



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 № 31-АК от 26.02.2010

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

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

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

№ 77.01.05.T.001200.03.15

Дата 27.03.2015

На основании заявления № 14/02.05.003584-3

от 17.12.2014

Заявитель: ООО "Комбинат питания "Конкорд"

Юридический адрес: г. Санкт-Петербург, Лейтенанта Шмидта, д. 7, клит. Б

Наименование документации: "Примерное 24-х дневное меню для обучающихся в 1-4 классах и 5-11 классах в общеобразовательных учреждениях в период 2013-2015 гг. города Москвы Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года" (в части организаций питания детей 1-4 классов)

Фактический адрес: 117105, г. Москва, ЮАО, Варшавское шоссе, дом 26, оф. 204

Разработчик документации: ФБГОУ ВПО "МГУТУ имени К.Г. Разумовского"

Юридический адрес разработчика: г. Москва, ЦАО, улица Земляной Вал, дом 73

Акт санитарно-эпидемиологической экспертизы № 0105-00462/ПР

от 27.03.2015

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"; 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
Без приложения недействительно. Приложение на 1 листе.

Главный врач
(заместитель главного врача)

М. П.



Иваненко А.В.
Ф. И. О.



№ 020799



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 № 31-АК от 26.02.2010
Испытательный лабораторный центр: ГСЭН.RU.ЦОА.021, РОСС RU.0001.510895, DAkkS D-PL-14246-01-00

ПРИЛОЖЕНИЕ
К ЭКСПЕРТНОМУ ЗАКЛЮЧЕНИЮ

№ 77.01.05.T.001200.03.15

Дата 27.03.2015

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 нормами 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. При проведении замен блюд в соответствии с приложениями №№ 3,5 к меню "Примерное циклическое меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных учреждениях со столовыми, предназначенными для реализации готовой продукции общественного питания (буфеты раздаточные)" исключить повторение блюд в тот же день и последующие (предыдущие) 2-3 дня.
5. Исключить использование при приготовлении блюд остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне.

Главный врач
(заместитель главного врача)

М. П.



Иваненко А.В.

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



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: ГСЭИ. RU.110A.021, РОСС RU.0001.510895, DAkkS ID-PL-14246-01-00

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

Регистрационный № 0105-00462

Дата 27.03.2015

на основании заявления от 17.12.2014 Регистрационный № 14/02.05.003584-3

Заявитель: ООО Комбинат питания «КОНКОРД»

Наименование проектной документации: «Примерное 24-х дневное меню для обучающихся в 1-4 классах и 5-11 классах в общеобразовательных учреждениях в период 2013-2015 гг. города Москвы Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года» (в части организации питания детей 1-4 классов)

Юридический адрес: 119034, г. Санкт-Петербург, наб. Лейтенанта Шмидта, д. 7, лит. Б
Фактический адрес: 117105, Москва г., Варшавское шоссе, дом № 26, офис № 204

Разработчик проектной документации: ФГБОУ ВПО «МГУТУ имени К.Г.Разумовского», юридический адрес: 109004, Москва, ул. Земляной вал, д. 73

Перечень проектной документации, представленной для экспертизы:

- Примерное 24-х дневное меню для обучающихся в 1-4 классах
- Приложение №1 - Распределение плодов и ягод по дням цикличного меню
- Приложение №2 - Развернутое пояснение по блюдам
- Приложение №3 - Замена блюд при организации питания в общеобразовательных учреждениях
- Приложение №4 - Распределение соков фруктовых по дням цикличного меню
- Приложение №5 - Сезонные замены салатов из сырых овощей урожая прошлого года в период после 1 марта
- 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»; 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).

Общие сведения:

Представленное примерное меню разработано на 24-дневный период (4 недели). В соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 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), йод (I), указания номеров технологических карт.

Примерное меню разработано для организации питания обучающихся 1-4 классов (7-11 лет) и предусматривает трех-кратный прием пищи (завтрак, обед, полдник).

Формирование меню:

Примерное меню составлено на основе рациона и с использованием продуктов, входящих в рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов для обучающихся общеобразовательных учреждений.

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

Завтрак состоит из закуски, горячего блюда и горячего напитка. Обед – из закуски, первого, второго блюда и напитка.

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

Распределение пищевой и энергетической ценности рационов по неделям равномерное. Соотношение основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов), фосфора и кальция оптимальны.

Расчет пищевой и энергетической ценности блюда (согласно пояснительной записки) рассчитан на основании таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания И.М.Скурихин, В.А. Тутельян., 2008. В примерном меню соблюдены требования настоящих санитарных правил пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах, дополнительно витаминизация блюд не проводится.

Фактическое содержание макро и микронутриентов в меню (таб.1), обеспечивает физиологическую потребность детей в возрасте 7-11 лет: по белку на 62%, жирам – на 67%, углеводам – на 61%, энергии - на 63%, витамине В₁ – на 86%, витамине С- на 87%, витамине А - на 77%, витамине Е - на 82%, кальции – на 63%, фосфоре - на 61%, магнии - на 71%, железе – на 81%, витамине В₂- на 71%, йоде - на 75% что удовлетворяет физиологические потребности де-

тей 7-11 лет при организации 3-х кратного питания.

