

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае»**
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае»)

672000, г. Чита, ул. Ленинградская, д. 70, а/я 900

телефон 8(3022) 35-64-04; факс 8(3022) 35-93-23

e-mail: info@cge.megalink.ru, http://www.cge.megalink.ru

ОКПО 74425137; ОГРН 1057536032069; ИНН/КПП 7536058990/753601001

Орган инспекции

Аттестат аккредитации RA.RU.710086,

зарегистрирован в Реестре аккредитованных лиц 13.08.2015

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель органа инспекции


И.Г. Дампилова

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 814/ЭЗ - 4031 от 15.03.2022 г.

(санитарно-эпидемиологическая экспертиза рациона питания)

1. Наименование юридического лица (индивидуального предпринимателя, физического лица): Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 13 (с этнокультурным компонентом образования)».

2. Юридический адрес (адрес по прописке для физического лица): Забайкальский край, г. Чита, ул. Лазо, д. 81 (ОГРН 1027501170355; ИНН 7534009933).

3. Фактический адрес: Забайкальский край, г. Чита, ул. Лазо, д. 81 (организация общественного питания при МБОУ СОШ № 13).

4. Объект инспекции: проектная, техническая и иная документация.

5. Вид инспекции: санитарно-эпидемиологическая экспертиза проектной технической и иной документации на соответствие СанПиН 2.3/2.4.3590-2 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

6. Метод инспекции: санитарно-эпидемиологическая экспертиза проектной, технической и иной документации в соответствии с Приказом Роспотребнадзора от 19.07.2007 № 244 «О санитарно – эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических».

ских и иных видах оценок (с изменениями на 16 ноября 2018 года), ДП ОИ 02-4.0-159 «Процедура инспекции».

7. Представленные документы: копия меню по бесплатному горячему питанию обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных общеобразовательных организациях за 01.03.22, 03.03.- 04.05.22, 07.03.22, 10.03.-11.03.22, 17.03.-19.03.22 дни, копия примерного меню для обучающихся по программам начального образования в общеобразовательных организациях Забайкальского края.

8. Заявитель: Управление Роспотребнадзора по Забайкальскому краю (предписание заместителя главного государственного санитарного врача по Забайкальскому краю о проведении санитарно-эпидемиологических экспертиз обследований, исследований, испытаний и токсикологических, гигиенических и иных видов оценок № 75-00-05/ПЭ-113-2022 от 11.02.2022 г.).

Ответственность за представленную в меню информацию несет разработчик и заказчик.

9. Установлено: представленное меню по бесплатному горячему питанию обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных общеобразовательных организациях разработано на период – 20 дней (с учетом режима организации) для детей, обучающихся по программам начального образования (7-11 лет), что соответствует требованиям п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее по тексту СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Форма представленного примерного меню соответствует рекомендуемой форме в соответствии с приложением 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Согласно представленным данным, для детей начальной школы организовано двухразовое питание: завтрак, обед, что соответствует требованиям приложения 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Представленное меню утверждено директором образовательного учреждения и ген.директором ООО «Строй-стандарт» В.В. Рычковым, что соответствует требованиям п. 8.1.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню, что соответствует требованиям п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В соответствии с требованиями п. 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в меню предусмотрено распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед).

Согласно представленной документации, для питания детей не используются пищевые продукты, указанные в приложении № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, что соответствует требованиям п. 8.1.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Завтрак:

- максимальная суммарная масса блюд за один прием пищи по данному фактического меню составила 635 г (норматив – для детей 7-12 лет - не менее 500 г за завтрак), что соответствует требованиям п. 8.1.2 приложения № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- минимальная суммарная масса блюд за один прием пищи по данным фактического меню составила 515 г (норматив – для детей 7-12 лет - не менее 500 г за завтрак), что соответствует требованиям п. 8.1.2 приложения № 9 таб. 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- максимальная калорийность завтрака составляет 551,55 ккал или 23,5 % (норматив 470 – 587,5 ккал или 20-25 %), что соответствует требованиям п. 8.1.2. приложение 10 таб. 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- минимальная калорийность завтрака составляет 508,18 ккал или 21,6 % (норматив 470 – 587,5 ккал или 20-25 %), что соответствует требованиям п. 8.1.2. приложение 10 таб. 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- средняя суммарная масса блюд за прием пищи (завтрак, бесплатное питание) фактического меню составляет 542,5 г. (норматив – не менее 500 г за завтрак) что соответствует требованиям п. 8.1.2. приложение 9 таб. 3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Средние показатели за цикл по основному меню для приема пищи завтрак:

