



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

УПРАВЛЕНИЕ
ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ
ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ
ЧЕЛОВЕКА ПО ПЕРМСКОМУ КРАЮ
(Управление Роспотребнадзора по
Пермскому краю)

Куйбышева ул., 50, г. Пермь, 614016
Тел. (342) 239-35-63, факс (342) 239-31-24
E-mail: urpn@59.rospotrebnadzor.ru
www.59.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 75507314; ОГРН 1055901619168
ИНН/КПП 5904122386/590401001

18.04.18 г. № 0915841

Директору
Общества с ограниченной
ответственностью «Вкус и качество»
В.В. Яксун

Героев Хасана ул., д.7А, Пермь,
614010

О рассмотрении примерного меню

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пермскому краю, рассмотрев представленные документы:

- заявление ООО «Вкус и качество» от 02.04.2018 г. вх. № 2685,
- примерное двенадцатидневное меню для организации питания детей от 7 до 10 лет и от 11 до 18 лет на весенне-летний период в МАОУ «Гимназия № 1» г. Пермь, ул. Космонавта Леонова, 14; МАОУ «Гимназия № 4» г. Пермь, ул. Екатерининская, 218, г. Пермь, ул. Ленина, 73а; МАОУ «Гимназия № 7» г. Пермь, ул. Целинная, 296, г. Пермь, ул. Харьковская, 21а; МАОУ «СОШ № 30» г. Пермь, ул. Красноуральская, 37; МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Пермь, бульвар Гагарина, 75а; МАОУ «СОШ № 49» г. Пермь, ул. Лебедева, 28; МАОУ «СОШ № 50» г. Пермь, ул. КИМ, 78, г. Пермь, ул. Крупской, 31а; МАОУ «СОШ № 115» г. Пермь, ул. Баумана, 27; МАОУ «СОШ № 127» г. Пермь, ул. Крупской, 80; МАОУ «СОШ № 133» г. Пермь, ул. Аркадия Гайдара, 13; МАОУ «СОШ № 135» г. Пермь, ул. Старцева, 9,
- экспертное заключение ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 770-ЦА от 23.03.2018 г.

установило, что данное примерное меню не противоречит СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Заместитель руководителя

Н.П.Коряковцева
О.В. Гольц
(342)239-31-29

КОПИЯ ВЕРНА
Директор
ООО «Вкус и Качество»
В.В. Яксун
подпись
09.04.2018 г.



А.М. Зомарев

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ПЕРМСКОМ КРАЕ»**

Юридический адрес: Россия, 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50
Телефон/факс: (342) 239-34-09, факс: 239-34-11
ОГРН 1055901616671, ИНН 5904122072
УФК по Пермскому краю (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае», л/с 20566U23700)
Расчетный счет: 40501810500002000002 в Отделении Пермь г. Пермь
Код по ОКПО 75507248

Аттестат аккредитации
№ RA.RU.710044

Утверждаю:
Заместитель главного врача
Б. Г. Козлов
(Ф.И.О. и Подпись)
«23» марта 2018 г.
М.П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 470-19А
по результатам санитарно-эпидемиологических обследований,
санитарно-эпидемиологических и гигиенических оценок

В соответствии с заявлением Общества с ограниченной ответственностью «Вкус и качество» № 973-ЦА от 07.02.2018 г. о проведении гигиенической оценки примерных двенадцатидневных меню на весенне-летний период года для организации 3-х разового питания детей от 7 до 10 лет и от 11 до 18 лет в общеобразовательных учреждениях:

МАОУ "СОШ № 135" г. Перми, МАОУ "СОШ № 133" г. Перми, МАОУ "СОШ № 127" г. Перми, МАОУ "Школа дизайна "Точка" г. Перми, МАОУ "Гимназия № 7" г. Перми (2 корпуса), МАОУ "Гимназия № 4 имени братьев Каменских" г. Перми (2 корпуса), МАОУ "Гимназия № 1" г. Перми, МАОУ "СОШ № 49" г. Перми, МАОУ "СОШ № 50" г. Перми (2 корпуса), МАОУ "СОШ № 30" г. Перми, МАОУ "СОШ № 115" г. Перми, МАОУ "СОШ № 94" г. Перми, МАОУ "СОШ № 118" г. Перми, МАОУ "Город дорог" г. Перми,

