

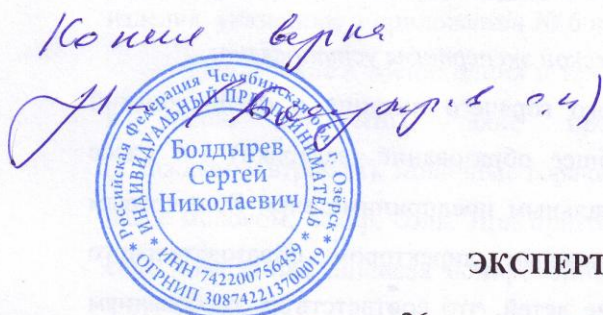
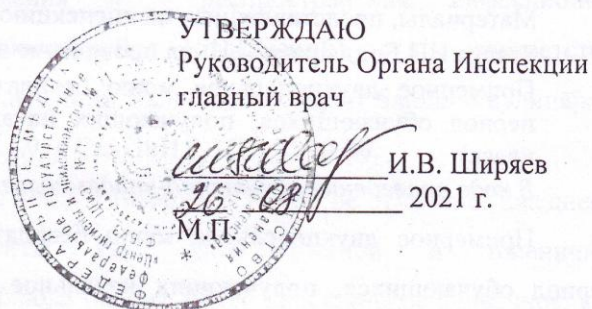
Федеральное государственное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии № 71
Федерального медико-биологического агентства»
(ФГБУЗ ЦГиЭ № 71 ФМБА России)

юридический адрес: Челябинская область, город Озерск, улица Строительная, дом 2,
почтовый индекс 456780

телефон/факс 8(35130)23632, телефон 23756, e-mail: fmba-cge071@mail.ru
ОКПО 53867733 ОГРН 1027401180510 ИНН 7422027892 КПП 741301001

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

Уникальный номер записи
в реестре аккредитованных
лиц № RA.RU.710126



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

от 26 августа 2021 № 168

- | | |
|---------------------------------------|--|
| 1. Объект инспекции | Примерное двухнедельное меню бесплатного горячего питания в осенне-зимний период обучающихся, получающих начальное общее образование (завтраки) (1-4 класс) |
| 2. Заявитель | Индивидуальный предприниматель Болдырев Сергей Николаевич (ИП Болдырев С.Н.)
(полное (сокращенное) наименование юридического лица, Ф.И.О. ИП) |
| 3. Юридический адрес | Челябинская обл., г. Озерск, ул. Дзержинского, д.56, кв.172
(адрес в соответствии с правоустанавливающими документами) |
| 4. Основание для проведения инспекции | заявка на проведение экспертизы от ИП Болдырева С.Н. №б/н, вх. № 122 от 10.08.2021
(дата, номер документа) |
| 5. Инспекция проведена | В соответствии с приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 19.07.2007 № 224 «О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видов оценок» |
| 6. Дата проведения инспекции | с 10.08.2021 по 26.08.2021 |

Экспертное заключение составляется в 3-х экземплярах: 1-й экземпляр остается в делопроизводстве Учреждения, 2-а экземпляра выдаются по месту требования.
Полное, либо частичное воспроизведение экспертного заключения без разрешения Органа инспекции запрещено.

ФГБУЗ ЦГиЭ № 71 ФМБА России	Экспертное заключение
Орган инспекции	от 26.08.2021 № 168

7. Предмет инспекции Установление соответствия (несоответствия) примерного двухнедельного меню бесплатного горячего питания в осенне-зимний период обучающихся, получающих начальное общее образование (завтраки) (1-4 класс) требованиям:
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

8. Материалы, представленные на инспекцию:
- Заявка ИП Болдырева С.Н. на проведение экспертизы № б/н, вх. № 122 от 10.08.2021;
 - Примерное двухнедельное меню бесплатного горячего питания в осенне-зимний период обучающихся, получающих начальное общее образование (завтраки) (1-4 класс).
- В ходе проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено:*

Примерное двухнедельное меню бесплатного горячего питания в осенне-зимний период обучающихся, получающих начальное общее образование (завтраки) 1-4 класс (далее-Меню) разработано и утверждено индивидуальным предпринимателем Болдыревым Сергеем Николаевичем и согласовывается с каждым директором образовательного учреждения, в которых будет организовано питание детей, что соответствует требованиям п. 8.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Меню включает только завтраки и составлено на период 10-дней (2 недели) в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, что соответствует п.8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Меню составлено для младших школьников, получающих начальное общее образование (1-4 класс) на основании технологических карт в соответствии с требованиями п.8.1.2., рекомендуемым приложением № 8 п. 8.1.4. к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В меню указаны технологические карты из Сборника технических нормативов «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех общеобразовательных учреждениях» под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тугельяна, г.Москва, 2017 год. В представленном Меню содержится информация о наименовании блюд и кулинарных изделий, номере рецептов, выходе блюд, энергетической ценности рациона и пищевых веществах (белки, жиры, углеводы), о потребности в основных витаминах (В₁, А, Е, С) и микроэлементах (Са, Р, Mg, Fe), что соответствует требованиям п. 8.1.2., п. 8.1.4. приложения № 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Завтраки состоят из закуски (бутерброд с маслом и сыром, овощи в нарезке, фрукт), горячего блюда, горячего напитка, в завтрак включены овощи и фрукты (яблоко). В меню включены овощи в нарезке: свекла отварная, огурец свежий, морковь свежая.

