



УТВЕРЖДЕНО
Приказом ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург»
от 16 июня 2016 года № 335

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

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург»**

УТВЕРЖДАЮ

Первый заместитель главного врача по
организации деятельности учреждения

/И.В. Драй/
М.П.



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 78.01.10.000.Т. 4866 « 30 » 11 2018 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

Организация-заявитель: ООО «Перспектива», юр. адрес: г. Санкт-Петербург, наб. Черной речки, д. 41, корп. 2Б; фактический адрес: г. Санкт-Петербург, пр. Шаумяна, д. 4, корп. 1, лит. А.

Организация-разработчик: ООО «Перспектива», г. Санкт-Петербург, наб. Черной речки, д. 41, корп. 2Б; фактический адрес: г. Санкт-Петербург, пр. Шаумяна, д. 4, корп. 1, лит. А.

Основание для проведения экспертизы: заявка вх. № 14373 от 26.10.2018 г., договор № 052835 от 24.10.2018 г.

Дата проведения экспертизы: 26.11.2018 – 30.11.2018г.

Объект экспертизы: цикличное 15-дневное трехнедельное меню рационов горячего питания для детей с 7 до 11 лет (завтрак, обед).

Состав экспертных материалов: цикличное 15-дневное трехнедельное меню рационов горячего питания для детей с 7 до 11 лет (завтрак, обед).

Вопрос, поставленный перед экспертом: соответствие цикличного 15-дневного трехнедельного меню рационов горячего питания для детей с 7 до 11 лет (завтрак, обед) требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

№ А- 0000333090

Продолжение: листов 2

с № А-0000 333091

по № А-0000 333092

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург»,
191023, г. Санкт-Петербург, ул. М. Садовая, д.1 (для переписки),
тел.(812) 570-38-11, т/ф. (812) 570-60-76

Установлено:

Питание учащихся двухразовое – завтрак, обед. Меню составлено на 15 дней по установленной форме в соответствии с п. 6.4.

Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде.

Меню составлено на основе «Сборника рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» 2011 года под редакцией Могильного М.П. и Тутельяна В.А., г. Москва.

Усредненное значение калорийности рациона составило **1456,40** ккал, при нормативном значении **1410** ккал.

Согласно данным, изложенным в меню, усредненное содержание белков составило **45,81 г**, при нормативном значении **46,2 г**; усредненное содержание жиров составило **49,06 г**, при нормативном значении **47,4 г**; усредненное значение углеводов составило **208,96 г**, при нормативном значении **201 г**.

Соотношение белков, жиров, углеводов относительно калорийности составило: белков 12,8% (норма 10-15%), жиров 31% (норма 30-32%), углеводов 56,5% (норма 55-60%), что соответствует п.6.15.

Таким образом, пищевая и энергетическая ценность рациона, а так же соотношение белков, жиров, углеводов относительно калорийности соответствует нормативному (п. 6.9, приложение 4, таб. 1).

Завтраки составлены с учетом гигиенических требований и состоят из закуски, горячего блюда и горячего напитка (п.6.18).

Обеды составлены с учетом гигиенических требований: на обеды заявлены салаты, или порционированные овощи, 1-е, 2-е блюдо (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы и гарнир) и напиток; (п. 6.19).

Повторение блюд в один и тот же день и в течении последующих двух-трех дней не выявлено (п. 16.13).

Ежедневно в рационе присутствует молоко, сливочное и растительное масло, мясо или птица, хлеб ржаной и пшеничный; каждые 2-3 дня в меню включены рыба, яйца, сыр, творог и кисломолочная продукция (п. 6.17).

Принципы щадящего питания при составлении меню соблюдаются – при приготовлении блюд используются такие способы как варка, приготовление на пару, тушение, запекание; продукты с раздражающими свойствами исключены (п.6.16).

В меню не используются запрещенные пищевые продукты и блюда, п. 6.25, приложением 7.

Меню составлено с учетом сезонности: в период после 1 марта используются овощи после термической обработки или овощи нового урожая, репчатый лук заменяется на лук зеленый (п.6.29).

Масса порций соответствует рекомендуемой (п. 6.9, приложение 3).

В меню используются специализированные продукты, обогащенные микронутриентами (п. 9.3).

№ А- 0000333091

К экспертному заключению
от 30.11. 2018г. № 78.01.10.000.Т. 4866

Заключение:

На основании проведенной санитарно-эпидемиологической экспертизы, цикличное 15-дневное трехнедельное меню рационов горячего питания для детей с 7 до 11 лет (завтрак, обед) **соответствует** требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Эксперт: врач по гигиене детей
и подростков



Иголь Т.В.

№ А- 0000333092

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург»,
191023, г. Санкт-Петербург, ул. М. Садовая, д.1 (для переписки)
тел.(812) 570-38-11, т/ф. (812) 570-60-76