



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

**Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав по-
требителей и благополучия человека по Красноярскому краю**

ОЦЕНКА

на соответствие санитарно-эпидемиологическим правилам и нормати-
вам проекта «Примерное цикличное меню», для организации питания детей
МП г. Красноярска «Школьный комбинат питания»

22 сентября 2017 г.

№ 161

г. Красноярск

Оценка на соответствие государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам проекта «Примерное цикличное меню (далее - проект меню) для организации питания детей в МБОУ Гимназия № 7, МБОУ Лицей № 3, МАОУ Лицей № 12, МБОУ СШ № 13, МБОУ СШ № 16, МБОУ СШ № 31, МБОУ СШ № 44, МБОУ СШ № 47, МБОУ СШ № 50, МБОУ СШ № 53, МБОУ СШ № 64, МБОУ СШ № 65, МБОУ СШ № 79, МБОУ СШ № 88, МБОУ СШ № 89, МБОУ СШ № 94, МБОУ СШ № 135 проведена главным специалистом-экспертом отдела надзора за условиями воспитания, обучения и питания населения Рыбниковым Кириллом Владимировичем на основании заявления и.о. директора МП г. Красноярска «Школьный комбинат питания» А.А. Бадюкова.

Оценка на соответствие требованиям государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов проводилась по следующим направлениям:

1. Оценка на соответствие санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам режима питания, массы порций готовых блюд, процентное отношение потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи.
2. Оценка на соответствие санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам набора основных пищевых продуктов, набора блюд по каждому приему пищи.
3. Оценка на соответствие санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам калорийности каждого приема пищи в течение дня, суточных рационов по содержанию основных веществ, витаминов, микроэлементов.
4. Оценка на соответствие санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам условий соблюдения технологических процессов, применяемых для приготовления блюд, обеспечивающих безопасность готовой продукции для детей.

В ходе оценки на соответствие санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам использовались следующие нормативные документы:

1. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (СанПиН 2.4.5.2409-08).

3. Химический состав российских продуктов: Справочник / Под ред. Член-корр. МАИ, проф. И. М. Скурихина и академика РАМН, проф. В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2002 г.

4. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников» /Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005 г.

5. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

6. Сборник технических нормативов- Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. - М.:ДеЛи принт, 2011 г.

7. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений / Под общ.ред. профессора А.Я. Перевалова. - Уральский региональный центр питания, 2013 г.

8. СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания» (СанПиН 2.3.2.1940-05).

9. Методические рекомендации «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации» МР 2.3.1.2432-08 от 18.12.2008 г. (МР 2.3.1.2432-08).

В ходе оценки рассмотрены следующие документы:

1. Проекты меню (7-11 лет, 12 лет и старше).

2. Технологические карты готовых блюд, указанных в проекте меню.

В процессе оценки установлено:

Представленные проекты меню предназначены для организации питания детей.

Примерные меню фактически дифференцированы по двум возрастным группам детей: с 7 до 11 лет и с 12 лет и старше, что соответствует требованиям п. 6.6 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Представленные проекты меню составлены на 12 дней в соответствии с рекомендуемой п. 6.4 (приложение 2) СанПиН 2.4.5.2409-08 формой составления примерного меню.

Представленные технологические карты содержат количественные данные о рецептуре блюд, что соответствует требованиям п. 6.4 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Согласно требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 имеется разграничение питания детей по возрасту.

1. Санитарно-эпидемиологическая оценка режима питания и массы порций готовых блюд.

В представленных проектах меню для обучающихся предусматривается 2-х кратный прием пищи для детей, что соответствует требованиям п. 6.8. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В пояснительной записке указано время приема пищи, которое не превышает 3,5-4,0 часов, что соответствует требованиям п. 6.8. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня не допускается, что соответствует требованиям п. 6.13. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Рекомендуемая масса порций для детей представлена с учетом возраста детей, что соответствует гигиеническим требованиям, установленным для питания детей в зависимости от возрастной категории, п. 6.9, приложение 3 СанПиН 2.4.5.2409-08.

