



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»**

129626, Москва, Графский пер. д. 4/9 тел. (495) 687 4035, факс (495) 687 4067
Свидетельство об аккредитации № RA.RU.710045 от 12.05.2015
Испытательный лабораторный центр: RA.RU.510895 от 28.05.2015

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о соответствии проектной, предпроектной, нормативно-технической документации действующим техническим регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам

№ 77.01.05.Т.003031.07.15

Дата 15.07.2015

На основании заявления № 13/02.05.004091-3

от 25.12.2013

Заявитель: ООО "ВИТО-1" (ИНН:7704167591)

Юридический адрес: 107143, г. Москва, ВАО, Тагильская улица, дом 4 стр.5

Наименование документации: Примерное циклическое 24-дневное меню для организации питания детей в возрасте 7-11 лет в общеобразовательных учреждениях со столовыми, предназначенными для работы на сырье и полуфабрикатах (столовыми-доготовочными) и со столовыми, предназначенными для раздачи готовой продукции (буфетами-раздаточными).

Фактический адрес: г. Москва, ВАО, Тагильская улица, дом 4, стр. 5

Разработчик документации: ООО "ВИТО-1"

Юридический адрес разработчика: г. Москва, ВАО, Тагильская улица, дом 4, стр. 5

Акт санитарно-эпидемиологической экспертизы № 0105-01253/ПР

от 15.07.2015

Экспертиза проведена в соответствии с действующими техническими регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

Указанная документация соответствует

СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования" - в части требований к составлению рациона, распределению энергетической ценности суточного рациона, использованию продуктов, наличие которых в меню не допускается, повторяемости блюд, среднесуточному набору продуктов, объему порций; МР 2.3.1.2432-08 Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации" (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008 г.) - в части оценки обеспечения примерным меню физиологических потребностей детей и подростков в макронутриентах, микронутриентах и энергии. Без приложения недействительно. Приложение на 1 листе.

Главный врач
(заместитель главного врача)



М. П.

ИВАНЕНКО А.В.

Ф. И. О.



№ 022612



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»**

129626, Москва, Графский пер. д. 4/9 тел. (495) 687 4035, факс (495) 687 4067
Свидетельство об аккредитации № RA.RU.710045 от 12.05.2015
Испытательный лабораторный центр: RA.RU.510895 от 28.05.2015

**ПРИЛОЖЕНИЕ
К ЭКСПЕРТНОМУ ЗАКЛЮЧЕНИЮ**

№ **77.01.05.Т.003031.07.15**

Дата **15.07.2015**

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08:

1. Администрации образовательного учреждения - информировать родителей обучающихся о проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности.
2. Медицинскому работнику учреждения - обеспечить ведение "Ведомости контроля за питанием" для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляться подсчет и сравнение со среднесуточными нор-мами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).
3. При использовании рациона осуществлять медицинской контроль индивидуальной непереносимости отдельных видов продуктов с целью профилактики пищевых аллергий.
4. В технологические карты внести источник рецептур.
5. При проведении замен блюд исключить повторение блюд в тот же день и последующие (предыдущие) 2-3 дня.



Главный врач
(заместитель главного врача)



М.П.

Иваненко А.В.



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»**

129626, г. Москва, Графский пер., д. 4/9, тел. (495)-687-40-35, факс (495)-616-65-69
Свидетельство об аккредитации №31-АК от 26.02.2010

Испытательный лабораторный центр: ГСЭН.RU.ЦОА.021, РОСС RU.0001.510895, DAkKS D-PL-14246-01-00

Акт
санитарно-эпидемиологической экспертизы
проектной, предпроектной, нормативно-технической документации.

Регистрационный № *0105-01253/ПР*

Дата *15.04.2015,*

на основании заявления от 25.12.2013 г.

