

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

№ 3403/ЭЗ - 6130 от 05.07.2024 г.

(санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции по протоколам испытаний №№ 75-00-06/04714-24, 75-00-06/04715-24 от 21.06.2024, примерного меню за 10 дней для детей в возрасте с 7 до 11 лет)

1. Наименование юридического лица: Муниципальное общеобразовательное учреждение Митрофановская средняя общеобразовательная школа-интернат с кадетскими классами (далее по тексту МОУ Митрофановская СОШИ с кадетскими классами).
2. Юридический адрес: 673376, Забайкальский край, Шилкинский район, с. Митрофаново, ул. Глазова, д. 4.
ОГРН 1027500952621,
ИНН 7527005960.
3. Дата проведения инспекции: 05.07.2024.
4. Фактический адрес: 673376, Забайкальский край, Шилкинский район, с. Митрофаново, ул. Глазова, д. 4 (лагерь с дневным пребыванием).
5. Объект инспекции: пищевая продукция; проектная, техническая и технологическая документация.
6. Вид инспекции: санитарно-эпидемиологическая экспертиза:
 - пищевой продукции по протоколам испытаний: №№ 75-00-06/04714-24, 75-00-06/04715-24 от 21.06.2024, на соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (далее по тексту ТР ТС 021/2011);
 - проектной, технической и технологической документации: примерное меню за 10 дней для детей в возрасте от 7 до 11 лет, организованный в ЛОУ при МОУ Митрофановская СОШИ с кадетскими классами на соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
7. Метод инспекции: санитарно-эпидемиологическая экспертиза:

- пищевой продукции; проектной, технической и технологической документации, в соответствии с Приказом Роспотребнадзора от 19.07.2007 № 224 «О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок», ДП ОИ 02-4.0-159 «Процедура инспекции.

8. Представленные документы:

- протоколы испытаний: №№ 75-00-06/04714-24, 75-00-06/04715-24 от 21.06.2024;

- копия примерного меню для детей с 7 до 11 лет.

9. Основание для проведения инспекции: предписание о проведении отбора проб (образцов), санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, исследований, испытаний и токсикологических, гигиенических и иных видов оценок № 75-21-02/ПЭ-1044-2024 от 11.06.2024.

Ответственность за предоставленную в меню информацию несет разработчик.

Лабораторные испытания проведены аккредитованной лабораторией. Аттестат аккредитации № РОСС RU. 0001.514015. Внесен в реестр аккредитованных лиц 06.08.2015.

10. Установлено:

1. По протоколам испытаний в отношении ЛОУ при МОУ Митрофановская СОШ с КК (пробы отобраны 13.06.2024):

1.1) Исследованный образец продукции: готовое блюдо – суп картофельный с мясными фрикадельками (протокол испытаний № 75-00-06/04714-24 от 21.06.2024) по микробиологическим показателям:

- соответствует требованиям приложения 1 к ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (далее ТР ТС 021/2011): патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы (бактерии рода *Salmonella* и *Shigella*) – в 25 г не обнаружены (гигиенический норматив – в 25 г не допускается);

- соответствует требованиям п. 1.8 приложения 2 к ТР ТС 021/2011: КМА-ФАнМ – 82 КОЕ/г (гигиенический норматив – не более $5 \cdot 10^2$ КОЕ/г), колиформные бактерии (БГКП) – не обнаружены в 1 г (гигиенический норматив – в 1,0 г не допускается), *S.aureus* – не обнаружены в 1 г (гигиенический норматив – в 1,0 г не допускается);

1.2) Исследованный образец продукции: готовое блюдо – плов с окорочком (протокол испытаний № 75-00-06/04715-24 от 21.06.2024) по микробиологическим показателям:

- соответствует требованиям приложения 1 к ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (далее ТР ТС 021/2011): патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы (бактерии рода *Salmonella* и *Shigella*) – в 25 г не обнаружены (гигиенический норматив – в 25 г не допускается);

- соответствует требованиям п. 1.8 приложения 2 к ТР ТС 021/2011: КМА-ФАнМ – 282 КОЕ/г (гигиенический норматив – не более $1 \cdot 10^3$ КОЕ/г), колиформные бактерии (БГКП) – не обнаружены в 1 г (гигиенический норматив – в 1,0 г не допускается), *S.aureus* – не обнаружены в 1 г (гигиенический норматив – в 1,0 г не допускается), бактерии рода *Proteus* - не обнаружены в 1 г (гигиенический норматив – в 1,0 г не допускается).

1. Режим питания.

Согласно представленным данным, для детей организовано двукратное питание завтрак и обед, что соответствует требованиям п. 8.1.2. приложения № 12 к 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).

2. Оценка соответствия фактического рациона примерному меню.

На основании сформированного рациона питания, разработано 10-дневное меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи для учащихся, получающих начальное образование в муниципальных образовательных организациях.

Форма представленного примерного меню **не соответствует** рекомендуемой в соответствии с п. 8.1.4., приложением № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (отсутствуют суммарные значения веса блюд за каждый приём пищи за каждый день; отсутствуют «средние значения за период» содержания белков, жиров и углеводов, энергетической ценности за цикл 10 дней).

Согласно примерному меню завтрак включает: горячее блюдо (каша), бутерброд с сыром, напитки (чай с сахаром, какао, кофейный напиток), кондитерское изделие.

Обед включает: закуску (салат), первое блюдо (суп), второе блюдо (гарнир, мясное блюдо, жаркое по-домашнему, котлета), напиток (компот, чай), сок, фрукты.

3. Оценка соответствия фактического рациона примерному 10-ти дневному меню.

