



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
Управление Федеральной службы по надзору
в сфере защиты прав потребителей и
благополучия человека по Оренбургской области
(Управление Роспотребнадзора по
Оренбургской области)
Юго-Восточный территориальный отдел
Нежинский пер., д.3А, г. Орск, 462402
Тел.: 8 (3537) 26-90-77; 26-97-21 Факс: 22-05-88
E-Mail: yuvto@56.rosпотребнадzor.ru
ОКПО 76135607, ОГРН 1055610009718
ИНН/КПП 5610086110/561001001

Общество с ограниченной
ответственностью
«Торгово- производственное
предприятие»

Директору
Григорьевой О.В.


15.09.2020 № 5652
На № _____ от _____

Уважаемая Ольга Владимировна!

Юго-Восточный территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области согласовывает примерное десятидневное осенне-зимнее меню для питания детей в возрасте от 7-11 лет и от 12-18 лет в общеобразовательных учреждениях г. Новотроицка на период 2020-2021гг. (заключение санитарно-эпидемиологической экспертизы от 07.09.2020г. № 56.ФБУЗ.06.01.-09.2020-427).

При использовании примерного меню обеспечить соблюдение условий приготовления блюд и кулинарных изделий в строгом соответствии с технологиями приготовления, указанными в технологических картах. В технологических картах указать наименование используемого сборника рецептур.

Начальник территориального отдела

 Д.В. Морозов

Ломакина Валентина Николаевна, ведущий специалист-эксперт
Юго-Восточного территориального отдела
8 (3537) 269077, yuvto@56.rosпотребнадzor.ru

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области»
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ (ОИ)

Аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU.710040 от 25 мая 2015 г в национальной системе аккредитации

ОКПО 76138445, ОГРН 1055610010873, ИНН/КПП 5610086304/561001001

460000, г. Оренбург, ул. Кирова, 48, тел.: (8-3532) 77-29-23; факс: 77-56-08, E-Mail: 56.fguz@mail.ru; сайт: www.orenfbuz.ru
Место осуществления деятельности: 462402, Оренбургская область, г. Орск, пер. Нежинский, дом № 3, «А», Тел.: (8-3537) 26-97-58, Факс: (8-3537) 26-91-49, e-mail: ses@email.orgus.ru



**ЗАКЛЮЧЕНИЕ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ
ЭКСПЕРТИЗЫ**

№ 56.ФБУЗ.06.01-09.2020-427

«07» сентября 2020 г.

1. Объект экспертизы: примерное десятидневное осенне-зимнее меню для питания детей от 7- 11 лет и от 12-18 лет в общеобразовательных учреждениях г.Новотроицка на период 2020-2021 гг.

2. Заявитель, юридический (и /или фактический адрес): ООО «Торгово-производственное предприятие»

462351 Российская Федерация, Оренбургская область, город Новотроицк, улица Зеленая, дом 32.

(ОГРН 1075607000050, ИНН/КПП 5607021603/560701001).

3. Фактический адрес: Оренбургская область, г. Новотроицк, улица М.Корецкая, 24 «а», литер Е.

4. Основание для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы: заявление, зарегистрированное в Орском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» № 427 от 16.07.2020 г.

5. Цель проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы: установление соответствия (несоответствия) санитарно- эпидемиологическим требованиям.

6. Представлены следующие документы (добровольно):

- Копия Устава ООО «ТПП»;
- Копия выписки из ЕГРЮЛ от 15.07.2020 г.
- Копия свидетельства о внесении записи в ЕГРЮЛ серия 56 № 003158494 от 04.08.2010 г;
- Копия свидетельства о постановке на учет юр.лица в налоговом органе серия 56 № 002371833 от 24.01.2007 г
- Копии примерного десятидневного осенне-зимнего меню для учащихся с 7-11 лет и с 12-18 лет в общеобразовательных учреждений г.Новотроицка;
- Копии технологических карт на все блюда и кулинарные изделия для питания детей.

7. Результаты экспертизы:

Исполнитель Тагирова Р.С.

№ 56.ФБУЗ.06.01-09.2020-427

Страница 1 из 4

Примерное десятидневное осенне-зимнее меню для питания детей от 7- 11 лет и от 12-18 лет в общеобразовательных учреждениях г.Новотроицка разработано технологом Т.В. Вежливой и утверждено директором ООО «ТПП» О.В. Григорьевой.

Согласно примерному десятидневному меню предусмотрено двухразовое питание для детей (завтрак, обед), что соответствует п. 6.8 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Примерное десятидневное меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, включая содержание витаминов «В1», «А», «С», «Е», «В2» и минеральных веществ «Са», «Fe», «Mg» согласно 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».

