

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

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ  
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В КАМЧАТСКОМ КРАЕ»**

Аккредитовано в качестве органа инспекции Федеральной службой по аккредитации.

Аттестат аккредитации № RA.RU.710050 выдан 16 июня 2015 года

683004 г.Петропавловск-Камчатский, ул.Рябикивская, 22. Тел./факс (4152) 412188, 412253

эл.почта: fbuz@41fbuz.ru; ИНН/КПП 4101100055/410101001, ОГРН 1054100008038



УТВЕРЖДАЮ  
Руководитель Органа инспекции ФБУЗ  
«Центр гигиены и эпидемиологии  
в Камчатском крае»

С.Г. Орешкина

«14» 06 2016год

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

по установлению соответствия (несоответствия) объектов хозяйственной и иной деятельности, продукции, работ, услуг, предусмотренных законодательством в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей

№ 1036 - 129-3 -06 от «14» 06 2016

- 1. Основания для проведения экспертизы:** заявление №129 от 10.05.2016г Управления образования администрации Петропавловск-Камчатского городского округа.
- 2. Наименование объекта экспертизы:** примерное меню полдников для обучающихся общеобразовательных организаций Петропавловск-Камчатского городского округа, возраста 7-11 лет и 12-18 лет, посещающих группу продленного дня, и получающих трехразовое питание.
- 3. Наименование заявителя:** муниципальное учреждение - Управление образования администрации Петропавловск-Камчатского городского округа.
- 4. Юридический адрес заявителя:** 683000, Россия, Камчатский край, г.Петропавловск-Камчатский, ул. Ленинская,14. ИНН 4101105705; ОГРН 1064101002790.
- 5. Данные по эксперту,** проводившему экспертизу: врач по общей гигиене отдела санитарно-эпидемиологических экспертиз ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Камчатском крае» Портянова Вера Григорьевна, имеющая высшее медицинское образование санитарно-гигиенического профиля (диплом Б-1 № 338321 от 24.06.1977г, выданный Владивостокским государственным медицинским институтом. Сертификат специалиста, допущенного к осуществлению медицинской или фармацевтической деятельности по специальности «Общая гигиена» от 16.06.2014г № 0155240345861, выданный ГБОУ ВПО ОмГМА Минздрава России).
- 6. Цель проведения экспертизы:** установление соответствия (несоответствия) примерного 20-дневного меню полдников обязательным требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
- 7. Дата и время проведение санитарно-эпидемиологической экспертизы, место проведения:** начато 10.05.2016г, окончено 17.06.2016г в 16-00 часов, ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Камчатском крае», г. Петропавловск-Камчатский, ул. Рябикивская, 22.
- 8. Описательная (констатирующая) часть экспертного заключения.**

**При проведении экспертизы установлено:** представленное на экспертизу примерное 20-дневное меню полдников разработано для организации питания обучающихся общеобразовательных организаций Петропавловск-Камчатского городского округа двух возрастных групп: 7-11 лет и 12-18 лет, посещающих группу продленного дня и получающих трехразовое питание. Меню разработано с учетом потребности в пищевых веществах и энергии обучающихся в зависимости от возрастной категории

Меню составлено в соответствии с рекомендуемой формой приложения 2 СанПиН 2.4.5.2409-08, включающей сведения по дням, неделям, сезонам, возрастной категории, приемам пищи, наименованиям блюд, массе порций, пищевой и энергетической ценности, витаминному и минеральному составу блюд.

В соответствии с требованиями п.6.10 раздела VI СанПиН 2.4.5.2409-08 «Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню» представленное меню содержит следующие сведения:

- наименование блюд, с указанием номера рецептуры и ссылкой на сборники рецептур;
- масса порций, с учетом возрастной категории обучающихся;
- пищевая и энергетическая ценность блюд по содержанию белков, жиров, углеводов;
- содержание витаминов и минеральных веществ в каждой порции блюда.