2. Санитарно-эпидемиологическая оценка набора основных пищевых продуктов, набора блюд по каждому приему пищи.

В продуктовом наборе присутствуют необходимые группы продуктов питания в соответствии с нормами питания обучающихся в образовательном учреждении: мясо говядины, мясо птицы, рыба, хлеб, картофель, овощи, фрукты, соки, мясо, молоко, сметана. На завтрак проектом меню предусмотрены каши из крупяных изделий, сыр, масло, мясные блюда; на обед в обязательном порядке включены закусочные блюда (салаты), первые и вторые блюда, гарниры, напитки, что соответствует требованиям пп. 6.18, 6.19, 6.20. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В представленных меню отсутствуют блюда и продукты, входящие в перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания в общеобразовательных учреждениях, что соответствует требованиям п. 6.25. СанПиН 2.4.5.2409-08.

При подсчете рекомендуемых норм основных продуктов питания в суточном рационе на одного ребенка в день от 7 до 11 лет и от 12 лет и старше отмечается соответствие среднесуточных норм всех основных продуктов питания в суточном рационе на одного ребенка, что соответствует требованиям п. 6.30. (приложение 8, табл. 1) СанПиН 2.4.5.2409-08.

В пояснительной записке представлена информация о проведении витаминизации третьих блюд с применением аскорбиновой кислоты и об использовании йодированного хлеба.

В проектах примерных меню информация в наименовании готовых блюд и используемых пищевых продуктов указывается «Хлеб ржанопшеничный «Соловецкий» йодированный», что соответствует требованиям п. 6.4. приложение 2, пп. 9.3 СанПиН 2.4.5.2409-08

Искусственная С-витаминизация третьих блюд проводится заведующим производством под контролем медицинского работника путем внесения витамина С (аскорбиновая кислота в виде порошка) в третьи блюда (компоты

и напитки из клюквы, шиповника, лимонов), что соответствует требованиям п. 6.4. приложение 2, пп. 9.3, 9.4. СанПиН 2.4.5.2409-08.

3. Оценка соответствия энергетической ценности и химического состава рационов питания обучающихся.

Средняя энергетическая ценность суточного рациона питания учащихся 6-11 лет составляет 1576,15 ккал при норме 1410 ккал, с учетом 60 % суточной потребности в веществах и энергии, указанных в приложении 4, таблица 1 СанПиН 2.4.5.2409-08, что соответствует требованиям п. 6.9. СанПиН 2.4.5.2409-08, МР 2.3.1.2432-08.

Количество основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) в суточном рационе детей (7-11 лет) составляет: белков – 51,78 г при норме 46 г; жиров – 51,2 при норме 47 г; углеводов – 217,26 г при норме - 185 г, с учетом 60 % суточной потребности.

Содержание витаминов и минеральных веществ в суточном рационе детей (6-11 лет) составляет: витамина В1 – 0,63 мг при норме 0,72 мг; витамина С – 47,5 мг при норме 36 мг; витамина Е – 7,1 мг при норме 6 мг; витамина А – 0,83 мг при норме 0,42 мг; кальция – 591,07 мг при норме 660 мг; фосфора – 906,97 мг при норме 990 мг; магния – 265,57 мг при норме 150 мг; железа – 11,12 мг при норме 7,2 мг.

Средняя энергетическая ценность суточного рациона питания обучающихся с 12 лет и старше составляет 1883,82 ккал, при норме 1628 ккал, с учетом 60 % суточной потребности в веществах и энергии, указанных в приложении 4, таблица 1 СанПиН 2.4.5.2409-08, что соответствует требованиям п. 6.9. СанПиН 2.4.5.2409-08, МР 2.3.1.2432-08.

Количество основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) в суточном рационе детей (с 12 лет и старше) составляет: белков – 63,96 г при норме 54 г; жиров – 61,3 при норме 55 г; углеводов – 258,16 г при норме – 230 г, с учетом 60 % суточной потребности.

