

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
400049, г. Волгоград, ул. Ангарская, 136, тел.(844-2) 37-26-74
факс.(844-2) 37-26-74
E-mail: info@fguz-volgograd.ru
Аттестат аккредитации № RA.RU.710056 от 02.06.2015г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Главный врач

(заместитель главного врача)

Астапова Е.В.

МП

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

**о соответствии (не соответствии) санитарно-эпидемиологическим правилам и
нормативам проектной(и иной) документации.**

На основании: заявления № 2453 от 31.07.2020 г.

Заявитель: Ассоциация участников общественного питания «Профессионалы социального питания и оздоровления населения» (сокращенное наименование: Ассоциация «ПСПИОН»)

Адрес (место нахождения) юридического лица: 400117, г. Волгоград, ул. им. 8-ой Воздушной Армии, д. 58, офис 1

ИНН: 3443145201 **ОГРН:** 1203400007183

Рассмотрены:**1. Документы:**

- заявление на проведение санитарно-эпидемиологической экспертизы № 2453 от 31.07.2020 г.
- примерное 14-ти дневное меню для обеспечения бесплатным шестиразовым питанием обучающихся 12-18 лет
- ведомость выполнения норм продуктового набора
- технологические карты

2. Проектная документация:

- примерное 14-ти дневное меню для обеспечения бесплатным шестиразовым питанием обучающихся 12-18 лет

Организация – разработчик: Ассоциация участников общественного питания «Профессионалы социального питания и оздоровления населения»

Адрес (место нахождения) юридического лица: 400117, г. Волгоград, ул. им. 8-ой Воздушной Армии, д. 58, офис 1

ИНН: 3443145201 **ОГРН:** 1203400007183

3. Материалы санитарно-эпидемиологической экспертизы:

- протокол рассмотрения примерного 14-ти дневного меню для обеспечения бесплатным шестиразовым питанием обучающихся 12-18 лет

Установлено: документы, прилагаемые к заявлению, на проведение экспертизы представлены в полном объеме. Экспертиза проведена в соответствии с действующими государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами. Профиль врачей-экспертов соответствует предмету проведенной экспертизы. Схема и сроки проведения экспертизы соблюдены. Материалы экспертизы содержат обоснованные выводы о соответствии предмета экспертизы санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

Выводы: примерное 14-ти дневное меню для обеспечения бесплатным шестиразовым питанием обучающихся 12-18 лет соответствует требованиям санитарных норм и правил:


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

Настоящее заключение выдано ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Волгоградской области» с целью: подтверждения соответствия меню требованиям санитарных норм и правил

Настоящее экспертное заключение действительно при наличии материалов экспертизы указанных в п. 2 данного заключения (приложение на 2 листах).

Экспертиза проведена:

Заведующий ООИ и ЗПП/
должность


подпись

/ Рябухина С.Г.
ФИО

Протокол санитарно - эпидемиологической экспертизы
примерного 14-ти дневного меню для обеспечения бесплатным шестиразовым
питанием обучающихся 12-18 лет
№ ____ от « 10 » 08 2020 г.

При проведении экспертизы примерного 14-ти дневного меню для обеспечения бесплатным шестиразовым питанием обучающихся 12-18 лет **установлено:**

1. Примерное меню разработано юридическим лицом Ассоциация участников общественного питания «Профессионалы социального питания и оздоровления населения»
2. Примерное меню составлено на период 14-ти дней, в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, с учетом сезонности .
3. Примерное меню для организации питания детей разработано с учетом круглосуточного пребывания детей и предусматривает шести кратный прием пищи.
4. При разработке примерного меню учитывается: продолжительность пребывания воспитанников в образовательном учреждении и возрастная категория.
5. Примерное меню разработано с необходимым количеством основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам воспитанников (12-18 лет).
6. С учетом возраста воспитанников в примерном меню соблюдены требования по массе порций блюд
7. Пищевая и энергетическая ценности, суточная потребность в основных витаминах и микроэлементах для возрастной группы соблюдена
8. Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в примерном меню приведены
9. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
10. В примерном меню не выявлено повторение одних и тех же блюд в последующие 2-3 дня

11. В примерном меню учитывается рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи
12. Питание воспитанников соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает продукты с раздражающими свойствами.
13. Ежедневно в рационах включено мясное блюдо, свежие фрукты и овощи
14. Завтрак состоит из горячего блюда (каши), горячего напитка и закуски.
15. Второй завтрак состоит из напитка или свежего фрукта или булочное изделие.
16. Обед включает закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо
17. Полдник включает напиток (сок) или свежего фрукта и булочное изделие.
18. Ужин включает в себя напиток, овощное (творожное) блюдо или кашу; основное второе блюдо (мясо, рыба или птица).
19. За 1 час перед сном в качестве второго ужина предусмотрен кисломолочный продукт.
20. Интервалы между приемами пищи не превышают 3,5 – 4 часов.

Выводы: примерное 14-ти дневное меню для обеспечения бесплатным шестиразовым питанием обучающихся 12 - 18 лет соответствует требованиям санитарных норм и правил:

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

Экспертиза проведена:

Заведующий ООНиЗПП/

должность



подпись

/ Рябухиной С.Г.

ФИО