Полное, либо частичное воспроизведение экспертного заключения без разрешения Органа инспекции запрещено.

ФГБУЗ ЦГиЭ № 71 ФМБА России	Экспертное заключение
Орган инспекции	от 26.08.2021 № 168

В качестве горячего блюда используются: каши (вязкая молочная из риса, вязкая молочная из риса и пшена) или второе блюдо (сосиска отварная, биточек особый, котлета рубленая из птицы с макаронными изделиями отварными; рагу из птицы; оладьи из печени, котлета рыбная с картофельным пюре; тефтели с рисом отварным, фрикадельки в соусе с гречей рассыпчатой).

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), в соответствии с принципами щадящего питания в представленном Меню отсутствуют блюда и кулинарные изделия, указанные в приложении № 6 п. 8.1.9. к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Повторение в Меню одних и тех же блюд в течение 2-3 дней не отмечено. Ежедневно в Меню включены такие продукты как: хлеб ржаной и пшеничный (с каждым завтраком), молочные горячие блюда (каши), масло крестьянское сливочное, сыр, чай с молоком, сахар, соль. При приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная, что соответствует требованиям п. 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Удовлетворение потребности детей в витаминах и минеральных веществах предусмотрено за счет включения: овощей в нарезке (отварных и свежих), фрукта (яблоко), компотов из смеси сухофруктов, компотов из свежих плодов, чая с лимоном, что соответствует требованиям п. 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Объемы порций приготовляемых блюд в Меню для обучающихся в 1-4 классе соответствуют п. 8.1.2., рекомендуемым нормам приложения 9 таблицы 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

- каша, мясное блюдо – 150-220 грамм;
- гарнир – 150-200 грамм;
- второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) – 90-250 грамм;
- третье блюдо (чай, компот) – 200 грамм;
- фрукты – 100 грамм.

Масса порций закуски (бутерброд с маслом и сыром, овощи в нарезке) уменьшена и составляет 30-50 грамм при норме 60-100 грамм, что допускается требованиями п. 8.1.2. приложения 9 таблицы 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 при условии соблюдения общей массы блюд завтрака.

Общая масса блюд завтрака составляет 500-580 грамм, что соответствует требованиям п. 8.1.2 приложения № 9 таблицы 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Полное, либо частичное воспроизведение экспертного заключения без разрешения Органа инспекции запрещено.

В Меню среднесуточная пищевая и энергетическая ценность рациона питания (завтраки) составляет:

Первая неделя

Завтраки	Белки, гр.	Норма	Жиры, гр.	Норма	Углеводы, гр.	Норма	Калорийность, ккал	Норма
Среднее значение за неделю	16,5	15,4-19,25	18,5	15,8-19,75	78,0	67-83,75	545,3	470-587,5

Содержание белков, жиров и углеводов, калорийность первой неделе представленного Меню соответствует требованиям п. 8.1.2. приложения 10 таблицы 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В представленном Меню первой недели показано содержание витаминов: В₁, А, Е, С и минеральных веществ: фосфора, магния, железа и кальция.

Вторая неделя

Завтраки	Белки, гр.	Норма	Жиры, гр.	Норма	Углеводы, гр.	Норма	Калорийность, ккал	Норма
Среднее значение за неделю	17,2	15,4-19,25	20,8	15,8-19,75	84,3	67-83,75	593,7	470-587,5

Содержание белков, жиров и углеводов, калорийность первой неделе представленного Меню соответствует требованиям п. 8.1.2. приложения 10 таблицы 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В представленном Меню первой недели показано содержание витаминов: В₁, А, Е, С и минеральных веществ: фосфора, магния, железа и кальция.

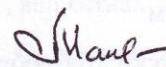
Заключение

На основании вышеизложенного, Примерное двухнедельное меню бесплатного горячего питания в осенне-зимний период обучающихся, получающих начальное общее образование (завтраки) (1-4 класс), разработанное и утвержденное индивидуальным предпринимателем Болдыревым Сергеем Николаевичем.

СООТВЕТСТВУЕТ требованиям действующих государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов:

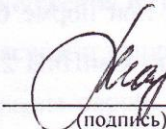
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене


(подпись)

Т.С.Матюшкина
(И.О. Фамилия)

И.о.заведующего санитарно-эпидемиологическим отделом (технический директор ОИ)


(подпись)

Е.Д.Макалова
(И.О. Фамилия)

Исполнитель: Матюшкина Татьяна Степановна
Телефон 8(35130) 2-37-56

Полное, либо частичное воспроизведение экспертного заключения без разрешения Органа инспекции запрещено.