Содержание витаминов и минеральных веществ в суточном рационе детей (с 12 лет и старше) составляет: витамина В1 – 0,75 мг при норме 0,84 мг; витамина С – 52,37 мг при норме 42 мг; витамина Е – 9,1 мг при норме 7 мг; витамина А – 1,09 мг при норме 0,54 мг; кальция – 683,66 мг при норме 720 мг; фосфора – 1064,99 мг при норме 1080 мг; магния – 307,82 мг при норме 180 мг; железа – 13,71 мг при норме 10,2 мг.

Соотношение Б:Ж:У (при норме 1:1:4) составляет: для детей 6-11 лет – 1:0,99:4,2; для детей 12 лет и старше – 1:0,96:4,04, что не противоречит п. 6.15 СанПиН 2.4.5.2409-08, п. 15.1.

Соотношение Са:Р (при норме 1:1,5) составляет: для детей 6-11 лет – 1:1,5; для детей 12 лет и старше – 1:1,6, что не противоречит п. 6.15 СанПиН 2.4.5.2409-08.

4. Санитарно-эпидемиологическая оценка условий соблюдения технологических процессов, применяемых для приготовления блюд, обеспечивающих безопасность готовой продукции обучающихся.

К проектам меню представлены технологические карты.

В пояснительной записке имеется информация о наличии изменений количества оборудования пищеблоков МБОУ Гимназия № 7, МБОУ Лицей № 3, МАОУ Лицей № 12, МБОУ СШ № 13, МБОУ СШ № 16, МБОУ СШ № 31, МБОУ СШ № 44, МБОУ СШ № 47, МБОУ СШ № 50, МБОУ СШ № 53, МБОУ СШ № 64, МБОУ СШ № 65, МБОУ СШ № 79, МБОУ СШ № 88, МБОУ СШ № 89, МБОУ СШ № 94, МБОУ СШ № 135 после проведения реорганизации МП г. Красноярска «Школьный комбинат питания № 38», а именно: все имеющееся оборудование находится в исправном рабочем состоянии, количество помещений не изменено, приобретены и установлены холодильные шкафы для кратковременного хранения холодных блюд и закусок, пищеблок МБОУ СШ № 50 доукомплектован электрической 4-х конфорочной плитой, моечными ваннами, столом производственным и стеллажом для хранения чистой столовой посуды. Пищеблоки МБОУ СШ № 89, МБОУ СШ № 53 доукомплектованы производственными столами.

В технологических картах проекта меню предусмотрено использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, исключены продукты с раздражающими свойствами, что соответствует п. 6.16 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Выводы:

1. Объемы порций для детей всех возрастных групп соответствуют рекомендуемому объему порций, что соответствует требованиям п. 6.9. СанПиН 2.4.5.2409-08.

3. Средняя энергетическая ценность каждого рациона питания, содержание основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) в суточном рационе питания детей (воспитанников) в возрасте 7-11 лет и 12 лет и старше соответствует нормам.

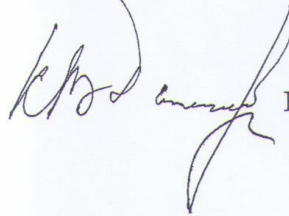
4. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня не допускается, что соответствует требованиям п. 6.13. СанПиН 2.4.5.2409-08.

5. В пояснительной записке представлена информация о проведении витаминизации третьих блюд с применением аскорбиновой кислоты и об использовании йодированного хлеба, что соответствует требованиям п. 6.4. приложение 2, пп. 9.3, 9.4. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Заключение: на основании результатов проведенной оценки установлено, что представленные проекты «Примерное цикличное меню» для организации питания детей в МБОУ Гимназия № 7, МБОУ Лицей № 3, МАОУ Лицей № 12, МБОУ СШ № 13, МБОУ СШ № 16, МБОУ СШ № 31, МБОУ СШ № 44, МБОУ СШ № 47, МБОУ СШ № 50, МБОУ СШ № 53, МБОУ СШ № 64, МБОУ СШ № 65, МБОУ СШ № 79, МБОУ СШ № 88, МБОУ СШ № 89, МБОУ СШ № 94, МБОУ СШ № 135 соответствуют требованиям госу-

дарственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов и могут быть согласованы.

