

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области»
Отдел гигиены и эпидемиологии в Советском районе города Самары**

443074, г. Самара, ул. Мориса Тореза, 155, тел./факс: (846) 262-77-27, 262-77-34
E-mail: fquzsov@e.ru ОГРН 1056316020155; ИНН 6316098875

Аттестат аккредитации
органа инспекции
RA.RU.710072 от 16.07.2015



«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий отделом гигиены
и эпидемиологии в Советском районе
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Самарской области»

Р.М. Калимуллина
20.11.2017 г.

Экспертное заключение

**по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы, обследования,
испытания, токсикологических, гигиенических и иных видов оценок
от 20.11.2017 г. № 30096**

1. Наименование продукции, производства, заявленных видов деятельности, услуг, технической, проектной, иной документации: примерное десятидневное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на осенне-зимний период для 2-х возрастных групп детей 7-11 лет, 12 лет и старше.

2.Заказчик: Государственное бюджетное оздоровительное общеобразовательное учреждение Самарской области «Санаторная школа-интернат № 9 для обучающихся, нуждающихся в длительном лечении» городского округа Самара».

2.1. Юридический адрес: 443031, г. Самара, Барбошина поляна, 9 дачная просека, 1 линия, участок 11.

2.2. Фактический адрес: 443031, г. Самара, Барбошина поляна, 9 дачная просека, 1 линия, участок 11.

3. Изготовитель-разработчик: Государственное бюджетное оздоровительное общеобразовательное учреждение Самарской области «Санаторная школа-интернат № 9 для обучающихся, нуждающихся в длительном лечении» городского округа Самара»

3.1. Юридический адрес: 443031, г. Самара, Барбошина поляна, 9 дачная просека, 1 линия, участок 11.

3.2. Фактический адрес: 443031, г. Самара, Барбошина поляна, 9 дачная просека, 1 линия, участок 11.

4. Представленные на экспертизу и рассмотренные материалы:

-Примерное десятидневное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на осенне-зимний период для 2-х возрастных групп детей 7-11 лет, 12 лет и старше (завтраки, обеды, полдники, ужины).

-Технологические карты на 1-ые, 2-ые, 3-и блюда, включаемые в завтраки, обеды, полдники, ужины .

-Пояснительная записка.

-Сборник рецептов технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий . –СПб.: Пермь, 2013 г.

-Устав государственного бюджетного оздоровительного общеобразовательного учреждения Самарской области «Санаторная школа-интернат № 9 для обучающихся, нуждающихся в длительном лечении, городского округа Самара» (Новая редакция)

5. Заявление ГБОУ Самарской области «Санаторная школа-интернат № 9» городского округа Самара, зарегистрировано в отделе гигиены и эпидемиологии в Советском районе города Самара ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области» за № 4473 от 27.03.2017 г

6. В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено:

В соответствии Устава ГБОУ Самарской области «Санаторная школа-интернат № 9 для обучающихся, нуждающихся в длительном лечении г. о Самара», предметом его деятельности является: предоставление образовательных услуг по основным общеобразовательным программам, обеспечение проведения реабилитационных и лечебно-оздоровительных мероприятий; реализация основных и дополнительных общеобразовательных программ начального общего образования, основного общего образования для детей с бронхо-лёгочными заболеваниями, часто болеющих детей и детей, направленных из противотуберкулёзных диспансеров, создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, в том числе организация питания обучающихся, осуществляемая штатным персоналом. Численность обучающихся 106 человек, в возрасте от 7 до 15 лет. Организация питания, приготовление готовых кулинарных изделий осуществляется непосредственно в названном учреждении где организован пищеблок, работающий на сырьё, имеющий необходимый набор помещений и технологического оборудования. Столовая размещена в здании школы. В образовательном учреждении дети пребывают круглосуточно, кроме выходных, праздничных дней и каникул. Организован шестикратный приём пищи: 2 завтрака, обед, полдник, 2 ужина.

Меню разработано для воспитанников 2-х возрастных групп с 7-ми до 11 лет, старше 12 лет с учётом сезонности и возрастных особенностей детей, что соответствует требованиям п.6.6. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее СанПиН 2.4.5.2409-08). Включает

распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (2 завтрака, обед, полдник, 2 ужина.). Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности. Состоит из следующих разделов: наименование блюда, номер рецептуры, выход блюда, пищевые вещества (белки, жиры, углеводы), энергетическая ценность, содержание витаминов группы А, В, С, Е, минеральных веществ (кальция, фосфора, магния, железа) в соответствии СанПиН 2.4.5.2409-08.

Описание технологического процесса по приготовлению блюд (технологическая карта) содержит в себе рецептуру, расход сырья в брутто и нетто, химический состав блюда, содержание витаминов групп «А», «В», «С», минеральных веществ на одну порцию, и технологию, позволяющих обеспечивать безопасность блюд и их пищевую ценность, что соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08.

В технологических картах имеется ссылка на Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий. –СПб,: Пермь, 2013 г. Представленные технологические карты, перечень блюд с номерами рецептур, включённых в цикличное меню, соответствуют указанному сборнику.