Таблица 1

Макро и микронутриенты	среднее значение по рациону
Белки, г	47.5
Жиры, г	52.9
Углеводы, г	206.0
Энергетическая ценность, ккал	1489.0
Витамин В1, мг	1.0
Витамин С, мг	52.0
Витамин А, мкг рет. экв.	535.8
Витамин Е, мг ток. экв.	8.2
Кальций (Са), мг	689.8
Фосфор (Р), мг	1002.6
Магний (Mg), мг	178.3
Железо (Fe), мг	9.7
Витамин В2, мг	1.0
Йод (I), мкг	74.5

В представленном меню обеспечено отсутствие повторов одних и тех же основных блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня, в т.ч. отсутствие повторов в один и тот же день или в последующие 2 дня обеспечены для следующих блюд: изделия макаронные отварные (1 и 4 день), Изделия фигурные и хлопья из круп, сладкие с молоком (3 и 6 день, 24 и 3 день), Какао-напиток на молоке (9 и 12 день), Каша гречневая рассыпчатая (16 и 19 день), Каша манная молочная (13 и 16 день), Молоко (10 и 13 день), Фиточай (7 и 10, 20 и 23, дни), Чай с лимоном (11 и 14, 19 и 22 дни), Чай с молоком с сахаром (2 и 5, 5 и 8 дни), Чай с сахаром (3 и 6, 6 и 9, 9 и 12, 21 и 24, 24 и 3 дни, Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом сливочным (24 и 3 день).

Использование одних и тех же продуктов в составе готовых блюд со сходной технологической обработкой отмечены для Пюре картофельное, Салат картофельный с растительным маслом и Суп картофельный с рыбой (2,3 и 4 дни), Салат витаминный с растительным маслом и Салат из капусты, сладкого перца и растительного масла (5 и 6 день), Картофель отварной и Суп из овощей (6 и 7 день), Гуляш из мяса птицы и Суп куриный (8 и 9 день), Пюре картофельное, Суп картофельный с фрикадельками и Суп картофельный с горохом (9, 10 и 11 дни), Салат из капусты с растительным маслом и Салат витаминный с растительным маслом (12 и 13 день), Гуляш из мяса птицы и Суп-пюре куриный (15 и 16 день), Борщ с капустой и картофелем, Пюре картофельное и Суп-пюре овощной (17, 18 и 19 дни), Борщ сибирский с говядиной и Суп с рисом и говядиной (21 и 22 день), Картофель отварной и Суп картофельный с фасолью (23 и 24 день), Запеканка из творога и Ватрушка с творогом (23 и 24 день).

Наличие запрещенных продуктов и блюд не отмечены.

Объемы порций приготавливаемых блюд в основном соответствуют рекомендациям СанПиН 2.4.5.2409-08. Имеющиеся отступления не являются зна-

чимыми учитывая, что в целом рационы обеспечивает физиологическую потребность организма в основных пищевых веществах и энергии (с учетом количества приемов пищи).

Технология изготовления кулинарной продукции.

При составлении рационов технологических карт (согласно пояснительной записки) использовались рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, разработанные с использованием: требований к оказанию единой комплексной услуги по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях, системы Департамента образования города Москвы в 2012 году; технологической инструкции по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах и технологические карты для продукции (кулинарных изделий, готовых блюд) промышленного производства по утвержденным техническим условиям. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г., Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания I, II часть- М: Хлебпродинформ, 1996, 1997 г.; Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва Экономика 1983 г. и технологические карты для продукции (кулинарных изделий, готовых блюд) промышленного изготовления по утвержденным техническим условиям, инструкциям. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно – методическое пособие/ Сост. А.В. Румянцев -3 - е изд, перераб. И доп.- М.: Издательство Дело и Сервис, 2002; Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2012; Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М. ДеЛипринт, 2011; Сборник рецептов на продукцию общественного питания / Составитель Могильный М.П.- М.: ДеЛи плюс, 2013; Сборник рецептов на продукцию на продукцию диетического питания для предприятия общественного питания / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2013.; Технологические карты предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

В каждой технологической карте предусмотрено описание технологического процесса приготовления питания, как в базовых организациях (комбинатах школьного питания, школьно-базовых столовых и т.п.), так и в доготовочных организациях общественного питания, в столовых образовательных учреждений, в буфет–раздаточных.

Выборочно рассмотренные технологические карты предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

С целью обеспечения требований СанПиН 2.4.5.2409-08 в период после

1 марта предусмотрена сезонная замена блюд в соответствии с Приложением № 3 «Сезонные замены салатов (после 1 марта)», изготавливаемых по технологическим картам, предусматривающим термическую обработку овощей.

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности.

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности обеспечена за счет использования разнообразных пищевых продуктов, с естественным содержанием необходимых витаминов и минеральных веществ (с учетом потерь при тепловой обработке) в т.ч. фруктов. Содержание витаминов и минеральных веществ обеспечивает физиологические потребности детей 7-11 лет в витамине В₁ – на 86%, витамине С- на 87%, витамине А - на 77%, витамине Е - на 82%, кальции – на 63%, фосфоре - на 61%, магнии - на 71%, железе – на 81%, витамине В₂- на 71%, йоде - на 75%, что соответствует (с учетом количества приемов пищи) требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 и не превышает максимальные установленные уровни потребления в соответствии с 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)».

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 24-х дневное меню для обучающихся в 1-4 классах и 5-11 классах в общеобразовательных учреждениях в период 2013-2015 гг. города Москвы Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года», в части организации питания детей 1-4 классов, разработанная ФГБОУ ВПО «МГУТУ имени К.Г.Разумовского», соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Содержание макронутриентов, микронутриентов и энергетическая ценность рациона (с учетом количества приемов пищи) обеспечивает физиологические потребности детей 7-11 лет обучающихся в общеобразовательных учреждениях указанные в МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации» (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008).

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 со-

ставом 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.
- При проведении замен блюд в соответствии с приложениями №№ 3,5 к меню «Примерное цикличное меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных учреждениях со столовыми, предназначенными для реализации готовой продукции общественного питания (буфеты раздаточные)» исключить повторение блюд в тот же день и последующие (предыдущие) 2-3 дня.
- Исключить использование при приготовлении блюд остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне.

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

И.О. Заведующего отделом гигиены детей и подростков



Петренко А.О.