



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

**Федеральное бюджетное учреждение науки
«Екатеринбургский медицинский – научный центр профилактики
и охраны здоровья рабочих промпредприятий»
(ФБУН ЕМНЦ ПОЗРПП Роспотребнадзора)**

Орган инспекции типа А
ФБУН ЕМНЦ ПОЗРПП Роспотребнадзора
Номер записи в реестре аккредитованных лиц
№ RA.RU.710199
Дата внесения в реестр аккредитованных лиц
13.02.2017 г.

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель органа инспекции ФБУН ЕМНЦ
ПОЗРПП Роспотребнадзора


В.Б. Гурвич
Ф.И.О.
«16» апреля 2024 г.



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 05-05/130/7679/1350/59

Экспертное заключение составлено: 10 апреля 2024 г.
дата
Федеральное бюджетное учреждение науки
«Екатеринбургский медицинский научный центр профилактики
и охраны здоровья рабочих промпредприятий», г. Екатеринбург,
место проведения экспертизы/оценки ул. Попова, 30
адрес
на основании: вх. № 66-54/1350-2024 от «18» марта 2024 г.
номер заявки, дата

экспертом (ами): Мажаева Т.В.	Главный эксперт отдела гигиены питания, качества и безопасности продукции
----------------------------------	---

Проведена экспертиза/оценка: с 27 марта 2024 г. по 10 апреля 2024 г.
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза примерного меню для образовательных учреждений
вид экспертизы/оценки (в соответствии с областью аккредитации ОИ)

в отношении ГКОУ СО «Школа-интернат № 17»
субъект права

объекта(ов)	Примерное 10-дневное меню для детей 12 лет и старше (всесезонное, 3 - разовое питание) ГКОУ СО «Школа-интернат № 17»
-------------	--

Материалы для проведения экспертизы/оценки представил: ГКОУ СО «Школа-интернат № 17», 620043, г. Екатеринбург, ул. Краснокамская, д. 36, / ул. Торфорезов, д. 113, / ул. Рабочих, д. 64.
ИНН 6658081401
наименование ЮЛ, ИП, представившего материалы с указанием юридического адреса

Материалы поступили: 27 марта 2024 г.

Представленные материалы:

1. Примерное 10-дневное меню для детей **12 лет и старше** (всесезонное, 3- разовое питание) ГКОУ СО «Школа-интернат № 17» с ведомостью выполнения норм продуктового набора по массе нетто и ведомостью выполнения норм потребления пищевых веществ,

Разработчик материалов:

Перечень поступивших материалов	Разработчик материалов (наименование ЮЛ, ИП, разработчика материалов)
Примерное 14-дневное меню для детей 12 лет и старше (всесезонное 3 -х разовое питание) ГКОУ СО «Школа-интернат № 17»	ГКОУ СО «Школа-интернат № 17»

Предмет экспертизы/оценки:

№ п/п	наименование НД, в соответствии с которыми проведена экспертиза/оценка	Пункты НД
1.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	Статья 8 ч.5
2.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"	пп. 8.1.2, 8.1.2.1, 8.1.2.3, 8.1.3, 8.1.4, 8.1.9
3.	СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	1.9.

Данные учета субъекта права

1.	наименование	ГКОУ СО «Школа-интернат № 17»
2.	адрес	620043, г. Екатеринбург, ул. Краснокамская, д. 36, / ул. Торфорезов, д. 113, / ул. Рабочих, д. 64.
	ИНН	6658081401
	ОКПО	47676348
	ОГРН	1026602315761
	ОКВЭД	85.14
	руководитель: ФИО, должность	директор Ицкович Марк Матусович
3.	телефон, факс, e-mail	Тел. 8 (343) 234-34-53 (62), 8 (343) 232-56-62 E-mail: cpezschool-zakupki@mail.ru

УСТАНОВЛЕНО:

1. Описательная часть результатов экспертизы/оценки рассмотренных материалов:

Проведена экспертиза примерного 10-дневного меню для детей **12 лет и старше** (всесезонное 3-х разовое питание) ГКОУ СО «Школа-интернат № 17» с целью установления его соответствия требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", а также СанПиН 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи". Примерное меню разработано ГКОУ СО «Школа-интернат № 17» для детей с пребыванием в организации детей 4 - 6 часов. В соответствии с предоставленной ведомостью контроля за рационом питания, набора пищевой продукции для организации питания для детей от **12 лет и старше** установлено, что он в целом соответствует требованиям Приложения 7 (таблица 1) СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Форма предоставленного меню приготавливаемых блюд соответствует рекомендуемому образцу Приложение № 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Требования по массе порций соответствуют приложению 9, таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для детей **12 лет и старше**. Суммарный объем порций для детей 3-7 лет превышает рекомендованный в приложении 9, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по обеду на 21,8%, полднику на 7,6%.

В примерном меню образовательного учреждения организовано **трехразовое** горячее питание (завтрак, обед, полдник), что соответствует требованиям п. 8.1.2, Приложения 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по кратности приема пищи детей, находящихся в общеобразовательных организациях **4-6 часов**. При трехразовом питании потребление основных пищевых веществ и энергии для детей **12 лет и старше** в среднем за 10 дней составило по белку 80 г, жирам 70 г, углеводам 279 г и 2033 ккал соответствует рекомендуемой суточной потребности в пищевых веществах, энергии при трехразовом питании (75%) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 на 89%, 76%, 73%, и 75% соответственно (Приложение 10 таблица 1).

Калорийность между приемами пищи в представленном примерном меню распределилась следующим образом: завтрак 32,3% от суточной потребности, обед 48,1%, полдник 19,6%, что **соответствует** требованиям Приложения 10 (таблица 3) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по распределению калорийности между приемами пищи при трехразовом питании.

В примерном меню приведены номера технологических карт (ТК), методических рекомендаций по питанию детей в организованных коллективах, Часть III Сборника технологических карт (для питания детей, Екатеринбург, 2018 (УДК 613.2 ISBN 978-5-93025-114-2), указаны наименования блюд, выход блюда по массе, пищевая ценность (белки, жиры, углеводы, калории) на каждое блюдо и рациона в целом, а также содержание витаминов в ежедневном рационе. Названия блюд указаны в соответствии со сборниками рецептов. При приготовлении блюд используются щадящие технологии, не применяется жарка, запрещенные продукты не используются, качество и безопасность блюд соответствует ТР ТС 021/2011.

2. Выявленные нарушения нормативных требований (или нарушений нормативных требований не выявлено)

№ п/п	содержание нарушения	пункт НД	№ нормативного документа
1	Нарушений требований нормативных документов не выявлено	нет	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
3	Нарушений требований нормативных документов не выявлено	нет	СП 2.4.3648-20
4	Нарушений требований нормативных документов не выявлено	нет	ТР ТС 021/2011

3. Выводы:

Примерное 10-дневное меню для детей **12 лет и старше** (всесезонное, 3 - разовое питание) ГКОУ СО «Школа-интернат № 17» в объеме проведенной экспертизы **соответствует** требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и **соответствует** требованиям СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

К экспертному заключению прилагаются: Примерное 10-дневное меню для детей **12 лет и старше** (всесезонное, 3- разовое питание) ГКОУ СО «Школа-интернат № 17» с ведомостью выполнения норм продуктового набора по массе нетто и ведомостью выполнения норм потребления пищевых веществ, план проведения экспертизы и записи проведения экспертизы.

Экспертное заключение составлено:

Главный эксперт отдела гигиены питания,
качества и безопасности продукции
должность


подпись

Мажаева Т.В.
Ф.И.О.