

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской
области»

620078 г. Екатеринбург, пер. Отдельный,3
тел. (343)374-13-79, факс: (343) 374-47-03
e-mail: mail@66.rosпотреbnadzor.ru
http:\\www.fbuz66.ru/

ОКПО 01944619 , ОГРН 1056603530510
ИНН/КПП 6670081969/667001001

уникальный номер записи об аккредитации в реестре
аккредитованных лиц № RA.RU.710069
дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц
15.06.2015

Утверждаю
Руководитель органа инспекции,
заместитель главного врача Федерального
бюджетного учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в
Свердловской области»



А.Н.Лаврентьев
«24» мая 2024 г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 66-20-12/13- 1714 2024

Заключение составлено 10 час 00 мин 24.05.2024 г. Федеральное бюджетное учреждение
здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской
области», г. Екатеринбург, пер. Отдельный,3.

время, дата и место составления

На основании Заявления субъекта права о проведении экспертизы № 66-20/3847-2024 от 20.05.2024г.
группой специалистов в составе (специалистом):

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Свердловской области» (уникальный
номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.710069, дата внесения
сведений в реестр аккредитованных лиц 15.06.2015)

Кузьмина Виолетта Вячеславовна	врач по общей гигиене	Свидетельство об аккредитации специалиста в области медико- профилактического дела, уникальный номер реестровой записи 2022.3660027, действительно до 03.08.2027
-----------------------------------	-----------------------	--

проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза примерного двухнедельного меню для
обучающихся в общеобразовательных учреждениях (завтраки для учащихся 7-11 лет)

с 21.05.2024 по 24.05.2024 г.,

вид экспертизы

в отношении: Екатеринбургского муниципального унитарного предприятия «Школьно-базовой
столовой №11» (ЕМУП ШБС №11), ОГРН: 1026605622702, юридический адрес: 620091, г.
Екатеринбург, ул. Баумана, дом 25, офис 1

Материалы для проведения экспертизы представил:

Екатеринбургское муниципальное унитарное предприятие «Школьно-базовая столовая №11» (ЕМУП
ШБС №11), ОГРН: 1026605622702, юридический адрес: 620091, г. Екатеринбург, ул. Баумана, дом 25,
офис 1

Материалы поступили «21» мая 2024 г.

Экспертное заключение
заявка №66-20/3847-2024 от 20.05.2024

Рассмотрев материалы:

1. Примерное двухнедельное меню для обучающихся в общеобразовательных учреждениях (завтраки для учащихся 7-11 лет), утвержденное директором ЕМУП ШБС №11 Зубрицкой Т.И.
2. Технологические документы: технологические карты готовых блюд и кулинарных изделий, используемых в меню, согласно Методическим рекомендациям по питанию детей в организованных коллективах. Часть III Сборник технологических карт для питания детей /– Екатеринбург: ФБУН ЕМНЦ ПОЗРПП Роспотребнадзора, ФГБОУ ВО УрГЭУ, ФБУЗ ЦГиЭ в Свердловской области, 2018 г.

перечень поступивших материалов с указанием разработчика материалов

УСТАНОВЛЕНО:

1. Данные учета субъекта права

1.	наименование	Екатеринбургское муниципальное унитарное предприятие «Школьно-базовая столовая №11» (ЕМУП ШБС №11)
2.	адрес	620091, г. Екатеринбург, ул. Баумана, дом 25, офис 1
3.	дата регистрации	26.11.2002
4.	ИНН	6663004177
5.	ОКПО	25058650
6.	ОГРН	1026605622702
7.	организационно-правовая форма	Муниципальные унитарные предприятия
8.	вид собственности	Муниципальная собственность
9.	наличие ППК	есть
10.	ОКВЭД	56.29.4
11.	группировка предпринимательства	
12.	руководитель: ФИО, должность	Зубрицкая Татьяна Ивановна, директор
13.	телефон, факс, e-mail	8(343)320-41-09, 8(343)320-40-02, e-mail: emyp11@yandex.ru

Предмет экспертизы (обследования, оценки)

№ п/п	наименование НД
1.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», пункты 2.8., 8.1.2., 8.1.2.3., 8.1.3., 8.1.4., 8.1.6., 8.1.9.

