

Засебствую

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ
ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**
Федеральное государственное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Камчатском крае»

683004, г. Петропавловск-Камчатский, ул. Рябиновская, 22
тел. 8(4152)41-21-88, факс 41-22-53, эл. почта orgo@mail.kamchatka.ru.

14.05. 2010г № 2919

«Утверждаю»
Главный врач ФГУЗ

«Центр гигиены и эпидемиологии
в Камчатском крае»

С.Г. Орешкина



Экспертное заключение
о соответствии пищевых рационов физиологическим нормам питания.

1. **Наименование документации** – Примерное меню для обучающихся общеобразовательных учреждений Петропавловск-Камчатского городского округа.
2. **Разработчик** - авторский коллектив кафедры ФПК и ППС ГОУ ВПО «Владивостокский государственный медицинский университет» Федерального агентства по здравоохранению и социальному развитию РФ по договору с Департаментом социального развития Петропавловск-Камчатского городского округа.
3. Документация представлена на экспертизу Департаментом социального развития Петропавловск-Камчатского городского округа, ул. Ленинская, 14,
4. **Основание для экспертизы** – предписание Управления Роспотребнадзора по Камчатскому краю от 15.03.2010г № Л-193.

На санитарно-эпидемиологическую экспертизу представлено примерное 20-дневное меню для организации питания учащихся общеобразовательных учреждений Петропавловск-Камчатского городского округа, с целью установления его соответствия СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Установлено: представленное примерное 20-дневное меню разработано авторским коллективом кафедры ФПК и ППС ГОУ ВПО «Владивостокский государственный медицинский университет» Федерального агентства по здравоохранению и социальному развитию РФ по договору с Департаментом социального развития Петропавловск-Камчатского городского округа. Меню разработано для осенне-зимнего и весенне-летнего сезонов, дифференцировано по возрастным группам обучающихся: 7 – 11 лет, и 11 лет и старше.

Режим питания - двухразовый, в виде горячих завтраков и обедов.

Меню составлено в соответствии с требованиями санитарных правил (приложение 4): приведены наименования блюд, с указанием номера рецептуры и ссылкой на сборник рецептуры, масса порций, пищевая и энергетическая ценность по содержанию белков, жиров, углеводов, также приведены данные по содержанию витаминов и минеральных веществ.

Все блюда и кулинарные изделия по способам кулинарной обработки соответствуют рекомендуемым принципам щадящего питания - варка, тушение, запекание.

Ассортимент используемых пищевых продуктов для приготовления блюд соответствует рекомендуемому суточному набору продуктов для использования в питании детей, согласно приложению № 8 указанных санитарных правил.

Меню разнообразное, включает блюда из мяса, птицы, рыбы, яиц, молока и кисломолочных продуктов, свежих и переработанных овощей, круп, макаронных изделий, свежих фрук-

тов, соков. В меню также включены мучные, хлебобулочные, кондитерские изделия без крема и гастрономические продукты - сыр, вареные колбасные изделия.

Принцип повторяемости блюд по дням недели и отдельным приемам пищи в течение дня соблюдается. Масса порций соответствует нормам выхода блюд для конкретного возраста.

В меню отсутствуют продукты и блюда, запрещенные для питания детей в общеобразовательных учреждениях.

Завтраки включают холодную закуску, горячее второе блюдо и горячий напиток. Дополнительно в отдельные дни в меню включены свежие фрукты, кондитерские изделия.

Обед состоит из овощной закуски, горячих первого и второго блюд, третьего сладкого блюда – компот, кисель, фруктовый сок.

Ежедневно в меню включен хлеб ржаной и пшеничный на каждый прием пищи.

При оценке пищевой и энергетической ценности рационов расчетным методом установлено:

1. в осенне-зимний период, для возрастной группы 7-11 лет – энергетическая и пищевая ценность дневного рациона соответствует нормам физиологических потребностей для детей данного возраста, как в целом за день при двухразовом питании, так и по отдельным приемам пищи - в завтрак и обед. Энергетическая ценность (расчетная средняя величина) дневного рациона составляет 1400,2 ккал, при потребности 1410 ккал, отклонение от нормы составляет – 0,69%, при допустимой величине отклонений $\pm 5\%$. Отклонение от нормы по белкам в дневном рационе составляет + 3,98%, по жирам – 0,16%, по углеводам – 3,3%.

Пищевые вещества – белки, жиры, углеводы сбалансированы в оптимальном соотношении – 1:1:4.