Белки – 10,6 г. или 13,8 %, Жиры – 20,9 г. или 26,5 %, Углеводы – 75,1 г. или 22,4 %, калорийность – 573,38 ккал или 24,6 %,

Витамин В1 – 0,3 мг, (0,24 мг – 0,3 мг или 20-25 %),

Витамин С – 45,5 мг, (12 мг – 15 мг или 20-25 %),

Витамин А – 113,6 мг, (таблицей 1 приложения 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 нормируется рет.экв/сут),

Витамин Е – 22,4 мг,

Кальций – 284,3 мг, (220 мг – 275 мг или 20-25 %),

Фосфор – 353,1 мг, (220 мг – 275 мг или 20-25 %),

Магний – 75,5 мг, (50 мг – 62,5 мг или 20-25 %),

Железо – 6,5 мг, (2,4 мг – 3 мг или 20-25 %).

Обед:

- минимальная суммарная масса блюд за прием пищи (обед) примерного меню составила 710 г (норматив – не менее 700 г за обед);

- максимальная суммарная масса блюд за прием пищи (обед) примерного меню составляет 950 г (норматив – не менее 700 г за обед);

- минимальная калорийность обеда составляет 709,70 ккал или 30,2 % (норматив 705-822,5 ккал или 30-35%), что соответствует требованиям п. 8.1.2 приложение 10 таб. 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- максимальная калорийность обеда составляет 811,48 ккал или 34,5% (норматив 705-822,5 ккал или 30-35%), что соответствует требованиям п. 8.1. приложение 10 таб. 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- средняя суммарная масса блюд за прием пищи (обед, бесплатное питание) фактического меню составляет 830 г. (норматив – не менее 700 г за зал

трак) что соответствует требованиям п. 8.1.2. приложение 9 таб. 3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

- средние показатели за цикл по основному меню для приема пищи обед:
Белки – 32,8 г или 42,6 %, Жиры – 23,0 г или 29,1 %, Углеводы – 110,8 г или 33,1 %, калорийность – 753,38 или 32,1 %;
Витамин В1 – 0,6 мг, (0,36 мг – 0,42 мг или 30-35 %),
Витамин С – 73,0 мг, (18 мг – 21 мг или 30-35 %),
Витамин А – 762,3 мг, (таблицей 1 приложения 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 нормируется рет.экв/сут),

Витамин Е – 11,3 мг,
Кальций – 151,7 мг, (330 мг - 385 мг или 30-35 %),
Фосфор – 470,8 мг, (330 мг - 385 мг или 30-35 %),
Магний – 142,0 мг, (75 мг – 87,5 мг или 30-35 %);
Железо – 8,6 мг, (3,6 мг – 4,2 мг или 30-35 %).

Соблюдение принципов здорового питания (по данным фактического меню):

- среднее содержание сахара за прием пищи составляет 6,0 г, что составляет 20,0 % от среднесуточной нормы согласно таб. 2 приложения 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- среднее содержание соли за прием пищи составляет 0,7 г, что составляет 23,3 % от среднесуточной нормы согласно таб. 2 приложения 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- кондитерские и выпечные изделия, запрещенные блюда продукты в рационе питания отсутствуют; колбасные изделия в рационе питания не предусмотрены;

- выдача фруктов и овощей (в виде салатов, нарезок и в консервированном виде) в фактическом 10-дневном меню предусмотрена ежедневно (фактическая масса нарезок из овощей составляет 20 гр., при нормируемом значении 60-100 г.)

- выдача фруктов и овощей предусмотрены на завтрак – 8 раз, обед – 8 раз; сок на завтрак 2 раза, на обед – 2 раза, овощи в 20-дневном меню предусмотрены ежедневно.

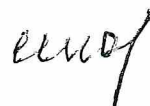
В фактическом рационе питания невыполнение норм питания по отношению к примерному меню составило:

- по мясу 0%
- по сливочному маслу 0%
- по овощам 0 %
- по фруктам 0%
- по рыбе 0%
- по творогу 0 % (сырники с морковью, запеканка творожная, запеканка рисовая с творогом)
- по молоку 0%
- кисломолочной продукции 0% (сметана)
- по соку 0%.