в которых услугу по организации питания предоставляет Общество с ограниченной ответственностью «Вкус и качество» (далее ООО «Вкус и качество»), расположенное по юридическому адресу: 614990, г. Пермь, ул. Героев Хасана, д. 7а

(указать заявление, наименование юридического лица, ИП)

была проведена гигиеническая оценка примерных двенадцатидневных меню на весенне-летний период года для организации 3-х разового питания детей от 7 до 10 лет и от 11 до 18 лет в общеобразовательных учреждениях, в которых услугу по организации питания предоставляет ООО «Вкус и качество».

(обследования, измерения, гигиенические и иные виды оценок)

Результаты оформлены в виде: - .

Гигиеническая оценка проведена: дата начала «15» марта 2018 г, дата окончания «22» марта 2018 г.

В распоряжение эксперта были предоставлены следующие документы:

(перечислить с указанием наименования, номера и даты документа)

1. Заявление ООО «Вкус и качество» № 973-ЦА от 07.02.2018 г.;
2. Примерные двенадцатидневные меню на весенне-летний период года для организации 3-х разового питания детей от 7 до 10 лет и от 11 до 18 лет в общеобразовательных

КОПИЯ ВЕРНА

Директор

ООО «Вкус и Качество»

В.В.Якут

20 18



учреждениях, в которых услугу по организации питания предоставляет ООО «Вкус и качество».

В результате установлено:

Примерные двенадцатидневные меню на весенне-летний период года для организации 3-х разового питания детей от 7 до 10 лет и от 11 до 18 лет в общеобразовательных учреждениях, в которых услугу по организации питания предоставляет ООО «Вкус и качество», разработаны ООО «Вкус и качество», что соответствует требованиям п. 6.5. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее СанПиН 2.4.5.2409-08). Примерные двенадцатидневные меню утверждены директором ООО «Вкус и качество».

Разработанные примерные двенадцатидневные меню содержат примерный перечень блюд, приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии с используемыми «Сборником технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации» г. Пермь, издание 5-е, переработанное и дополненное, 2013 г., СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, начального и среднего профессионального образования» 2008 г, что соответствует требованиям п. 6.10. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Примерные меню разработаны с учетом сезонности (на весенне-летний период года), дифференцированы по возрасту: предназначены для питания детей от 7 до 10 лет и от 11 до 18 лет.

Форма разработанных примерных меню соответствует рекомендуемой: указаны номера рецептур блюд, наименования блюд, масса порций, содержание пищевых веществ и энергетическая ценность блюд, количественные данные о рецептуре блюд, сведения о содержании витаминов и минеральных веществ в блюдах, что соответствует требованиям п. 6.4. (приложение 2) и п. 6.10. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Представленные примерные меню предусматривают трехразовое горячее питание: ежедневно – завтрак, обед и полдник.

Завтраки примерных меню на 12 дней состоят из основного горячего блюда, горячего напитка, закуски (в виде салатов, бутербродов, яйца вареного, фруктов), что соответствует требованиям п. 6.18. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В примерные меню обедов весенне-летнего периодов года включены: закуски (салаты, порционные овощи), супы, второе основное блюдо в виде блюда из мяса, рыбы и курицы, овощные и крупяные гарниры, макаронные изделия, напитки. Третье блюдо представлено разнообразными компотами, соками, напитком из шиповника, напитком «Валетек», что соответствует требованиям п. 6.19. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В качестве гарниров использованы крупы (рис, греча пшено, перловка); овощные блюда (рагу, капуста тушеная, картофельное пюре, картофель отварной), макароны отварные.

Полдники представленных примерных меню на 12 дней состоят из напитков (молока, кисломолочных продуктов, разнообразные кисели, напитка из шиповника, соков в ассортименте) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, что не противоречит требованиям п. 6.20. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В представленных планах-меню весенне-летнего периода года овощи урожая прошлого года включены только после термической обработки, что соответствует требованиям п. 6.29. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Для профилактики дефицита витаминов в меню включены овощные блюда, свежие фрукты, instantные витаминные напитки, напиток из шиповника, соки, что соответствует требованиям п. 9.4. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В представленных меню соблюден принцип щадящего питания, предусматривающий такие способы приготовления блюд, как варка, приготовление на пару, тушение, запекание и исключение продуктов с раздражающими свойствами, что соответствует требованиям п. 6.16. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В примерных меню не отмечается повторение одних и тех же блюд и кулинарных изделий в течение дня и последующие два-три дня, что соответствует требованиям п. 6.13. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Оценка ассортимента основных продуктов питания представленных в примерных двенадцатидневных меню весенне-летнего периода в сравнении с рекомендуемыми показала, что такие продукты как молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи) включены в меню ежедневно.

Для детей в возрасте от 7 до 10 лет и от 11 до 18 лет в весенне-летний период года рыба включена 6 раз (2,4,6,8,10,11 дни), сыр 5 раз (1,5,6,11,12 дни), яйцо ежедневно, творог 4 раза (3,6,9,12 дни).

В представленных примерных меню не допускается использование запрещенных пищевых продуктов и блюд, что соответствует требованиям п.6.25., приложение 7 СанПиН 2.4.5.2409-08.

В примерных двенадцатидневных меню для возрастных групп от 7 до 10 лет и от 11 до 18 лет в весенне-летний период года соблюдены требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд в соответствии с рекомендованными выходами блюд согласно требованиям п.6.9. приложение 3 СанПиН 2.4.5.2409-08: первое блюдо, основное второе блюдо, гарнир, холодные закуски, напиток, фрукты.

Объемы порций блюд на завтрак и обед согласно технологическим картам, разработанным ООО «Вкус и качество», составляют:

- для детей 7-10 лет –
 - завтрак: второе горячее блюдо 1,4 дни - 70 г (при гигиенических рекомендациях – 80-100 г.); 12 день – блюдо из творога - 120 г (при гигиенических рекомендациях – 150-200 г.);
 - обед: второе горячее блюдо 4,10,12 дни - 70 г (при гигиенических рекомендациях – 80-100 г.); 7 день – закуска - 40 г (при гигиенических рекомендациях – 60 г.);
- для детей 11-18 лет –
 - завтрак: второе горячее блюдо 1,4,10 дни – 70 г. (при гигиенических рекомендациях – 100-120 г.); закуска 6,7,8,9,10 дни – от 60 до 80 г. (при гигиенических рекомендациях – 100-150 г.); блюда из творога 9,12 дни – 150 г и 120 г соответственно (при гигиенических рекомендациях – 200-250 г.);
 - обед: второе горячее блюдо 3,4,10 дни – 80 г., 12 день - 70 г. (при гигиенических рекомендациях – 100-120 г.); закуска 4,7,8,10,12 дни – от 40 до 80 г. (при гигиенических рекомендациях – 100-150 г.).

Согласно представленным примерным меню для детей возрастных групп от 7 до 10 лет и от 11 до 18 лет, в течение 12 дней в весенне-летний период года учащиеся обеспечиваются полным набором пищевых продуктов, предусмотренных суточным набором из расчета в один день на одного человека (в пересчете на 3-х разовое питание) в соответствии с требованиями п. 6.30., приложение 8, таб. 1 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Энергетическая ценность блюд для детей в возрасте от 7 до 10 лет в весенне-летний период года в соответствии с требованиями п. 6.9., приложение 4, табл. 1 СанПиН 2.4.5.2409-08 составляет:

- калорийность завтрака в среднем за 12 дней в весенне-летний период составляет 25,9 % от суточной потребности (2350 ккал);
- калорийность обедов в среднем за 12 дней составляет 32,1 % от суточной потребности (2350 ккал);
- калорийность полдников в среднем за 12 дней составляет 13,9 % от суточной потребности (2350 ккал).

