

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

ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ

«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ»

**ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
« ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ»
В СЕМИЛУКСКОМ, НИЖНЕДЕВИЦКОМ, РЕПЬЕВСКОМ, ХОХОЛЬСКОМ РАЙОНАХ**



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 134

*соответствия санитарным правилам примерного 10-дневного
меню для оздоровительных учреждений с дневным пребыванием
детей в период каникул Семилукского района.*

*Юридический адрес: Отдел по образованию и опеке администрации
Семилукского муниципального района*

г. Семилуки, ул. Ленина, 11

Исполнитель:
Помощник врача Игуменова И.М.

Семилуки
2014 г.

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена на основании поручения ТО Управления Роспотребнадзора по Воронежской области в Семилукском, Нижнедевицком, Хохольском районах № 218 от 13.05.14г., с целью проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы меню на соответствие требованиям п. 2 ст. 17 Закона РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99г. № 52-ФЗ, СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул» с целью подготовки экспертного заключения о соответствии примерного 10 - дневного меню.

Для экспертного заключения представлены документы:

- примерное 10-дневное меню для оздоровительных учреждений с дневным пребыванием детей в период каникул.

При экспертизе документов установлено:

В соответствии с представленным примерным меню в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул планируется организовать трехразовое питание (завтрак, обед, полдник).

Представленное примерное 10-ти дневное меню составлено в соответствии с рекомендуемой формой составления, что отвечает п. 9.4 (приложение 3) СанПиН 2.4.4.2599-10.

В примерном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах с учетом возраста детей.

Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности каждого блюда, что соответствует п. 9.6, 9.7 СанПиН 2.4.4.2599-10. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанных в примерном меню соответствуют наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

Возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах соблюдаются: энергетическая ценность рациона в среднем составляет: 1615 ккал (норма –2251ккал/сутки±5%). Количество белков в рационе в среднем составляет 54 гр. (норма – 77гр/сутки.), жиров - 72 гр. (норма –79гр/сутки.), углеводов 239 гр. (норма –308гр/сут.).

Производство готовых блюд будет осуществляться в соответствии с технологическими картами, в которых отражается рецептура и технология приготовляемых блюд и кулинарных изделий.

В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие 2-3 дня, что отвечает п. 9.10 СанПиН 2.4.4.2599-10.

В примерном меню учитывается рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. Распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении от суточного рациона составило: - завтрак - 26% (норма 25%),

- обед- 35% (норма 35%),

- полдник – 16% (норма 15%),

что отвечает п. 9.11 СанПиН 2.4.4.2599-10.

В представленном примерном меню питания соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов составляет - 1:1:4, что отвечает п. 9.2 СанПиН 2.4.4.2599-10.

Завтрак состоит из горячего блюда и горячего напитка.

Обед включает закуску, первое, второе и сладкое блюдо. В качестве закуски используются салаты из огурцов, помидоров, свежей капусты, моркови, свеклы с добавлением свежей зелени, используются порционированные овощи. Второе горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы с гарниром.

В полдник включаются в меню напитков (молоко, кисломолочные продукты, йогурты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, фрукты, что отвечает п. 9.14., 9.15., 9.16 СанПиН 2.4.4.2599-10.

При анализе 10 - дневного меню установлено отсутствие запрещённых блюд, что отвечает приложению 8, п. 9.19 СанПиН 2.4.4.2599-10.

В целях профилактики йоддефицитных состояний у детей для приготовления пищи используется йодированная соль.

В целях профилактики гиповитаминозов проводится искусственная «С» витаминизация третьих блюд аскорбиновой кислотой.

При разработке меню предпочтение отдается свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая размораживание замороженных продуктов, что отвечает п. 9.9 СанПиН 2.4.4.2599-10.

При организации питания в пришкольном лагере руководствуются рекомендуемыми наборами пищевых продуктов согласно приложению № 3 СанПиН 2.4.4.2599-10.

Вывод: примерное 10 - дневное меню для оздоровительных учреждений с дневным пребыванием детей в период каникул в летних пришкольных лагерях Семилукского района, **соответствует** п.2 ст. 17 Закона РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99г. №52-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 18.12.2006 N 232-ФЗ, от 29.12.2006 N 258-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 26.06.2007 N 118-ФЗ, от 08.11.2007 N 258-ФЗ, от 01.12.2007 N 309-ФЗ, от 14.07.2008 N 118-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ), СП 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».

ГЛАВНЫЙ ВРАЧ

Л.А. ЛЕПЕНДИНА

ПОМОЩНИК ВРАЧА ПО ГП

И.М. ИГУМЕНОВА