловская обл., г. Камышлов, Северная улица, дом 63
на объекте(ах):

ГАПОУ СО "Камышловский гуманитарно- технологический техникум"	624860, г. Камышлов, Северная ул., 63
--	---------------------------------------

Материалы для проведения экспертизы представил:

ГАПОУ СО "Камышловский гуманитарно-технологический техникум"

наименование ЮЛ, ИП, представившего материалы с указанием юридического адреса

Материалы поступили «15» февраля 2021 года, «17» марта 2021 года

Рассмотрев материалы

1. Примерное циклическое 10-тидневное меню для организации питания детей в возрасте 7-11 лет в
организации с круглосуточным пребыванием детей, утвержденное директором ГАПОУ СО
"Камышловский гуманитарно-технологический техникум" Бочкаревой Е.Е.

2. Примерное циклическое 10-тидневное меню для организации питания детей в возрасте 12-18 лет в организации с круглосуточным пребыванием детей, утвержденное директором ГАПОУ СО "Камышловский гуманитарно-технологический техникум" Бочкаревой Е.Е.
3. Ведомости выполнения норм продуктового набора по десятидневному меню (нетто) для детей обеих возрастных групп.
4. Технологические карты готовых блюд и кулинарных изделий, используемых в меню.
5. Сборник технических нормативов «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» под редакцией В.Т. Лапшиной, Москва, 2004.
6. «Сборник технических нормативов для питания детей в организациях отдыха и оздоровления детей» Методические рекомендации и технические документы, часть 2, Д.В. Гращенков, О.В. Чугунова, Екатеринбург, 2015.

УСТАНОВЛЕНО:

1. Данные учета субъекта права

1.	наименование	Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Свердловской области "Камышловский гуманитарно-технологический техникум"
2.	адрес	624865, Свердловская обл., г. Камышлов, СЕВЕРНАЯ УЛИЦА, ДОМ 63
3.	дата регистрации	22.11.2002
4.	ИНН	6613003442
5.	ОКПО	45591115
6.	ОГРН	1026601074796
7.	организационно-правовая форма	Государственные автономные учреждения субъектов Российской Федерации
8.	вид собственности	Муниципальная собственность
9.	наличие ППК	есть
10.	ОКВЭД	85.21
11.	группировка предпринимательства	бюджетные организации
12.	руководитель: ФИО, должность	Бочкарева Елена Еварестовна, Директор
13.	телефон, факс, e-mail	8 (34375) 2-38-40

Предмет экспертизы (обследования, оценки)		
№ п/п	наименование НД	пункты НД
1.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания	2.8., 8.1., 8.1.2., 8.1.2.1., 8.1.2.3., 8.1.3., 8.1.4., 8.1.6., 8.1.9.

Описательная часть

Описательная часть: рассмотренных материалов с указанием места размещения объекта экспертизы, используемых технологических процессов, исходных материалов, готовой продукции, образующихся отходов производства и потребления, организации водоснабжения, сбора, очистки, сброса сточных вод, перечня факторов воздействующих на среду обитания или здоровье населения, уровней воздействия определенных расчетных параметров по результатам натурных исследований и испытаний проведенных лабораториями аккредитованными на выполнение данного вида работ, фактом имеющейся ситуации на объекте экспертизы, организацию бытового обслуживания работающих.