В представленных вариантах меню просчитаны суммарные объёмы выходов блюд, количества пищевых веществ (белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность в ккал) в отдельные приёмы пищи (завтраки, полдники, обеды, ужины), а также за весь день в целом. Показатели энергетической ценности, учтённые в представленном меню, для обучающихся от 7 до 11 лет по дням составили следующие цифры: 2383,4; 2350,3; 2473; 2364,3; 2373,1; 2351,9, 2364,9; 2399,13; 2353,6; 2388,8 ккал, при нормативном значении 2350 ккал. Энергетическая ценность готовых кулинарных изделий, включённых в рассматриваемое меню для детей от 7 до 11 лет соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08. Показатели энергетической ценности: усреднённые за 10 дней для детей и от 7 до 11 лет (при дневной нормативной потребности для этого возраста -2350 ккал, укладываются в процент допустимого отклонения $\pm 5\%$ и соответствуют требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08).

Показатели энергетической ценности, учтённые в представленном меню, для обучающихся старше 12 лет по дням составили следующие цифры: 2713,4; 2723,3; 2713,86; 2720,5; 2723,1; 2718,9; 2721,16; 2719,13; 2723,6; 2724,8; (при

нормативном значении 2713 ккал) , что укладывается в процент допустимого отклонения $\pm 5\%$ и соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08).

В представленном меню не отмечается повторение одних и тех же кулинарных изделий в один и тот же день или последующие. Такие продукты, как хлеб, молоко, мясо, сливочное масло, овощи, фрукты включаются в меню практически ежедневно. В соответствии с представленной накопительной ведомостью к примерному меню, в среднем за 10 дней воспитанники от 7-15 получают: молоко и кисломолочные продукты, мясо, рыбу, фрукты, творог, яйцо, овощи с зеленью, картофель, мясо кур, хлеб пшеничный, хлеб ржаной в соответствии рекомендуемых среднесуточных наборов пищевых продуктов по таблице № 1 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Учтены рекомендации по рациональному распределению энергетической ценности по отдельным приемам пищи. Распределение калорийности (для воспитанников от 7-ми до 11 лет) по приёмам пищи в процентном отношении от суточного рациона составляет (в основном): завтрак 20-25%, обед –30-35%, полдник--6-10%, ужин 24—30%. В примерном меню, в основном, выдерживается соотношение 1:1:4 по белкам, жирам и углеводам, чем выполняется п.6.14 СанПиН 2.4.5.2409-08. В рассматриваемом меню соблюдены требования приложения № 3 СанПиН 2.4.5.2409-08 по массе порций блюд для возрастных категорий с 7 до 11 лет, старше 12 лет.

Питание воспитанников по представленному меню соответствует принципам щадящего питания, предусматривающего использование определённых способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание (котлета из говядины, из курицы, капуста тушёная, рыба с овощами, тефтели, фрикадельки рыбные и др.). Продукты с раздражающими свойствами в меню не прослеживаются. В завтрак, как правило, включены закуска, горячее блюдо (в основном –разнообразные каши, бутерброды с маслом, сыром, горячие напитки, хлеб пшеничный, выпечка). В представленном меню указаны суточные количества витамина «С» в продуктах, включённых в суточный рацион; суточное потребление витамина «С» для детей 7-11 лет 60,11; 60,04; 61,6 мг и.т.д. Для возрастной группы старше 12 лет -71,6; 71,8; 72,68; 70,64; 72 ит.д. (при нормативной суточной потребности 60-70 мг), что соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08. Среднесуточное потребление белков, жиров, углеводов в соответствии требований указанного СанПиН.

Обеды состоят из холодной закуски (как правило, это салаты из свежих овощей, салаты из моркови, свеклы, капусты). В качестве первых блюд в меню включены различные супы, щи из свежей капусты на мясных и куриных бульонах, супы картофельные с бобовыми и со сметаной, вторые блюда-мясные, куриные, рыбные изделия с разнообразными гарнирами; 3-и блюда, как правило, сладкие блюда, компоты из сухофруктов и свежих плодов, в полдники включены выпечка без крема, кисломолочные продукты, соки, компоты.

В ужин включаются разнообразные блюда: рыба тушёная с овощами, рыбные котлеты, мясные тефтели, овощные и творожные запеканки, рагу из овощей, печенё по-строгановски, макароны отварные, салаты из свежих овощей и др., горячие напитки, витаминизированные напитки из шиповника, чая с лимоном, хлеб пшеничный, ржаной. За один час перед сном в качестве второго ужина детям дают стакан кисломолочного продукта (кефир, ряженка, йогурт и др.), что соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08.

Продукты и блюда, которые не допускаются для реализации в общеобразовательных учреждениях, в представленном меню отсутствуют, что соответствует СанПиН 2.4.5.2409-08.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

На основании выше изложенного, примерное десятидневное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд для питания воспитанников 2-х возрастных групп от 7 до 11 лет, на осенне-зимний и зимне-весенний периоды, разработанное государственным бюджетным оздоровительным общеобразовательным учреждением Самарской области «Санаторная школа - интернат № 9» для обучающихся, нуждающихся в длительном лечении, городского округа Самара

Заказчик: государственное бюджетное оздоровительное общеобразовательное учреждение Самарской области «Санаторная школа-интернат № 9 для обучающихся, нуждающихся в длительном лечении, городского округа Самара

Юридический адрес: 443031, г. Самара, Барбошина поляна, 9 дачная просека, 1 линия, участок 11.

Фактический адрес: 443031, г. Самара, Барбошина поляна, 9 дачная просека, 1 линия, участок 11

Соответствует требованиям:

1. 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



Е. Ю. Слесаренко