



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 ПЕРМСКОМУ КРАЮ
(Управление Роспотребнадзора по
Пермскому краю)

Куйбышева ул., д. 50, Пермь, 614016
Тел. (342) 239-35-63, факс (342) 239-31-24
E-mail: urpn@59.rospotrebnadzor.ru
www.59.rospotrebnadzor.ru

ОКПО 75507314; ОГРН 1055901619168
ИНН/КПП 5904122386/590401001

02 ФЕВ 2022 № 59-00-09/05-2831-1022

На исх. № 059-08-01-23/3-1
от 24.01.2022 г.

Начальнику департамента
образования администрации
г. Перми
А.А. Деменевой

Сибирская ул., д. 17, г. Пермь,
614000

«О рассмотрении примерного меню
для учащихся 1-4 классов г. Перми»

Уважаемая Анна Анатольевна!

Управление Роспотребнадзора по Пермскому краю (далее - Управление) по Вашему заявлению (вх. № 59-2744-2022 от 25.01.2022 г.) провело санитарно-гигиеническую оценку одного варианта единого примерного меню для учащихся 1-4 классов города Перми для организации бесплатного горячего питания.

При рассмотрении результатов санитарно – гигиенической оценки меню, проведенной ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае», а именно: экспертного заключения № 356-ЦА от 31.01.2022 г. ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» по результатам санитарно-эпидемиологических обследований, санитарно-эпидемиологических и гигиенических оценок, установлено, что представленный вариант примерного 12-дневного меню для организации питания учащихся от 7 до 11 лет (1-4 классов) на осенне-зимний период в общеобразовательных организациях города Перми не противоречит требованиям СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

КОПИЯ
ВЕРНА



Изготовление и реализация данного ассортимента блюд и кулинарных изделий по вышеуказанному примерному меню возможна в конкретной общеобразовательной организации с учетом набора помещений, при условии оснащения техническими средствами для реализации технологического процесса (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой и т.д.

Приложение: экспертное заключение № 356-ЦА от 31.01.2022 г. ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» по результатам санитарно-эпидемиологических обследований, санитарно-эпидемиологических и гигиенических оценок.

Заместитель руководителя



А.М. Зомарев

Е.А. Швец,
239-31-29

КОПИЯ
ВЕРНА



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

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

Юридический адрес: Россия, 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50
Телефон/факс: (342) 239-34-09, факс: 239-34-11
ОГРН 1055901616671, ИНН 5904122072
УФК по Пермскому краю (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае», л/с
20566U23700)
Расчетный счет: 40501810965772300004 в Отделении Пермь г. Пермь
Код по ОКПО 75507248

Аттестат аккредитации
№ RA.RU.710044

Утверждаю:
Заместитель главного врача
А.В. Кравченко

(Ф.И.О. Подпись)

« 31 » января 2022 г.
М.П.



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 356 - ЦА
по результатам санитарно-эпидемиологических обследований,
санитарно-эпидемиологических и гигиенических оценок

Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю вынесено Предписание о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы №80 от 27.01.2022 года, вх. № 632-ЦА от 28.01.2022 года, о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы одного из варианта единого примерного меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов.

В качестве экспертной организации был определен ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае».

В отношении Департамента образования администрации г. Перми была проведена гигиеническая оценка одного из варианта единого примерного меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов.

Результаты оформлены в виде: -

Проведение экспертизы и оформление экспертного заключения по результатам гигиенической оценки было поручено провести заведующей отделом гигиены детей и подростков, врачу по гигиене детей и подростков ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Щелчковой Екатерине Александровне.

Щелчкова Екатерина Александровна предупреждена об ответственности за дачу заведомо ложного заключения.

(Ф.И.О. полностью)

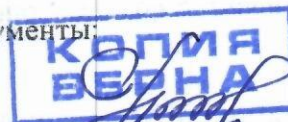
Подпись

Гигиеническая оценка представленных примерных меню проведена: дата начала «28» января 2022 г. в 15.00 часов, дата окончания «31» января 2022 г. в 16.00 часов.

Эксперту было дано предписание на проведение:

1. Гигиеническая оценка одного из варианта единого примерного меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов.

В распоряжение эксперта были предоставлены следующие документы:
(перечислить с указанием наименования, номера и даты документа)



стр. 1 из 3

1. Предписание о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы №80 от 27.01.2022 года, вх. №632-ЦА от 28.01.2022 года;
2. один из вариантов единого примерного меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов.

В результате установлено:

Цель проведения гигиенической оценки установление соответствия (несоответствия) предоставленных меню требованиям:

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее СП 2.4.3648-20);
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

При составлении 12 - дневного меню для организации питания детей от 7 до 11 лет на осенне-зимний период использовалась следующая литература:

- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации». Составители: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В., г. Пермь, 2013 г.;

- Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений». Составители: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В., Лебедева А.Г., издание 5-е с дополнениями, 2018 г.