С целью проведения экспертизы представлены:

- примерное циклическое 10-тидневное меню для организации питания детей в возрасте 7-11 лет в организации с круглосуточным пребыванием детей, утвержденное директором ГАПОУ СО "Камышловский гуманитарно-технологический техникум" Бочкаревой Е.Е.,
- примерное циклическое 10-тидневное меню для организации питания детей в возрасте 12-18 лет в организации с круглосуточным пребыванием детей, утвержденное директором ГАПОУ СО "Камышловский гуманитарно-технологический техникум" Бочкаревой Е.Е.,

- ведомости выполнения норм продуктового набора по десятидневному меню (нетто) для детей обеих возрастных групп,

- технологические карты готовых блюд и кулинарных изделий, используемых в меню,

- сборник технических нормативов «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» под редакцией В.Т. Лапшиной, Москва, 2004,

- «Сборник технических нормативов для питания детей в организациях отдыха и оздоровления детей» Методические рекомендации и технические документы, часть 2, Д.В. Гращенков, О.В. Чугунова, Екатеринбург, 2015,

При рассмотрении представленных материалов установлено:

Примерные меню разработаны ГАПОУ СО "Камышловский гуманитарно-технологический техникум", организацией в которой организуется питание детей, и утверждены директором Бочкаревой Е.Е., что соответствует требованиям п. 8.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В ходе экспертизы оценка ассортимента готовых блюд и кулинарных изделий, включенных в примерное меню, проведена без учета набора помещений, обеспечения технологическим и холодильным оборудованием пищеблоков образовательных организаций. Указанную оценку необходимо провести при практической реализации примерных меню в условиях пищеблока ГАПОУ СО "Камышловский гуманитарно-технологический техникум".

Оценка выполнения энергетической ценности и пищевой ценности рациона проведена на основании расчетных данных представленных Заявителем. Ответственность за правильность расчетов и достоверность сведений по выполнению продуктового набора и пищевой ценности представленных меню несет Заявитель.

Примерные меню составлены на 10 дней (2 недели), что соответствует требованиям п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Предусмотрено 5-х разовое питание при круглосуточном пребывании детей в учреждении (завтрак, обед, полдник, ужин, 2-ой ужин).

Ежедневно предусмотрены фрукты на завтрак или полдник, соки на полдник или обед, кипяченое молоко – на полдник, кисломолочный напиток на 2-ой ужин, на обед и ужин включены овощные закуски или одно - двух компонентные овощные салаты из сырых или вареных овощей.

В примерное меню включены готовые блюда и кулинарные изделия при приготовлении которых используются технологии соответствующие принципам щадящего питания при организации питания в образовательных организациях (варка, тушение, запекание, пассерование, тушение и т.д.).

На весь ассортимент готовых блюд и кулинарных изделий, включенных в примерные меню, разработаны технологические карты, заверены уполномоченным лицом заведующей столовой Бояровской Н.Н. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню соответствуют их наименованиям, указанным в технологических картах (далее по тексту ТК), что соответствует требованиям п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Форма представленных ТК соответствует рекомендуемой форме технологической карты приведенной в приложении А ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.». В ТК отражены рецептуры блюд и требования к технологическим процессам их приготовления, требования к условиям и срокам реализации готовых блюд.

Примерные меню циклические, рассчитаны на круглогодичное использование, для приготовления салатов используют вареные овощи или сырые овощи. В представленных меню приведены варианты замены салатов из сырых овощей после 1 марта, что соответствует п. 7.2.13 МР 3.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».

Для профилактики возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний в представленных меню отсутствуют готовые блюда и кулинарные изделия, не разрешенные к использованию при организации питания детей, что соответствует требованиям п. 8.1.9. Приложения № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

К меню прилагаются ведомости выполнения норм продуктового набора по десятидневному меню (нетто) для детей обеих возрастных групп. При их оценке установлено, что количественное выполнение продуктового набора осуществляется с учетом возраста детей, времени пребывания в организации и кратности питания. Рекомендуемые среднесуточные нормы по основным продуктам питания выполняются:

- для детей 7-11 лет - на 96% по яйцу, творогу, рыбе, хлебу ржаному, маслу растительному, на 98-99% по сыру, молоку, крупам, хлебу пшеничному, сахару, по остальным продуктам среднесуточные нормы выполняются на 100%;

- для детей 12 лет и старше - на 95-96% по яйцу, рыбе, сметане, хлебу ржаному, хлебу пшеничному, на 98-99% по творогу, маслу сливочному, маслу растительному, крупам, макаронам, по остальным продуктам среднесуточные нормы выполняются на 100%.

Указанные факты соответствуют требованиям, изложенным в п. 8.1.2. таблица 2 Приложение 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, касающимся рекомендованных суточных наборов продуктов для организации питания детей от 7 до 18 лет с учетом круглосуточного пребывания детей в образовательной организации.

По представленным заявителем расчетным данным, содержание основных питательных веществ в рационах за 10 дней составляет в среднем:

- для детей до 7-11 лет: белки 90-100г (117-130% от рекомендованных суточных физиологических норм), жиры 82,7-88,7г (104,7-112,2%), углеводы 328,3-343,4 (98-102,5%), калорийность рациона 2479,7-2511,7 ккал (105-106,8%),

- для детей 12 лет и старше: белки 115,8-120,9г (128,6-134% от рекомендованных суточных физиологических норм), жиры 99,2-106,1г (107,9-115,4%), углеводы 389,6-401,9г (101,7-104,9%), калорийность рациона 2963,7-2997,1 ккал (108,9-110%).

Таким образом, рационы для детей 2-х возрастов составлены с учетом физиологических потребностей детей в основных пищевых веществах и энергии при круглосуточном пребывании в

общеобразовательной организации, что соответствует требованиям п. 8.1.2. таблицы 1 Приложения 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 с учетом позиции п. 7 ст. 3 Федерального закона от 31.07.2020 № 247-ФЗ «Об обязательных требованиях в Российской Федерации».

При составлении примерного меню учтены требования по распределению энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи в соответствии с требованиями пп. 8.1.2., 8.1.2.1, 8.1.2.3., таблицы 3 Приложения 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. При анализе имеющихся в примерном меню данных о пищевой ценности рациона на 1 день, установлено в среднем:

- в меню для детей 7-11 лет калорийность завтрака составила 22,9-23,3% (требуется 20% завтрак + 5% второй завтрак $\pm 5\%$), обеда – 32,0-33,1% (требуется 35% $\pm 5\%$), полдника – 15,2% (требуется 15% $\pm 5\%$), ужина – 22,9-23,6%(требуется 20% $\pm 5\%$), 2-го ужина – 5,9-6,0% (требуется 5% $\pm 5\%$)

- в меню для детей 12 лет и старше калорийность завтрака составила 21,6-22,2% (требуется 20% завтрак + 5% второй завтрак $\pm 5\%$), обеда – 32,7-33,8% (требуется 35% $\pm 5\%$), полдника – 14,8-15,0% (требуется 15% $\pm 5\%$), ужина – 24,0-24,5%(требуется 20% $\pm 5\%$), 2-го ужина – 5,6-5,7% (требуется 5% $\pm 5\%$),

Форма и информация, содержащаяся в представленных примерных меню, соответствуют рекомендуемой Приложением 8 п. 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а именно указана возрастная группа детей, для которой составлено меню, указаны номера рецептур блюд и кулинарных изделий, включенных в меню, указаны наименования и выходы (вес) блюд, проведена оценка пищевой (по содержанию белков, жиров, углеводов) и энергетической (по калорийности) ценности рациона по дням и по каждому приему пищи, имеется расчет пищевой ценности рациона по содержанию витаминов и минералов. Ссылки на рецептуры блюд и кулинарных изделий в примерном меню соответствуют представленным ТК и указанным в сборниках рецептур (номер ТК в меню совпадает с номером рецептуры в сборнике).