Полдники состоят из 2-х блюд, включающих: мучное изделие (пирожки, булочки, ватрушки, оладьи, блинчики) и напиток (молоко, соки, чай, компот, кисломолочные напитки).

Принцип повторяемости блюд по дням недели и приемам пищи соблюдается.

Ассортимент используемых пищевых продуктов для приготовления блюд соответствует рекомендуемому суточному набору продуктов для использования в питании детей, согласно приложению № 8 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Все блюда и кулинарные изделия, приведенные в меню, по способам кулинарной обработки соответствуют рекомендуемым принципам щадящего питания - мучные изделия (пирожки) только печеные.

Масса порций соответствует нормам выхода блюд для конкретного возраста.

В меню отсутствуют продукты и блюда, запрещенные для питания детей в общеобразовательных учреждениях, согласно приложению 7 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Оценка пищевой и энергетической ценности полдников расчетным методом проводилась с учетом требований п.6.14 и п.6.15 СанПиН 2.4.5.2409-08:

- при трехразовом питании распределение калорийности по приемам пищи должно составлять: завтрак – 25%, обед – 35%, полдник – 15%;
- допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5%, при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать рекомендуемым нормам по каждому приему пищи;
- в суточном рационе питания оптимальное соотношение белков, жиров и углеводов должно составлять 1:1:4 или в процентном отношении от калорийности как 10 -15%, 30-32% и 55-60%, соответственно.

#### **При оценке расчетных данных установлено:**

1. Для возрастной группы 7-11 лет – энергетическая ценность полдника (средний показатель за 20 дней) составляет 345 ккал, при рекомендуемой величине 352 ккал, отклонение от нормы составляет -1,98%, что находится в пределах величины допустимых отклонений +/-5%, в процентном отношении от суточной нормы расчетная калорийность полдников составляет 15% и соответствует нормам потребности для детей данного возраста согласно п.6.14 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Пищевая ценность полдников соответствует рекомендуемым нормам потребности детей и составляет (средний показатель за 20 дней): по содержанию белков – 11,8г при рекомендуемом количестве 11,6г (отклонение от нормы 1,72%), жиров - 11,96г при рекомендуемом количестве 11,8г (отклонение от нормы 1,35%), углеводов – 52,7г при рекомендуемом количестве 50,3г (отклонение от нормы 4,7%). Баланс белков, жиров и углеводов находится в оптимальном соотношении – 1:1:4.

2. При оценке меню полдников для возрастной группы 12 -18 лет установлено: энергетическая ценность полдника (средний показатель за 20 дней) составляет 398,4 ккал, при рекомендуемой величине 406,8 ккал, отклонение от нормы составляет - 2,06%, что находится в пределах величины допустимых отклонений +/- 5%, в процентном отношении от суточной нормы расчетная калорийность полдников составляет 15% и соответствует нормам потребности для детей данного возраста.

Пищевая ценность полдников соответствует рекомендуемым нормам потребности детей и составляет (средний показатель за 20 дней): по содержанию белков – 12,9г при рекомендуемом количестве 13,5г (отклонение от нормы -4,4%), жиров - 13,35г при рекомендуемом количестве 13,8г (отклонение от нормы 3,26%), углеводов – 58,24г при рекомендуемом количестве 57,45г (отклонение от нормы 1,37%). Белки, жиры и углеводы находится в оптимальном соотношении 1:1:4.

3. По содержанию витаминов и минеральных веществ пищевые рационы в целом при трехразовом питании (завтрак, обед, полдник), соответствуют физиологическим потребностям детей представленных возрастных групп согласно приложению 4 (таблица 1).

### **ЗАКЛЮЧЕНИЕ:**

Представленные варианты примерного 20-дневного меню полдников для питания обучающихся общеобразовательных организаций Петропавловск-Камчатского городского округа двух возрастных групп: 7 – 11 лет и 12 – 18 лет соответствуют требованиям раздела VI 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



В.Г. Портянова

Согласовано:  
Технический директор



И.П. Мальцева