Представленное примерное меню разработано на период – 10 дней (с учетом режима организации) для детей с 7 до 11 лет. Разработанное на 10 дней меню утверждено директором МОУ Митрофановская СОШ с кадетскими классами, что соответствует требованиям п. 8.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4. Расчетные количественные показатели, характеризующие меню.

Согласно представленному примерному меню суммарные объемы блюд в граммах на одного ребенка приведены в таблице 1.

Таб. 1

Дни недели	Завтрак (в гр.) факт/норма (не менее)	Обед (в гр.) факт/норма (не менее)
1-й день	500/500	830/700
2-й день	500/500	870/700
3-й день	515/500	760/700
4-й день	510/500	870/700
5-й день	510/500	870/700

6-й день	510/500	850/700
7-й день	515/500	780/700
8-й день	500/500	850/700
9-й день	510/500	780/700
10-й день	510/500	740/700

Суммарные объемы блюд за завтрак и обед (для детей от 7 до 11 лет) во все дни соответствует нормам, что соответствует требованиям п. 8.1.2. приложения № 9 таб. 3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Физиологическая потребность в пищевых веществах и энергии по примерному меню (среднее значение за 10 дней) для детей с 7 до 11 лет приведена в таблице 2.

Таб. 2

Название пищевых веществ	Фактическое значение		Нормируемое значение, не менее	
	завтрак	обед	Завтрак норма	Обед норма
Белки (г)	15,9	27,8	21,2	29,6
Жиры (г)	17,6	28,9	21,7	30,4
Углеводы (г)	80,9	111,4	92,1	129,0
Энергетическая ценность (ккал)	578,5	1083,8	646,25	904,75

На завтрак фактическое среднее значение белков, жиров, углеводов и энергетической ценности занижено, что **не соответствует** требованиям п. 8.1.2.4 приложение № 10 таб. 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

На обед фактическое среднее значение энергетической ценности, белков, жиров и углеводов ниже норм физиологической потребности, что **не соответствует** требованиям п. 8.1.2.4 приложение № 10 таб. 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Распределение энергетической ценности (калорийности) по отдельным приемам пищи для детей с 7 до 11 лет в соответствии с 10-дневным меню составило (таблица 3).

Таб.3

Дни недели	Прием пищи	Фактическое значение, %	Нормируемое значение (приложение 10 табл. 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
1-й день	Завтрак	22,6	20 %
	Обед	39,7	35 %
2-й день	Завтрак	22,1	20 %
	Обед	40,2	35 %
3-й день	Завтрак	22,5	20 %
	Обед	44,1	35 %
4-й день	Завтрак	22,4	20 %
	Обед	44,1	35 %
5-й день	Завтрак	22,7	20 %
	Обед	44,1	35 %
6-й день	Завтрак	21,7	20 %
	Обед	45,3	35 %
7-й день	Завтрак	20,9	20 %
	Обед	44,5	35 %
8-й день	Завтрак	22,7	20 %

	Обед	43,4	35 %
9-й день	Завтрак	22,7	20 %
	Обед	42,1	35 %
10-й день	Завтрак	24,5	20 %
	Обед	31,7*	35 %

*отклонения являются незначительными

Калорийность завтрака и обеда для детей с 7 до 11 лет во все дни в пределах нормируемых значений, что соответствует требованиям п. 8.1.2.4 приложение № 10 табл. 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Процентное несоответствие фактического рациона примерному меню

Таб. 4

Наименование продук- та	Предусмотрено в примерном меню (количество дней 10)	Предусмотрено в фак- тическом меню (коли- чество дней 10)	Процент несо- ответствия
1	2	3	4
Мясо	7	Фактическое меню не предоставлено	0
Рыба	2		0
Молоко	8		0
Сыр	2		0
Творог	1		0
Масло сливочное пор- ционное	3		0
Овощи	10		0
Фрукты	10		0
Соки	4		0
Кондитерские изделия (печенье, вафли, кон- феты)	10		0

Рацион питания соответствует требованиям приложения № 7 таб. 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Процентное несоответствие фактического рациона по отношению к примерному меню установить невозможно, в связи с отсутствием фактического (ежедневного) меню.

3. Соблюдение принципов здорового питания (по данным примерного меню):

- колбасные изделия, продукция, которая не допускается при организации питания детей, в рацион питания в примерном и фактическом меню не включены, что соответствует требованиям п. 8.1.9. приложения № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

- выдача фруктов предусмотрена в примерном меню 10 раз за 10 дней;
- выдача овощей предусмотрена в примерном меню 10 раз за 10 дней;
- кондитерские и выпеченные изделия предусмотрены 10 раз за 10 дней;
- среднее содержание сахара и соли (для детей с 7 до 11 лет) установить невозможно, в связи с отсутствием достоверной информации.

Заключение:

1. Пищевая продукция:

- по протоколам испытаний №№ 75-00-06/04714-24, 75-00-06/04715-24 от 21.06.2024, соответствует требованиям приложения 1, п. 1.8 приложения 2 к ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

2. Проектная, техническая и технологическая документация: представленное 10-ти дневное меню для детей возраста с 7 до 11 лет, организованный в ЛОУ с дневным пребыванием детей при МОУ Митрофановская СОШИ с кадетскими классами, по адресу: 673376, Забайкальский край, Шилкинский район, с. Митрофаново, ул. Глазова, д. 4:

- соответствует требованиям п. 8.1.2, п. 8.1.3, п. 8.1.9., приложения № 6, приложения № 7 таб. 2, приложения № 9 таб. 3, приложения № 10 таб. 3, приложения № 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

- **не соответствует** требованиям п. 8.1.4., п. 8.1.2.4., приложения № 8, приложения №10 таб.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене



И.С. Рабина

Технический директор органа инспекции



М.Ж. Шемьшевская

Ф ОИ 04-4.0-603-06-2023