Калорийность завтраков и обедов также находится в пределах величины допустимых отклонений: отклонение от нормы для завтрака составила – 1,58%, для обеда – 0,05%.

В рационе весенне-летнего периода, для этой же возрастной группы (7 -11 лет), пищевая и энергетическая ценность, как в целом за день, так и по отдельным приемам пищи, также соответствует физиологическим потребностям. Отклонение от нормы по показателям находится в пределах величины допустимых отклонений $\pm 5\%$:

- по калорийности завтраков составляет – 0,8 %, по калорийности обедов - 0,48%, по калорийности рациона в целом за день – 0,62%.

2. При оценке меню для возрастной группы 11 лет и старше также установлено соответствие пищевой и энергетической ценности рационов, как в весенне-летний, так и в осенне-зимний периоды. Отклонение от нормы по калорийности завтраков для весенне-летнего периода составляет – 0,4 %, а по калорийности обедов – 1,1%, дневного рациона в целом -0,8%.

Баланс белков, жиров и углеводов находится в оптимальном соотношении 1:1:4.

В рационе осенне-зимнего периода отклонение от нормы по калорийности завтраков составляет -1,2 %, обедов + 0,5%, дневного рациона в целом + 0,8%.

3. Представленные варианты пищевых рационов по содержанию витаминов и минеральных веществ в целом соответствуют физиологическим потребностям обучающихся общеобразовательных учреждений согласно приложению 4 (таблица 1) СанПиН 2.4.5.2409-08.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Представленные варианты рационов питания для обучающихся общеобразовательных учреждений двух возрастных категорий: 7–11 лет и 11 лет и старше **обеспечивают физиологическую потребность организма в основных пищевых веществах и энергии, минеральных веществах и витаминах, что соответствует СанПиН 2.4.5.2409-08** «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Санитарный врач
Тел.412059



В.Г. Портянова

Жануар Н.Р.

МЗ



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

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В КАМЧАТСКОМ КРАЕ»**

683032, г. Петропавловск-Камчатский, ул. Рябиковская, 22 б
тел. 41-21-68 ; тел/факс 41-21-88/41-22-53; Эл. почта ORGO @ mail Kamchatka.RU

УТВЕРЖДАЮ

Главный врач ФГУЗ «Центр
гигиены и эпидемиологии в
Камчатском крае»

С.Г. Орешкина

17.11 2008г. № 4754

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

**О соответствии ассортимента основных продуктов питания, рекомендуемых для
использования в питании детей и подростков в образовательных учреждениях
Петропавловск – Камчатского городского округа, санитарно –
эпидемиологическим правилам и нормативам.**

Санитарно – эпидемиологическая экспертиза проведена на основании:

- предписания Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Камчатскому краю о проведении экспертизы № Л – 983 от 16.10.2008г.

УСТАНОВЛЕНО:

Представленный ассортимент разработан Департаментом социального развития в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего

профессионального образования», для использования в питании детей и подростков.

Ассортимент включает все виды рекомендуемых продуктов питания для составления основного рациона:

- мясо и мясопродукты;
- хлеб, крупы и макаронные изделия;
- рыбные и морепродукты;
- яичная продукция;
- молоко и молочные продукты;
- пищевые жиры;
- кондитерские изделия;
- овощи и зелень;
- фрукты;
- соки и напитки;
- бобовые.

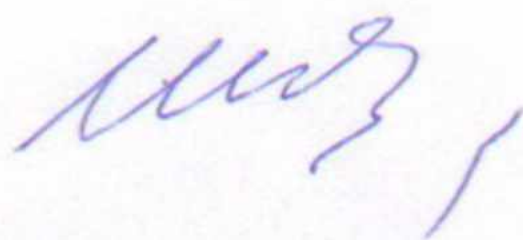
В порядке исключения в ассортимент также включены консервы (мясные, рыбные, овощные и плодовые) для приготовления первых блюд на случай отсутствия основных групп продуктов.

Ассортимент составлен с учетом гигиенических требований, предъявляемых к продовольственному сырью и пищевым продуктам. Представленный перечень продуктов обеспечивает детей и подростков оптимальным и здоровым питанием.

Заключение:

Заявленный на экспертизу Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в образовательных учреждениях Петропавловск – Камчатского городского округа, **соответствует** требованиям СанПиН 2.4.5.2409 – 08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Санитарный врач



Р.К.Ибраимова