Главный специалист-эксперт отдела
надзора за условиями воспитания,
обучения и питания населения
22 сентября 2017 г.



К.В. Рыбников

СОГЛАСОВАНО
Заместитель главного государственного
санитарного
врача по Красноярскому краю

« М.Р. Аккерт »
« 2017 г. »

СОГЛАСОВАНО
Директор муниципального бюджетного
образовательного учреждения
«Лицей № 3»

« Е.В. Ильиных »
« 2017 г. »

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора МП г.Красноярска
«Школьный комбинат
питания»

« А.А. Бадюков »
« 2017 г. »

АССОРТИМЕНТ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ В МУНИЦИПАЛЬНОМ
БЮДЖЕТНОМ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ «ЛИЦЕЙ № 3»

№ п/п	Наименование пищевых продуктов	Масса (объем порции, упаковки)	Примечание
1	Свежие фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы, киви и др.)		Предварительно вымытые, поштучно, в ассортименте, в том числе в упаковке из полимерных материалов
2	Вода питьевая бутилированная негазированная	До 500 мл	В потребительской упаковке промышленного производства
3	Чай, какао-напиток, кофейный напиток, в том числе с молоком	200мл	Горячие напитки готовятся непосредственно перед реализацией или реализуются в течение 3-х часов с момента приготовления на мармите
4	Соки плодовые (фруктовые) и овощные, нектары	До 500мл	В ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
5	Молоко стерилизованное, в т.ч. витаминизированное (м.д.ж. 2,5 и 3,5%)	До 500мл	В ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления. Реализуются при наличии охлаждаемого прилавка.
6	Молочные напитки, коктейли, пудинги, десерты промышленного производства термизированные (м.д.ж. 2,5 и 3,5%)	До 500мл	В ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления. При наличии охлаждаемого прилавка.
7	Кисломолочные продукты (кефир, бифидок, ряженка, йогурты и др.) (м.д.ж. 2,5 и 3,2%)	До 200гр	В ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления. При наличии охлаждаемого прилавка.
8	Изделия творожные в ассортименте, кроме сырков творожных (м.д.ж. не более 9%), в т.ч. витаминизированные	До 125 гр	В ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления. При наличии охлаждаемого прилавка.
9	Хлебобулочные изделия	До 100гр	В ассортименте, в потребительской упаковке
10	Бутерброды открытые и закрытые (с колбасными, мясными изделиями, с сыром сычужным твердым)	До 100гр	Готовятся непосредственно перед реализацией. Реализуются при наличии охлаждаемого прилавка. Для приготовления бутербродов не используются сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы, зельцы, кровяные и ливерные колбасы. Реализуются при наличии охлаждаемого прилавка.
11	Мучные печеные кулинарные изделия (пирожки печеные с капустой, картофелем, повидлом, рисом; ватрушки; расстегаи; пироги открытые с колбасными изделиями; мясные и колбасные изделия в тесте, блинчики с повидлом)	До 100гр	В ассортименте, в потребительской упаковке. Реализуются при наличии охлаждаемого прилавка.

12	Мучные кондитерские изделия промышленного (печенье, вафли, миникексы, пряники) и собственного производства, в т.ч. обогащенные микронутриентами (витаминизированные)	До 50 гр	В ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
13	Сахарные кондитерские изделия (ирис тираженный, зефир, пастила, мармелад, батончики, конфеты, кроме карамели), в т.ч. обогащенные микронутриентами (витаминизированные), шоколад.	До 25 гр	В ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления