



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

Юридический адрес: 689000, Чукотский автономный округ, г. Анадырь, Ленина 11.
Тел./ Факс: (42722) 24816 Электронная почта: fbuz87@mail.ru
Фактический адрес: 689450, Чукотский автономный округ, г. Билибино, ул. Энергетиков, д.1
тел:(42738)25987, факс:(42738)25485, электронная почта: gsn@anadyr.ru

Уникальный номер записи в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.710010



Дата 10.09.2021
Регистрационный N 468/ф02/50

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ
на здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество
(Код формы: Ф 03-05.5.1)

На основании поручения Управления Роспотребнадзора по Чукотскому автономному округу от 31.08.2021 г. № 03-19-530-Д, регистрационный от 01.09.2021 г. № 468/ф02, вх. № 1980 от 31.08.2021 г.

Заказчик: Управление Роспотребнадзора по Чукотскому автономному округу ИНН 8709010405; ОГРН 1058700001480

Юридический адрес: 689000 Чукотский АО, г.Анадырь, ул.Ленина, д. 11

Фактический адрес: 689000 Чукотский АО, г.Анадырь, ул.Ленина, д. 11

Заявленный вид экспертизы: экспертиза на здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, в том числе производственные и технологические процессы (организация питания)
(нужное подчеркнуть)

Произведенной на (в) МАОУ «Школа - интернат основного общего образования с. Омолон Билибинского муниципального района Чукотского автономного округа
(наименование объекта)

по адресу: 689470, Россия, Чукотский АО, Билибинский муниципальный район, с. Омолон, ул. Парковая д.1
(фактический адрес объекта)

Рассмотрены:

1. Документы (предписание, заявление, определение на проведение санитарно-эпидемиологической экспертизы и выдачу экспертного заключения): поручение Управления Роспотребнадзора по Чукотскому автономному округу от 31.08.2021 г. № 03-19-530-Д, регистрационный от 01.09.2021 г. № 468/ф02, вх. № 1980 от 31.08.2021 г.

2. Материалы санитарно-эпидемиологической экспертизы:

- меню приготавливаемых блюд 14-ти дневное на 2021 – 2022 учебный год.

3. Нормативная документация, на соответствие которой проведена экспертиза:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

В результате проведенной санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено:

1. Мощность объекта: -

2. Объект расположен в здании: приспособленное, построен по типовому проекту, по индивидуальному проекту (подчеркнуть)
3. Набор помещений: -
4. Инженерное обеспечение:
 - водоснабжение -
 - канализация -
 - отопление -
5. Наличие санитарно-защитной зоны: -
6. Санитарно-техническое состояние объекта:

Представленное перспективное меню разработано на период 2 недели и утверждено руководителем организации, что соответствует требованиям пунктов 8.1.3 и 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Меню составлено в соответствии с рекомендуемой формой, содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, указано содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур, что соответствует требованиям приложения 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню, что соответствует требованиям п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

С учетом возраста обучающихся в представленном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд и суммарным объемам блюд по приемам пищи, что соответствует требованиям таблиц №1 и №3 приложения 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Изготовление продукции будет осуществляться по технологическим картам в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем, что соответствует требованиям п. 2.3.3 СП 2.4.3648 - 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». Для дополнительного обогащения рациона питания будет проводиться С – витаминизация 3-х блюд в соответствии с прилагаемой инструкцией.

Согласно представленного 14- дневного примерного меню среднесуточная пищевая и энергетическая ценность рациона питания для детей 7- 11 лет составляет:

	белки, г		жиры, г		углеводы, г		калорийность, ккал	
	по меню	N	по меню	N	по меню	N	по меню	N
1 неделя	88,4	77,0	90,1	79,0	330,4	335,0	2486,2	2350
2 неделя	90,8	(100% от суточной нормы)	95,9	(100% от суточной нормы)	410,4	(100% от суточной нормы)	2867,9	(100% от суточной нормы)
итого	89,6		93,0		370,1		2677,05	

Суточная потребность в пищевых веществах: белки, жиры, углеводы в примерном 14 – дневном меню для детей 7- 11 лет соответствует требованиям п. 8.1.2 приложение №10, таблица №1 СанПиН 2.3/2.4.3590 -20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Согласно представленного 14- дневного примерного меню среднесуточная пищевая и энергетическая ценность рациона питания для детей 12 лет и старше составляет:

	белки, г		жиры, г		углеводы, г		калорийность, ккал	
	по меню	N	по меню	N	по меню	N	по меню	N
1 неделя	97,1	90,0	100,9	92,0	377,8	383,0	2807,7	2720
2 неделя	97,8	(100% от суточной нормы)	101,5	(100% от суточной нормы)	391,3	(100% от суточной нормы)	2869,9	(100% от суточной нормы)
итого	97,5		101,2		384,5		2838,8	

Суточная потребность в пищевых веществах, энергии в примерном 14 – дневном меню для детей в возрасте 12 лет и старше соответствует требованиям п. 8.1.2 приложение №10, таблица №1 СанПиН 2.3/2.4.3590 -20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Количество приемов пищи детьми организовано в зависимости от режима работы (завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин), что соответствует требованиям приложения 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

В примерном меню учитывается рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи.

Соотношение калорийности согласно примерного 14 – дневного меню по отдельным приемам пищи для детей в возрасте 7-11 лет (средние значения с учетом допустимых +5%) составляет:

	1 - неделя примерного меню	Норма, ккал %		2 – неделя примерного меню	Норма, ккал %
завтрак	621,5 - 25%	25%	завтрак	719,8 - 25,1%	25%
обед	890,05 - 35,8%	35%	обед	1061,1 - 37,0%	35%
полдник	395,3 - 15,9%	15%	полдник	444,5 - 15,5%	15%
ужин	532,0 - 21,4%	20%	ужин	636,6 - 22,2%	20%
второй ужин	198,8 - 8%	5%	второй ужин	223,7 - 7,8%	5%

Калорийность по отдельным приемам пищи примерного 14 – дневного меню для детей 7- 11 лет соответствует требованиям таблицы №3, приложение №10 п. 8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590 -20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Соотношение калорийности согласно примерного 14 – дневного меню по отдельным приемам пищи для детей в возрасте 12 лет и старше (средние значения с учетом допустимых +5%) составляет:

	1 - неделя примерного меню	Норма, ккал %		2 – неделя примерного меню	Норма, ккал %
завтрак	701,9 - 25%	25%	завтрак	720,3 – 25,1%	25%
обед	985,5 - 35,1%	35%	обед	1018,8 - 35,5%	35%
полдник	421,1 - 15%	15%	полдник	430,5 - 15%	15%
ужин	592,4 - 21,1%	20%	ужин	619,9 - 21,6%	20%
второй ужин	140,4 - 5%	5%	второй ужин	146,4 – 5,1%	5%

Калорийность по отдельным приемам пищи примерного 14 – дневного меню для детей в возрасте 12 лет и старше соответствует требованиям таблицы №3, приложение №10 п. 8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Ежедневно в рацион питания включено мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный. Повторения одних и тех же блюд в примерном меню в смежные дни, в различные приемы пищи в один день не отмечено.

Завтрак состоит из горячего блюда (молочная каша, яичное блюдо, творожное блюдо), горячего напитка, бутерброда. Обед включает первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы и гарнир), третье блюдо (напиток) и закуска из свежих или консервированных овощей. Полдник включает фрукты, напитки, а также различные хлебобулочные изделия и выпечку. Ужин включает первое или второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы), третье блюдо (напиток), второй ужин – напиток и различные кондитерские хлебобулочные изделия и выпечку.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания не используются запрещенные санитарными требованиями пищевые продукты и изготовление блюд и кулинарных изделий на их основе. Используются только рекомендуемые наборы пищевых продуктов, что соответствует требованиям п. 8.1.9, приложения № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

7. Протоколы испытаний проб и образцов, отобранных на объекте, организация, проводившая исследования:

8. Результаты лабораторных исследований (испытаний):

Документы, прилагаемые к заявлению на проведение экспертизы, представлены в полном объеме.

Экспертиза проведена в соответствии с действующими техническими регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, государственными стандартами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

Заявленная организация питания - 14-ти дневное меню на 2021 – 2022 учебный год МБОУ «Школа – интернат основного общего образования с. Омолон Билибинского муниципального района Чукотского автономного округа» по адресу: 689470, Чукотский АО, Билибинский район, с. Омолон, ул. Парковая, 1 соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-2020 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания».

(наименование действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов)

Настоящее экспертное заключение действительно при наличии материалов экспертизы, указанных в п. 2 настоящего экспертного заключения (приложение на 56 листах).

В соответствии со статьей 17.9. КоАП РФ об административной ответственности за предоставление заведомо ложных заключений предупреждены

Исполнитель:

врач-эксперт
(должность)

подпись

И.С.Судацова
фамилия, инициалы

Врио главного врача филиала
(руководитель структурного подразделения)

подпись

И.С.Судацова
фамилия, инициалы