

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан»

Юридический адрес: 450054, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Шафиева, д. 7 тел. (347)287-85-00; факс (347)237-42-48
Фактический адрес: 450054, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Шафиева, д. 7

Уникальный номер записи об аккредитации в
реестре аккредитованных лиц
№ RA.RU.710014

Дата внесения в реестр сведений об
аккредитованном лице 22.04.2014



УТВЕРЖДАЮ

Главный врач

А.А. Казак

«18» августа
М.П. Главного врача

2020 г.

И.И. Хисамиев

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 03-16823
от «18» августа 2020 г.

Объект инспекции: меню для организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях с 7 до 11 лет на осенне – зимний период, разработанное МАУ «Центр детского и диетического питания». Заявитель: Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Башкортостан.

Адрес: 450054, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Зорге, д. 58.

Место нахождения объекта инспекции: 450054, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Шафиева, д.7.

Основание: Поручение Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Башкортостан от 17.08.2020 № 02-00-07-10-2020.

Цель: установить соответствие/несоответствие объекта требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Рассмотренные документы:

меню для организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях с 7 до 11 лет на осенне – зимний период, разработанное МАУ «Центр детского и диетического питания».

Заключение: меню для организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях с 7 до 11 лет на осенне – зимний период, разработанное МАУ «Центр детского и диетического питания» **соответствует** обязательным требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

В ходе инспекции с 17.08.2020 по 18.08.2020 установлено:

Примерное 10-дневное меню для организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях с 7 до 11 лет, разработанное МАУ «Центр детского и диетического питания», дифференцированно по возрастным группам обучающихся (от 7 до 11 лет).

Примерное меню разработано с учетом сезонности - примерное меню рассчитано на осенне – зимний период.

Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. В примерном меню приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур.

В технологических картах отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты оформлены в соответствии с рекомендациями приложения 5 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее по тексту - СанПиН 2.4.5.2409-08).

В примерном меню отсутствуют повторения одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня.

Воспроизведение (копирование) настоящего экспертного заключения или его части без письменного разрешения Органа инспекции не допускается

Ежедневно в рацион включено мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный.

Сыр, яйца, кисломолочные продукты включены в примерное меню 1 раз в 2 - 3 дня. Творог, рыба включены в меню 1 раз в 2-3 дня, что не соответствует рекомендуемым нормам.

Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами в меню присутствуют: «Хлеб пшеничный обогащенный витаминами (для детского питания)», «Чай витаминизированный», «Инстантный напиток витаминизированный (кисель «В»).

Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривает использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, тушение, запекание, и исключает продукты с раздражающими свойствами.

Примерное меню рассчитано на два приема пищи: завтрак и обед.

Завтраки состоят из закуски, горячего блюда и горячего напитка. Дополнительно на завтрак в понедельник, среду, четверг первой недели, в понедельник, среду и пятницу второй недели включены фрукты (яблоки). В пятницу первой и в пятницу второй недели на завтрак дополнительно включены мучные изделия. Во вторник второй недели на завтрак дополнительно включен кисломолочный продукт.

Обеды включают в себя закуску, первые (супы) и вторые блюда (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы с гарниром) и сладкое блюдо (компот, напиток или кисель).

По предоставленному примерному меню распределение энергетической ценности в процентном отношении по отдельным приемам пищи составило:

завтраки – от 19,7 % до 28,6 %, средний процент энергетической ценности завтрака составляет 23,2 %, при норме 25% (20-25%);

обеда – от 26,7 % до 32,4 %, средний процент энергетической ценности обеда составляет 30,0 %, при норме 35% (30-35%).

Распределение энергетической ценности в процентном отношении по отдельным приемам пищи приближено к оптимальному с учетом допустимых отклонений от норм питания $\pm 5\%$.

По предоставленному примерному меню среднее содержание пищевых веществ составило: белка – 41,9 г, жира – 43,7 г, углеводов – 171,1 г.

Масса выхода блюд не соответствует рекомендуемым массам порций блюд для детей в возрасте 7-11 лет: «Салат из белокочанной капусты с морковью» - 20 г, с при рекомендуемой массе порций салата – 60 -100 г; «Тефтели из говядины» - 60 г, «Фрикадельки мясные» - 60 г, «Филе грудки, припущенное с овощами» - 50 г, «Гуляш» - 30/30 г, «Биточки рубленые из цыплят – бройлеров» - 60 г, «Оладьи из печени по-кунцевски» - 50 г, «Бефстроганов» - 35/35 г, «Котлеты или биточки мясные» - 50 г, «Филе грудки, припущенное в молочном соусе» - 30/30 г, при рекомендуемой массе порций мяса, котлет - 80-120 г; «Пудинг творожный с повидлом» - 100/10 г, при рекомендуемой массе порций каши, овощного, яичного, творожного, мясного блюда -150-200г.

Несоответствия: не выявлено.

Инспекция проведена:

Врачом по общей гигиене отделения гигиены питания

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в

Республике Башкортостан

Сертификат (№0102310217163,

действителен до 20.03.2023

по специальности «Общая гигиена»)

Руководитель Органа инспекции:



И.А. Патрушева

И.И. Хисамиев