Описательная часть

Описательная часть рассмотренных материалов с указанием места размещения объекта экспертизы, используемых технологических процессов, исходных материалов, готовой продукции, образующихся отходов производства и потребления, организации водоснабжения, сбора, очистки и сброса сточных вод, перечня факторов воздействующих на среду обитания или здоровье населения, уровней воздействия определенных расчетным путем или по результатам натурных исследований и испытаний проведенных лабораториями аккредитованными на выполнение данного вида работ, с учетом имеющейся ситуации на объекте экспертизы, организацию бытового обслуживания работающих

С целью проведения экспертизы представлено:

1. Примерное двухнедельное меню для обучающихся в общеобразовательных учреждениях (завтраки для учащихся 7-11 лет), утвержденное директором ЕМУП ШБС №11 Зубрицкой Т.И., что **соответствует** требованиям п. 8.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
2. Технологические документы: технологические карты готовых блюд и кулинарных изделий, используемых в меню согласно Методическим рекомендациям по питанию детей в организованных коллективах. Часть III Сборник технологических карт для питания детей /– Екатеринбург: ФБУН ЕМНЦ ПОЗРПП Роспотребнадзора, ФГБОУ ВО УрГЭУ, ФБУЗ ЦГиЭ в Свердловской области, 2018г.

Экспертное заключение
заявка №66-20/3847-2024 от 20.05.2024

В ходе экспертизы проведена оценка ассортимента готовых блюд и кулинарных изделий, включенных в примерное меню. Не учитывался набор помещений и обеспечение организации технологическим и холодильным оборудованием.

Оценка выполнения норм пищевых веществ и энергии произведена на основании представленных расчетных данных, ответственность за правильность расчетов и достоверность сведений, представленных в меню несет разработчик - Екатеринбургское муниципальное унитарное предприятие «Школьно-базовая столовая №11» (ЕМУП ШБС №11).

Меню разработано для реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание. Меню составлено на 10 дней (2 недели, с понедельника по пятницу), возрастная группа детей - 7-11 лет. Сезонность меню не указана.

Разработанная форма меню предусматривает указание возрастной группы детей, для которой составлено меню, указаны номера рецептур блюд и кулинарных изделий, включенных в меню, указаны наименование, выход (вес), пищевая (содержание белков, жиров, углеводов) и энергетическая (калорийность) ценность блюд. В ведомости выполнения норм потребления пищевых веществ приведен расчет среднего значения пищевой и энергетической ценности за весь период (10 дней).

Примерное меню предусматривает одноразовое питание (завтрак) с понедельника по пятницу, что соответствует требованиям п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложение №12) – при условии пребывания ребенка в организации до 6 часов.

В меню отдельных дней завтрака включены каши, творожные и яичные блюда, закуски в виде бутербродов с сыром, сливочным маслом, блюда из мяса говядины, курицы, печени, запеканка картофельная, рыбные блюда, гарниры из овощей и круп, салат из моркови с изюмом (меню не предусматривает запрет на использование после 01 марта блюд из сырых овощей прошлогоднего урожая), йогурт, сок, чай, напиток из шиповника, какао, кофейный напиток, витаминизированный напиток «Витошка». В меню предусмотрена выдача фруктов - 3 дня из 10-ти.

В примерное меню включены готовые блюда и кулинарные изделия, при приготовлении которых, используются технологии, соответствующие принципам здорового питания при организации питания в организациях для детей и молодежи (варка, тушение, запекание, пассерование и т.д.).

Оценка количественного выполнения продуктового набора с учетом возраста детей проведена в соответствии с п.8.1.2 приложение № 7, таблица 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. На основании проведенной экспертизы рекомендуется увеличить содержание фруктов/соков, овощей, хлеба ржаного, муки пшеничной, кисломолочной продукции, творога (выполнение от суточной потребности составляет 8,1%; 8,5%; 8,8%; 5,1%; 8,3%; 7,6%). Наименования блюд и кулинарных изделий, указанных в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических картах готовых блюд и кулинарных изделий, используемых в меню.