Регистрационный № 13/02.05.004091-3

Заявитель: ООО «ВИТО-1»

Наименование проектной документации: Примерное циклическое 24-дневное меню для организации питания детей в возрасте 7-11 лет в общеобразовательных учреждениях со столовыми, предназначенными для работы на сырье и полуфабрикатах (столовыми-догоотовочными) и со столовыми, предназначенными для раздачи готовой продукции (буфетами-раздаточными).

Юридический адрес: 107143, г. Москва, Тагильская улица, дом 4 стр. 5

Фактический адрес: 107143, г. Москва, Тагильская улица, дом 4 стр. 5

Разработчик проектной документации: ООО «ВИТО-1»

Перечень проектной документации, представленной для экспертизы (документы представлены в электронном виде:

- Титульный лист;
- Типовой рацион питания (циклическое 24-дневное меню) для детей в возрасте 7 – 11 лет;
- Накопительная ведомость;
- Таблица сезонных замен блюд;
- Технологические карты.

Нормативная документация: СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» - в части требований к составлению рациона, распределению энергетической ценности суточного рациона, использованию продуктов, наличие которых в меню не допускается, повторяемости блюд, среднесуточному набору продуктов, объему порций; МР 2.3.1.2432-08 Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008 г.) – в части оценки обеспечения примерным меню физиологических потребностей детей и подростков в макронутриентах, микронутриентах и энергии.

Общие сведения.

Представленный примерный типовой рацион питания разработан на 24-дневный период, содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов, витаминов (С, В1, В2, А) и минеральных веществ (фосфор (Р), кальций (Са), железо(Fe), магний (Mg), указания номеров технологических карт.

Среднесуточная пищевая и энергетическая ценность рациона питания для учащихся 1 – 4 классов составляет:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
I неделя	64,73	62,42	241,54	1787,67
II неделя	62,26	60,13	252,56	1805,00
III неделя	61,49	63,23	227,40	1739,00
IV неделя	58,59	62,03	236,01	1739,99
Итого:	61,77	61,95	239,38	1767,91

В представленном рационе содержание белков составляет 80,22 %, жиров – 78,42 %, углеводов – 71,46 %, общая калорийность – 75,23 % от суточной потребности.

Соотношение основных веществ (белков, жиров и углеводов) близко к оптимальному значению.

Формирование рациона.

Представленный примерный 24-дневный рацион питания для учащихся 1 – 4 классов предусматривает трехразовое питание (завтрак, обед, полдник). Соотношение калорийности по приемам пищи для учащихся 1 – 4 классов:

	I неделя		II неделя		III неделя		IV неделя		Итого:	
	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма
Завтрак	23,56	20-25	23,13	20-25	22,89	20-25	24,54	20-25	23,53	20-25
Обед	35,27	30-35	35,65	30-35	33,59	30-35	34,20	30-35	34,68	30-35
Полдник	17,25	15	18,03	15	17,52	15	15,30	15	17,03	15

Распределение энергетической ценности (калорийности) в рационе примерно соответствует рекомендуемым значениям, предусмотренным СанПиН 2.4.5.2409-08 +/- 5%.

Рацион питания составлен с использованием всех видов продуктов из рекомендуемого среднесуточного набора пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений.

В рационе питания используются все основные группы продуктов, предусмотренные рекомендуемым суточным продуктовым набором, в том числе мясные, молочные продукты, рыба, овощи, фрукты.

Ежедневно в меню использованы мясо, молоко (молочные продукты), сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный.

Завтрак, как правило, состоит из закуски, горячего блюда и горячего напитка; обед – из закуски, первого, второго блюда и напитка; полдник – из напитка с булочным (или кондитерским) изделием.

Пищевая ценность используемых в меню блюд рассчитана согласно пояснительной записке и представленных технологических карт на основании:

1. Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2005;
2. Таблиц химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. – Москва, 2007. Составители: Скурихин И.М., Тутельян В.А.

Объемы порций приготавливаемых блюд в основном соответствуют рекомендуемым нормам СанПиН 2.4.5.2409-08. Имеющиеся отступления не являются значимыми учитывая, что в целом рационы обеспечивают физиологическую потребность организма в основных

пищевых веществах и энергии (с учетом количества приемов пищи).