Представленное на экспертизу примерное 12-ти дневное меню для организации питания детей от 7 до 11 лет на осенне-зимний период в общеобразовательных учреждениях (для учащихся 1-4 классов) предполагает реализацию основного (организованного) меню, включающего горячее питание - завтрак и обед. Согласно пояснительной записке (исх. №37 от 10.12.2021 г.) ИП Векшина А.А., организация питания детей планируется осуществляться посредством реализации основного меню (горячее питание) с учетом режима функционирования организации и режима обучения: продолжительность занятий до 6 часов с количеством обязательных приемов пищи 1 смена - завтрак, вторая смена - обед, что не противоречит п.8.1.2. Приложения № 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Меню для детей, нуждающихся в диетическом питании на гигиеническую оценку не представлено.

В соответствии с п.8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 представленные варианты меню разработаны на период не менее 2-х недель для возрастной группы с 7 до 11 лет в соответствии с рекомендуемым образцом по приложению № 8 к настоящим Правилам.

Представленный вариант меню содержит информацию о массе порций блюд, ссылки на №ТТК. Представленные технологические карты содержат информацию о технологии приготовления блюд, калорийности, содержании белков, жиров и углеводов, витаминов и минеральных веществ, для горячих блюд – информацию о температуре их выдачи.

В меню включены продукты, являющиеся источниками полноценного белка: мясо, рыба, птица, яйца, творог, сыр, крупы, бобовые. Для восполнения детьми витаминами – овощи, фрукты, чай с лимоном, компоты, напиток из шиповника, соки. Согласно представленным технологическим картам, в целях профилактики йододефицитных состояний у детей в меню планируется использовать соль поваренную пищевую йодированную при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

В представленном меню за 12 дней не используется пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей, что соответствует требованиям п. 8.1.9., приложение № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в завтраки и обеды.

**КОПИЯ
ВЕРНА**

стр. 2 из 3

В меню включены блюда, технология приготовления которых предусматривает использование шадящих методов кулинарной обработки.

Завтраки состоят из закуски (бутерброд с маслом, сыром/фрукт/йогурт/выпечная продукция/салаты одно-, двухкомпонентные), горячего блюда (каши/яичное/творожное/мясное блюда) и горячего напитка (чай, какао). Обеды состоят из закуски, первого и второго блюда, гарнира, напитка.

Суммарные объемы блюд в завтраки и обеды соответствуют п. 8.1.2, приложение № 9, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Требования по массе порций блюд согласно п.8.1.2. Приложения № 9 Таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 соблюдаются.

Распределение калорийности по отдельным приемам пищи (завтраки) для детей не ниже величин (доля суточной потребности 20-25%), указанных в п.8.1.2. Приложение 10 Таблица 3, п.8.1.2.1, п.8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и составило:

- калорийность завтрака от 485,79 ккал (минимальный показатель) до 995,85 ккал (максимальный показатель), что в процентном выражении составило от 20,7% до 42,4% соответственно.

Распределение калорийности по отдельным приемам пищи (обеда) для детей не ниже величин (доля суточной потребности 30-35%), указанных в п.8.1.2. Приложение 10 Таблица 3, п.8.1.2.1, п.8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и составило:

- калорийность обеда от 631,52 ккал (минимальный показатель) до 970,50 ккал (максимальный показатель), что в процентном выражении составило от 27% до 41,3% (за неделю средний % пищевой ценности составил 33,7%) соответственно.

Содержание пищевых веществ и энергии в среднем за 1 день цикла по отдельным приемам пищи составило (все данные химического состава ингредиентов блюд в меню представлены без учета потерь при тепловой кулинарной обработке):

- завтрак в среднем за 1 день цикла: белки 26,07 г - 33,8% от суточной нормы, жиры 20,91г - 26,5% от суточной нормы, углеводы 92,63г - 27,6% от суточной нормы, энергетическая ценность - 657,43ккал - 28,2% от суточной нормы;
- обед в среднем за 1 день цикла: белки 31,94 г - 41,5% от суточной нормы, жиры 32,37г - 41% от суточной нормы, углеводы 95,77г - 28,6% от суточной нормы, энергетическая ценность - 796,44 ккал - 33,4% от суточной нормы.

Изготовление и реализация данного ассортимента блюд и кулинарных изделий возможна в конкретной образовательной организации с учетом набора помещений, при условии оснащения техническими средствами для реализации технологического процесса (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой и т.д.

ВЫВОД

На основании вышеизложенного и, руководствуясь Федеральным законом № 52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», установлено:


- представленное 12-ти дневное меню для организации питания детей от 7 до 11 лет на осенне-зимний период в общеобразовательных учреждениях (для учащихся 1-4 классов)

соответствует (не соответствует)

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Заведующая отделом ГДиП
Врач по ГДиП
Должность


Подпись


Е.А. Щелчкова
Ф.И.О.

стр. 3 из 3