Пищевая ценность готовых блюд, приведенная в меню, **соответствует** пищевой ценности, указанной в технологических картах.

Для профилактики возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний в представленном меню отсутствует пищевая продукция (в части готовых блюд, кулинарных изделий и пищевых продуктов, указанных в представленных технологических документах), не разрешенная к использованию при организации питания детей, что **соответствует** требованиям п. 8.1.9. Приложения № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Оценка выполнения энергетической ценности и пищевой ценности рациона проведена на основании расчетных данных, представленных в меню. По имеющимся данным, содержание основных питательных веществ и энергии в ежедневном суточном рационе **соответствует** требованиям п. 8.1.2. приложение № 10, таблица 1.

Выполнение суточной потребности в пищевых веществах и энергии при одноразовом питании в меню завтраков для детей от 7 до 11 лет составляет:

- среднее значение по белкам на 1 неделе: 19,09 г (24,8% от суточной потребности), на 2 неделе: 18,8 г (24,4%);

- среднее значение по жирам на 1 неделе: 16,87 г (21,4% от суточной потребности), на 2 неделе: 17,4 г (22%);

- среднее значение по углеводам на 1 неделе: 75,62 (22,6% от суточной потребности), на 2 неделе: 73,2 г (21,9%);

- среднее значение энергетической ценности рациона на 1 неделе: 529,54 ккал (22,5% от суточной потребности), на 2 неделе: 520,2 ккал (22,1%).

В примерном меню учтено содержание витаминных и минеральных веществ: витамин С – 22,5%; витамин В1 – 17,5%; витамин В2 – 27,1%; витамин А – 21,9%; витамин Д – 26,6%; кальций – 21,8%; фосфор – 22,7%; магний – 23,2%; железо – 22,8%; калий – 23,6%; йод – 23,3%, селен – 22,9%. Расчет содержит средние данные содержания витаминных и минеральных веществ за 10 дней. Не проведена оценка содержания фтора, так как данные не представлены.

Примерное меню **соответствует** требованиям п. 8.1.2. приложение № 10, таблица 3; п. 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, при составлении учтены требования по распределению энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельному приему пищи (завтрак).

При анализе имеющихся данных о пищевой ценности ежедневного рациона в меню для детей 7-11 лет, установлено:

- калорийность завтрака фактически составила за первую неделю 22,5%; за вторую неделю 22,1%.

Ежедневно в течение двух недель отступление от норм не превышало допустимых пределов +/-5%.

Масса (объем) порций готовых блюд с учетом возраста детей **соответствует** требованиям п. 8.1.2. приложение № 9, таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Средняя масса (объем) порций готовых блюд на завтрак для детей 7-11 лет составляет 529,5 г (норма не менее 500 г). Суммарные объемы блюд во все дни не менее допустимых значений, что соответствует п.8.1.2. приложение № 9, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В соответствии с п.8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню используется витаминизированный напиток промышленного выпуска (кисель витаминизированный «Витошка»). В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

Выводы: настоящим экспертным заключением о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы удостоверяется, что примерное двухнедельное меню для обучающихся в общеобразовательных учреждениях (завтраки для учащихся 7-11 лет), утвержденное директором ЕМУП ШБС №11 Зубрицкой Т.И., в объеме проведенной экспертизы соответствует (юг) требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

перечень нормативных документов

Экспертное заключение составлено:

Врач по общей гигиене
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Свердловской области»

должность

подпись

Кузьмина Виолетта Вячеславовна

ФИО

Под контролем наставника зав.отделом, врач по
гигиене детей и подростков ФБУЗ «Центр
гигиены и эпидемиологии в Свердловской
области»

Холстинина Ирина Леонидовна

К заключению прилагаются:

акты отбора проб (образцов) продукции, протоколы (заключения) проведенных исследований (испытаний),

другие документы или их копии, связанные с проведением экспертизы

Экспертное заключение получил _____

20__ г.

должность

подпись

ФИО

руководитель (должностное лицо, уполномоченное руководителем) юридического лица или индивидуального
предпринимателя

Экспертное заключение
заявка №66-20/3847-2024 от 20.05.2024

Стр. 5 из 5