Продукты, блюда и кулинарные изделия, запрещенные или не рекомендованные для использования в питании детей и подростков, в рационе отсутствуют. Повторение в рационе одних и тех же блюд в один и тот же день и в три последующих дня не отмечено.

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности.

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности обеспечена за счет разнообразия пищевых продуктов, с естественным содержанием необходимых витаминов и минеральных веществ (с учетом потерь при тепловой обработке), а также использования в меню свежих плодов и ягод. Для профилактики йододефицитных состояний используется йодированная соль.

Среднесуточное содержание микронутриентов в рационе питания для учащихся 1 – 4 классов составляет:

	Витамин С, мг	Витамин В1, мг	Витамин В2, мг	Витамин А, мкг рет.экв
I неделя	47,98	1,07	1,32	0,71
II неделя	47,94	0,96	1,28	0,28
III неделя	41,84	0,90	1,12	0,54
IV неделя	58,38	0,84	0,96	0,61
Итого:	49,03	0,94	1,17	0,54

	Кальций	Фосфор	Железо, мг	Магний, мг
I неделя	911,45	1389,51	11,52	193,86
II неделя	874,48	1270,47	10,85	206,43
III неделя	791,51	1337,58	11,09	217,95
IV неделя	748,64	1264,68	10,58	193,73
Итого:	831,52	1315,56	11,01	202,99

В представленном рационе содержание витамина С - 81,72 %, содержание витамина В1 - 78,74 %, содержание витамина В2 - 83,65 %, содержание витамина А - 76,78 %, содержание кальция – 75,59 %, фосфора – 79,73 %, железа – 91,75 %, магния – 81,20 % от суточной потребности.

Соотношение кальция к фосфору близко к оптимальному значению.

Технология изготовления кулинарной продукции.

Технологические карты (представлены полностью, рассмотрены выборочно) разработаны при использовании сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (2005 г.), при расчете микронутриентов использовались таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания (Справочник. – Москва, 2007. Составители: Скурихин И.М., Тутельян В.А.); предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08. Для приготовления кулинарных изделий (согласно представленной пояснительной записке) используются продукты, соответствующие требованиям национальных стандартов или технической документации, устанавливающей требования к качеству, в т.ч. в части требований к продуктам, предназначенным для питания дошкольников и школьников».

С целью обеспечения требований СанПиН 2.4.5.2409-08 в период после 1 марта предусмотрена сезонная замена блюд в соответствии с таблицей замены блюд, изготавливаемых по технологическим картам, предусматривающим термическую обработку овощей.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Установлено:

Экспертиза проведена в соответствии с действующими техническими регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, государственными стандартами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

Проектная документация: Примерное циклическое 24-дневное меню для организации питания детей в возрасте 7-11 лет в общеобразовательных учреждениях со столовыми, предназначенными для работы на сырье и полуфабрикатах (столовыми-догоотовочными) и со столовыми, предназначенными для раздачи готовой продукции (буфетами-раздаточными) **соответствует** требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации».

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08:

- Администрации образовательного учреждения – информировать родителей обучающихся о проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности.
- Медицинскому работнику учреждения – обеспечить ведение "Ведомости контроля за питанием" для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляться подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).
- При использовании рациона осуществлять медицинской контроль индивидуальной непереносимости отдельных видов продуктов с целью профилактики пищевых аллергий.
- В технологические карты внести источник рецептур.
- При проведении замен блюд исключить повторение блюд в тот же день и последующие (предыдущие) 2-3 дня.

Настоящий акт санитарно-эпидемиологической экспертизы выдан для оформления экспертного заключения.

Лицо, ответственное за подготовку

экспертного заключения: *отдел гигиены детей и подростков*

наименование структурного подразделения

И.о. заведующего отделом гигиены детей и подростков

Петренко А.О.

подпись

подпись

Ф.И.О.