Технологические карты оформлены в соответствии с рекомендациями п.6.11 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

В примерном меню приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур, что соответствует требованиям 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».

С учетом возраста обучающихся в примерном меню соблюдены требования по массе порций блюд, что соответствует требованиям п.6.9 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Повторение одних и тех же блюд, кулинарных изделий в один и тот же день и последующие два дня не наблюдается согласно п. 6.13 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Завтрак состоит из закуски, горячего блюда и горячего напитка, что соответствует п.6.18 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

Обед состоит из: закуски, первого, второго и сладкого блюда, что соответствует п.6.19 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

В меню также включены фрукты, свежие овощи, кисломолочная продукция. В меню отсутствуют запрещенные жареные блюда и приготовленные во фритюре. Кулинарная обработка продуктов предусмотрена в соответствии с утвержденной нормативно-технологической документацией (Сборник рецептур блюд для питания учащихся общеобразовательных учреждений г.Москва, 2003 г., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП при общеобразовательных учреждениях 2004 г., под ред. В.Т.Лапшиной, Сборник рецептур блюд для питания учащихся общеобразовательных



учреждений г.Москва, 2006 г., Сборник технологических карт и рецептов блюд для детского питания г.Уфа 2014 г., Сборник рецептов блюд для питания учащихся общеобразовательных учреждений г.Москва, 2002 г.)

Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах, выдерживается. На все представленные блюда меню предоставлены технологические карточки, в которых указывается: количество белков, жиров, углеводов, расход сырья на одну и сто порций в граммах брутто и нетто, выход блюд. Описывается технологический процесс приготовления блюд в соответствии с нормативно-технической документацией.

Суточная потребность детей в белках, жирах, углеводах и энергетической ценности соответствует нормам физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для детей от 7-11 лет и с 12-18 лет выглядит следующим образом:

Пищевые вещества	Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастных групп		Потребление пищевых веществ, энергии детьми возрастных групп по меню	
	7-11 лет	12 – 18 лет	7-11 лет	12-18 лет
Энергия (ккал)	1624	2713	1407	1810
Белки, г	55	90	44	54
Жиры, г	57	92	46	55
Углеводы, г	231	383	177	190

Дети с 7- 11 лет и с 12-18 лет потребляют достаточное количество белков, жиров и углеводов. Рацион питания обеспечивает соотношение белков, жиров, углеводов 1:1:4, что соответствует п.6.15 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Рекомендуемый суточный набор продуктов для организации питания детей в общеобразовательном учреждении (в граммах, мл на одного ребенка/сутки) в осенне-зимний период для питания детей от 7 - 11 лет и 12-18 лет выглядит следующим образом:

Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей		Фактическое среднесуточное потребление	
	В гр., мл, нетто		В гр., мл, нетто	
	7-11 лет	12-18 лет	7 -11 лет	12-18 лет
Молоко и кисломолочные продукты (массовая доля жира не ниже 2,5%,3,2%)	180	180	98	76,5
Творог, творожные изделия с м.д.ж. не менее 5%	30	36	14,1	32
Сметана с м.д.ж. не более 15%	6	6	8	10

Сыр твердый	6	7,2	10	10,4
Мясо 1 категории	46	51,6	76,9	80,9
Рыба (филе) в т.ч. филе слабо- или малосоленая	36	48	55,1	81,4
Колбаса и колбасные изделия	14,7	19,6	22,4	18,9
Яйцо куриное столовое (гр)	24	25	24	27
Масло коровье сладкосливочное	18	51	29,1	33,1
Масло растительное	9	21	13,5	18,7
Овощи, зелень	280	320	322	468
Картофель	188	188	241	284
Крупы, бобовые	45	50	49,5	63,6
Сахар	40	45	36,7	39,5
соль	5	7	9,8	12,8

Распределение калорийности суточного рациона питания детей от 7-11 лет: завтрак-21%, обед-33%, что соответствует требованиям п. 6.14 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Распределение калорийности суточного рациона питания детей от 12-18 лет: завтрак-26%, обед-34%, что соответствует требованиям п. 6.14 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

На основании вышеизложенного, примерное десятидневное осенне-зимнее меню для питания детей от 7- 11 лет и от 12-18 лет в общеобразовательных учреждениях г.Новотроицка

по адресу: Оренбургская область, г. Новотроицк, улица М.Корецкая, 24 «а», литер Е.

СООТВЕТСТВУЕТ:

п. 6.8, 6.9, 6.10, 6.11, 6.13, 6.14, 6.15, 6.18, 6.19 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
8 (3537) 26-94-64



Тагирова Р.С.

Заведующая отделением гигиены

Бадурова Н.Ю.

Исполнитель Тагирова Р.С.

