



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/



**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

№ 78.01.10.000.Т. 4869 « 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 26.11.2018 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 11 до 17 лет (завтрак, обед).

**Состав экспертных материалов:** цикличное 15-дневное трехнедельное меню рационов горячего питания для детей с 11 до 17 лет (завтрак, обед).

**Вопрос, поставленный перед экспертом:** соответствие цикличное 15-дневное трехнедельное меню рационов горячего питания для детей с 11 до 17 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- 0000333087

Продолжение: листов 2

с № А-0000333088

по № А-0000333089

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 и обед. Меню составлено на 10 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 по сборнику «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 **1659,16** ккал, при нормативном значении **1627,8** ккал.

Согласно данным, изложенным в меню, усредненное содержание белков составило **54,58 г**, при нормативном значении **54,0 г**; усредненное содержание жиров составило **57,03г**, при нормативном значении **55,2 г**; усредненное значение углеводов составило **234,0 г**, при нормативном значении **229,8 г**.

Соотношение белков, жиров, углеводов относительно калорийности составило: белков 13,8% (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 закуска, 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- 0000333088

К экспертному заключению  
от 30.11. 2018г. № 78.01.10.000.Т. 4869

**Заключение:**

На основании проведенной санитарно-эпидемиологической экспертизы цикличное 15-дневное трехнедельное меню рационов горячего питания для детей с 11 до 17 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- 0000333089

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург»,  
191023, г. Санкт-Петербург, ул. М. Садовая, д.1 (для переписки)