Заключение: проектная, техническая и иная документация - питание, организованное ООО «Строй-стандарт» по адресу: Забайкальский край, г. Чита, ул. Строителей, 26 (организация общественного питания при МБОУ СОШ №33), Забайкальский край, г. Чита, ул. Лазо, д. 81 (организация общественного питания при МБОУ СОШ № 13):

- соответствует требованиям п. 8.1.2., п. 8.1.3, п. 8.1.4., 8.1.9, приложения 9 таб. 3, приложения 8, приложения 10 таб. 3, приложения 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене



И.Г. Корольков

Технический директор органа инспекции



М.Ж. Шемьшевская

АКТ

проверки школьной столовой комиссией родительского контроля.
от 19 февраля 2022 года

Комиссия в составе:

- Членов общешкольного родительского комитета:
Завариной Н.В., родительницы учащегося 3 б класса
Горяпиной Е.Г., родительницы учащейся 7 В класса
Каберской А.Г., учащегося 2 а класса

- Крюковой Е.В., социальным педагогом
составили настоящий акт в том, что 19 февраля 2022 года в 9.40 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 9.40-10.10

В ходе проверки выявлено:

- 1) Школьной столовой на 19.02.22 было предложено меню, которое предварительно было вывешено для учащихся и родителей:

Каша гречневая-150гр

Куры (голень) отварные с соусом – 90/50 гр.

Батон йодированный – 30гр

-200 гр.чай с лимоном-187

Огурец свежий-20 гр.

Норма рассчитана для возраста от 7 лет

- 2) Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд.

При взвешивании порций выяснили следующее

Блюдо	Кол-во по норме	Кол-во при взвешивании
Каша гречневая	150 гр.	150 гр.
Куры (голень) отварные с соусом	90/50 гр.	90/50 гр.
Чай с лимоном	187гр.	187гр.
Батон йодированный	30 гр.	30 гр.
Огурец свежий	20 гр.	20 гр.

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

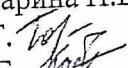
- 3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

4) Все работники столовой имеют комплекты спецодежды, обеспечены масками, перчатками.

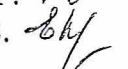
5) Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные дезинфицирующие средства.

6) Используется одноразовая посуда, после приема пищи посуда утилизируется, складывается в мешки для мусора и выносятся в контейнер для мусора.

Комиссия: Заварина Н.В. 

Горяпина Е.Г. 

Каберская А.Г. 

Крюкова Е.В. 

АКТ

проверки школьной столовой комиссией родительского контроля.
от 4 февраля 2022 года

Комиссия в составе:

- Членов общешкольного родительского комитета:

Бозинян К., родительницы учащегося 7 б класса

Божедомовой М.А., родительницы учащегося 2 а класса

Поповой Т.В. учащейся 3 б класса

- Крюковой Е.В., социальным педагогом

составили настоящий акт в том, что 4 февраля 2022 года в 14.40 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 14.40-14.55

В ходе проверки выявлено:

1) Школьной столовой на 4.02.22 было предложено меню, которое предварительно было вывешено для учащихся и родителей:

Рассольник домашний--200 гр.

Рис отварной-150 гр.

Кнели из кур с рисом-90 гр.

Сок фркутовый-180 гр.

Хлеб пшеничный-40 гр.

Фрукты -яблоко-200 гр.-

Овощи натуральные свежие-60 гр.

Норма рассчитана для возраста от 7 лет

2) Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд.

При взвешивании порций выяснили следующее

Блюдо	Кол-во по норме	Кол-во при взвешивании
Рассольник домашний	200 гр.	200 гр.
Рис отварной	150	150
Кнели из кур с рисом	90 гр	90 гр.
Сок фркутовый	180 гр.	180 гр.
Хлеб пшеничный	40 гр.	40 гр.
Фрукты -яблоко	200 гр.	200 гр.
Овощи натуральные свежие	60 гр.	60 гр.

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

4) В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

4) Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные дезинфицирующие средства. Столы накрываются до начала перемены.

5) Все работники столовой имеют комплекты спецодежды, обеспечены масками, перчатками.

Используется одноразовая посуда, после приема пищи посуда утилизируется, складывается в мешки для мусора и выносятся в контейнер для мусора.

Комиссия:

Бозинян К.В.

Божедомова М.А..

Крюкова Е.В.

Попова Т.В.

Бозинян

Божедомова

Крюкова

Попова