КОПИЯ ВЕРНА
Директор
ООО «Вкус и Качество»
В.В.Якут
подпись
«08» 07 2018 г.



Энергетическая ценность блюд для детей в возрасте от 11 до 18 лет в весенне-летний период года в соответствии с требованиями п. 6.9., приложение 4, табл. 1 СанПиН 2.4.5.2409-08 составляет:

- калорийность завтрака в среднем за 12 дней в весенне-летний период составляет 24,4 % от суточной потребности (2713 ккал);
- калорийность обедов в среднем за 12 дней составляет 31,6 % от суточной потребности (2713 ккал);
- калорийность полдников в среднем за 12 дней составляет 12,6 % от суточной потребности (2713 ккал).

Соотношение белков, жиров и углеводов в весенне-летний период для детей в возрасте:

- от 7 до 10 лет - 1:1,1:4,1;
- от 11 до 18 лет - 1:1,2:4,2.

Производственные мощности, установленное оборудование и инвентарь столовых общеобразовательных учреждений, в которых услугу по организации питания предоставляет общество с ограниченной ответственностью «Вкус и качество», обеспечивают организацию питания всех обучающихся в общеобразовательных учреждениях (МАОУ "СОШ № 135" г. Перми, МАОУ "СОШ № 133" г. Перми, МАОУ "СОШ № 127" г. Перми, МАОУ "Школа дизайна "Точка" г. Перми, МАОУ "Гимназия № 7" г. Перми (2 корпуса), МАОУ "Гимназия № 4 имени братьев Каменских" г. Перми (2 корпуса), МАОУ "Гимназия № 1" г. Перми, МАОУ "СОШ № 49" г. Перми, МАОУ "СОШ № 50" г. Перми (2 корпуса), МАОУ "СОШ № 30" г. Перми, МАОУ "СОШ № 115" г. Перми, МАОУ "СОШ № 94" г. Перми, МАОУ "СОШ № 118" г. Перми, МАОУ "Город дорог" г. Перми) согласно расширенному ассортименту представленных типовых рационов питания (план-меню на 12 дней) для детей возрастной группы от 7 до 10 лет и от 11 до 18 лет в весенне-летний период года в соответствии с требованиями п. 4.1. СанПиН 2.4.5.2409-08, п. 5.2. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Заключение:

На основании вышеизложенного и, руководствуясь Федеральным законом № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», примерные двенадцатидневные меню на весенне-летний период года для организации 3-х разового питания детей от 7 до 10 лет и от 11 до 18 лет в общеобразовательных учреждениях: МАОУ "СОШ № 135" г. Перми, МАОУ "СОШ № 133" г. Перми, МАОУ "СОШ № 127" г. Перми, МАОУ "Школа дизайна "Точка" г. Перми, МАОУ "Гимназия № 7" г. Перми (2 корпуса), МАОУ "Гимназия № 4 имени братьев Каменских" г. Перми (2 корпуса), МАОУ "Гимназия № 1" г. Перми, МАОУ "СОШ № 49" г. Перми, МАОУ "СОШ № 50" г. Перми (2 корпуса), МАОУ "СОШ № 30" г. Перми, МАОУ "СОШ № 115" г. Перми, МАОУ "СОШ № 94" г. Перми, МАОУ "СОШ № 118" г. Перми, МАОУ "Город дорог" г. Перми, в которых услугу по организации питания предоставляет Общество с ограниченной ответственностью «Вкус и качество»

(наименование объекта, вида работ, услуг, заключение эксперта на поставленные перед экспертизой вопросы, наименования и пункты, примененных нормативных документов, вывод о соответствии или несоответствии нормам объекта экспертизы в целом)

соответствуют (не соответствуют)

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

Врач по общей гигиене
(должность)


(подпись)

Г. Ф. Кузнецова
(Ф.И.О.)