

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
**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) 43-08-41; факс: 43-08-47, E-Mail: 56.fbuz@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

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель руководителя ОИ
технический директор ОИ
А.Н.Иванов

М.П.

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ
ЭКСПЕРТИЗЫ**

№ 56.ФБУЗ.06.01-07.2021-0353

«23» июля 2021 г.

1. Объект экспертизы: примерное меню (10 дневное) по городским школьным столовым для организации питания учащихся 7-11 и 12-18 лет на 2021-2022 учебный год.

2. Наименование, юридический адрес организации-разработчика (проектировщика): Общество с ограниченной ответственностью «Торгово-производственное предприятие» (ООО «ТПП»)

462351, Оренбургская область, г. Новотроицк, ул. Зеленая, д.32.
(ОГРН 1075607000050, ИНН 5607021603).

3. Заявитель, юридический адрес:

Общество с ограниченной ответственностью «Торгово-производственное предприятие» (ООО «ТПП»)

462351, Оренбургская область, г. Новотроицк, ул. Зеленая, д.32.
(ОГРН 1075607000050, ИНН 5607021603).

4. Фактический адрес или местоположение объекта, в отношении которого разработана документация:

Оренбургская область, г. Новотроицк, ул. Зеленая, д.32.

5. Основание для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы: заявление, зарегистрированное в Орском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» №0353 от 05.07.2021 г.

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

7. Представлены следующие документы (добровольно):

Подпись 1-го эксперта



№ 56.ФБУЗ.06.01-07.2021-0353

№ стр. - 1 - из - 4 -

- Копия Устава Общества с ограниченной ответственностью «Торгово-производственное предприятие»;
- Копия листа записи ЕГРЮЛ от 15.07.2020 г.;
- Копия свидетельства о внесении записи в Единый государственный реестр юридических лиц серия 56 003158494 от 04.08.2010 г.;
- Копия свидетельства о постановке на учет в налоговом органе серия 56 № 002371833 от 24.01.2007 г.;
- Копия свидетельства о государственной регистрации юридического лица серия 56 № 002371358 от 24.01.2007 г.;
- Копии примерных меню;
- Копии технологических карт на все блюда и кулинарные изделия для питания детей.

8. Результаты экспертизы:

Примерное меню (10 дневное) по городским школьным столовым для организации питания учащихся 7-11 лет на 2021-2022 учебный год:

Примерное меню разработано технологом ООО «ТПП» Т.В. Вежливой и утверждено директором ООО «ТПП» О.В. Григорьевой, что соответствует требованиям п. 8.1.3 и п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Согласно примерному меню предусмотрено двухразовое питание (завтрак и обед).

Примерное меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи, что соответствует требованиям п. 8.1.2 и п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

С учетом возраста обучающихся в примерном меню соблюдены требования по массе порций блюд, что соответствует требованиям п. 8.1.2 и п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В меню включены свежие фрукты, свежие овощи, хлеб зерновой, кондитерская продукция, кисломолочная продукция. В меню отсутствуют запрещенные блюда. Кулинарная обработка продуктов предусмотрена в соответствии с утвержденной нормативно-технологической документацией.

Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах выдерживается. На все указанные блюда меню представлены технологические карточки, в которых указаны количество белков, жиров, углеводов, расход сырья на одну порцию в граммах брутто и нетоо, выход блюд. Описывается технологический процесс приготовления блюд в соответствии с нормативно-технической документацией.

Суточная потребность детей в белках, жирах, углеводах и энергетической ценности не ниже норм физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для детей возраста 7-11 лет в % соотношении:



Пищевые вещества	Усредненная потребность в энергии и пищевых веществах для детей 7-11 лет (завтрак и обед) 55-65%	Фактическое потребление пищевых веществ, энергии детьми возрастных групп по меню (%)
Белки,г	42,35-50,05	42,30
Жиры,г	43,45-51,35	43,97
Углеводы,г	184,25-217,75	185,01
Энергия (ккал)	1292,6-1527,5	1290,87

Дети потребляют достаточное количество белков, жиров и углеводов. Рацион питания обеспечивает соотношение белков, жиров и углеводов 1:1:4.

Распределение калорийности рациона питания детей составляет: завтрак – 32%, обед – 35%, что соответствует табл. 3 прил. 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Примерное меню (10 дневное) по городским школьным столовым для организации питания учащихся 12-18 лет на 2021-2022 учебный год:

Примерное меню разработано технологом ООО «ТПП» Т.В. Вежливой и утверждено директором ООО «ТПП» О.В. Григорьевой, что соответствует требованиям п. 8.1.3 и п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Согласно примерному меню предусмотрено двухразовое питание (завтрак и обед).

Примерное меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи, что соответствует требованиям п. 8.1.2 и п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

С учетом возраста обучающихся в примерном меню соблюдены требования по массе порций блюд, что соответствует требованиям п. 8.1.2 и п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В меню включены свежие фрукты, свежие овощи, хлеб зерновой, кондитерская продукция, кисломолочная продукция. В меню отсутствуют запрещенные блюда. Кулинарная обработка продуктов предусмотрена в соответствии с утвержденной нормативно-технологической документацией.

Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах выдерживается. На все указанные блюда меню представлены технологические карточки, в которых указаны количество белков, жиров, углеводов, расход сырья на одну порцию в граммах брутто и нетоо, выход блюд. Описывается технологический процесс приготовления блюд в соответствии с нормативно-технической документацией.

Суточная потребность детей в белках, жирах, углеводах и энергетической ценности не ниже норм физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для детей возраста 12-18 лет в % соотношении:

Пищевые вещества	Усредненная потребность в энергии и пищевых веществах для детей 12-18 лет (завтрак и обед) 55-65%	Фактическое потребление пищевых веществ, энергии детьми возрастных групп по меню (%)
Белки,г	49,5-58,5	49,34
Жиры,г	50,6-59,8	52,00
Углеводы,г	210,65-248,95	219,53
Энергия (ккал)	1496-1768	1513,15

Дети потребляют достаточное количество белков, жиров и углеводов. Рацион питания обеспечивает соотношение белков, жиров и углеводов 1:1:4.

Распределение калорийности рациона питания детей составляет: завтрак – 32%, обед – 35%, что соответствует табл. 3 прил. 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

На основании вышеизложенного, примерное меню (10 дневное) по городским школьным столовым для организации питания учащихся 7-11 и 12-18 лет на 2021-2022 учебный год Обществом с ограниченной ответственностью «Торгово-производственное предприятие» по адресу 462351, Оренбургская область, г. Новотроицк, ул. Зеленая, д.32.

СООТВЕТСТВУЕТ

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» раздел VIII.

Экспертизу провел:
Врач по общей гигиене



Е.В. Побережников