Повторение одноименных блюд в один и тот же день или в последующие 2 дня отсутствует. В представленных меню завтрак состоит из горячего блюда (каша, яичное, творожное блюдо), бутерброда и горячего напитка, 6 дней - фрукты. Обед включает закуску (салат), первое горячее блюдо, второе горячее блюдо (гарнир и порционное блюдо из мяса, птицы или рыбы), напиток (компот, кисель или сок). Полдник может включать овощное или творожное блюдо или запеканку, напиток (соки промышленного производства, молоко), выпечку или кондитерское изделие, 4 дня – фрукт. Ужин состоит из овощной закуска, второго горячего блюда, напитка (чай, витаминизированные напитки). Второй ужин состоит из кисломолочного напитка, 5 дней из 10 дополнено кондитерским изделием.

В меню соблюдены требования по массе (объему) порций готовых блюд с учетом возраста воспитанников, что соответствует требованиям п. 8.1.2. таблица 1 Приложение 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а именно: супы – 200-250г. для детей 7-11 лет, 250-280г. для детей 12 лет и старше, каши 200г и 200-250 соответственно, гарниры 150-180г. и 180-200г. соответственно, порционные мясные и рыбные блюда 80-90г и 100-120г. соответственно, салаты 60-80г и 100г соответственно. Периодически допускается корректировка выхода некоторых блюд при соблюдении общей массы блюд на прием пищи.

Суммарные объемы блюд в основном не меньше указанных в таблице 3 Приложения 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и в среднем составляют для детей 7-11 лет на завтрак 578-580г, обед 837-856г, полдник

357-388г, ужин 527-566г, 2-ой ужин 159-161г, для детей 12 лет и старше суммарные объемы блюд в среднем составляют 580-647г, обед 958-966г, полдник 349-441г, ужин 579-627г, 2-ой ужин 190-191г. Объем блюд на завтрак и обед увеличен в связи с отсутствием второго завтрака за счет фруктов и закусок. Объем порций на 2-й ужин уменьшен в связи с выполнением суточной нормы по кисломолочным напиткам (150г и 180г соответственно). Предлагаем рассмотреть возможность увеличения объема блюд 2-го ужина до 200г.

В примерных меню предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока и кисломолочных напитков, мяса, картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли, яиц, соки 8 дней из 10. Остальные продукты (творог, сметана, птица, рыба, сыр. и другие) включаются не менее 2-х раз в неделю.

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в примерное меню включен кисель витаминизированный (обогащенный премиксом), что соответствует требованиям, изложенным в п. 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Несоответствие требований НД не установлено

Выводы: Настоящим экспертным заключением о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы удостоверяется, что представленная документация в объеме проведенной экспертизы:

- примерное цикличное 10-тидневное меню для организации питания детей в возрасте 7-11 лет в организации с круглосуточным пребыванием детей, утвержденное директором ГАПОУ СО "Камышловский гуманитарно-технологический техникум" Бочкаревой Е.Е.,

- примерное цикличное 10-тидневное меню для организации питания детей в возрасте 12-18 лет в организации с круглосуточным пребыванием детей, утвержденное директором ГАПОУ СО "Камышловский гуманитарно-технологический техникум" Бочкаревой Е.Е.,

соответствует (ют) требованиям

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания пп., 2.8., 8.1., 8.1.2., 8.1.2.1., 8.1.2.3., 8.1.3., 8.1.4., 8.1.6, 8.1.9

Экспертное заключение составлено:
врач по гигиене детей и подростков ФБУЗ
«Центр гигиены и эпидемиологии в
Свердловской области»

должность



подпись

Князева Марина Фаритовна

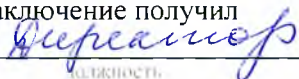
ФИО

К заключению прилагаются

акты отбора проб (образцов) продукции, протоколы (заключения) проведенных исследований (испытаний),

другие документы или их копии, связанные с проведением экспертизы

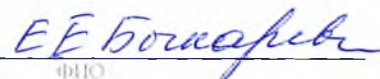
Экспертное заключение получил



должность

18.05.2021 г.

подпись



ФИО

руководитель (должностное лицо, уполномоченное руководителем юридического лица или индивидуального предпринимателя)