



**Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека**  
**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения**  
**«Центр гигиены и эпидемиологии в Ярославской области»**  
**ОРГАН ИНСПЕКЦИИ**

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.710059  
 Дата внесения данных в реестр аккредитованных лиц 03.06.2015 г.

Юридический и почтовый адрес: 150054, г. Ярославль, ул. Чкалова, дом.4;  
 тел. (4852)736269; E-mail:mail@fguz.yar.ru; http://fguz.yar.ru  
 ОКПО 76534939 ОГРН 1057601089798 ИНН 7606053148, КПП 760601001

Исх. № 76-20-21/16-10-3143-2022  
 « 20 » 12 2022 г.

Место осуществления  
 деятельности органа инспекции:  
 150054, г. Ярославль, ул. Чкалова, д.4

071222.5826.2/0.21.14/2870.201222  
 регистрационный номер

**УТВЕРЖДАЮ**

Руководитель органа инспекции  
 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в  
 Ярославской области»

Е.В. Любавина

**Подписка**

Мне, Серебrenниковой Елене Владимировне, в соответствии с КоАП РФ разъяснены права и  
 обязанности эксперта, предусмотренные ст.25.9 указанного выше Закона.  
 Об ответственности за дачу заведомо ложного заключения по ст.19.26 КоАП РФ предупреждена.

Дата 12.12.22

Эксперт Сереб Е.В. Серебrenникова

**Экспертное заключение № 2870/21 от 20.12.2022**

1. **Объект инспекции** Примерное меню для обучающихся общеобразовательных учреждений.
2. **Вид инспекции:** санитарно-эпидемиологическая экспертиза представленных документов.  
 Время проведения инспекции: начато: 12.12.2022 г.  
 окончено: 20.12.2022 г.
- Место проведения инспекции:** 150054, г. Ярославль, ул. Чкалова, д. 4.
3. **Цель инспекции:** оценка на соответствие (несоответствие) техническим регламентам представленных документов.
4. **Основания для проведения экспертизы:** заявка № 76-20/01/5826-21,17-2022 от 07.12.2022г., договор № 2066 от 12.12.22 подписан заказчиком.
5. **Документы, устанавливающие требования к объекту инспекции:**  
 - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
6. **Документы, устанавливающие методы инспекции:**  
 - Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 19 июля 2007 г. № 224 «О санитарно-эпидемиологических

Эксперт

Е.В. Серебrenникова

Экспертное заключение № 2870/21 от 20.12.2022 г., составлено в 2-х экземплярах

Результаты инспекции относятся исключительно к объекту инспекции. Инспекция проведена в соответствии с действующими техническими регламентами, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, национальными и межгосударственными стандартами. Документ не может быть воспроизведен полностью или частично без письменного разрешения органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ярославской области»

Всего страниц 4, страница 1

экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок»,

- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»

- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»

**7.Заказчик:** Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ярославской области; 150003, г. Ярославль, ул. Войнова, д.1.

**Владелец объекта инспекции:** ООО «Агрофирма - Ярославль».

Юридический адрес: 150051, ЯО, г. Ярославль, ул. С.Орджоникидзе, д.16, кв.104.

Фактический адрес: производственный центр «Пахма», стр. 2, Ярославская обл., Ярославский р-н, п. Ивняки.

#### 8. Инспекция проведена:

- врачом по гигиене детей и подростков Серебренниковой Еленой Владимировной, сертификат специалиста 0155241726404, регистрационный номер 69983, дата выдачи 08.06.2019, по специальности «Гигиена детей и подростков».

#### 9. Представленные документы:

- примерное меню для обучающихся общеобразовательных учреждений.

#### 10. При инспекции установлено:

Примерное меню для обучающихся общеобразовательных учреждений разработано ООО «Агрофирма - Ярославль».

Примерное меню составлено на период 2-х недель (10-12 дней) в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания.

Примерное меню составлено с учетом необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет).

Примерное меню предусматривает одно-, двух- и трехразовое питание.

Обучающиеся общеобразовательных организаций в зависимости от режима (смены) обучения обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака и(или) обеда, или полдника.

В примерном меню учитывалось рациональное распределение энергетической ценности по приемам пищи.

Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком во вторую или третью перемены.

В примерном меню учитывается рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи в зависимости от организации учебного процесса в первую или вторую смены:

1 смена			2 смена		
Прием пищи	Время	% к суточной калорийности	Прием пищи	Время	% к суточной калорийности
Завтрак	9.30 - 11.00	20 - 25			
Обед	13.30 – 14.30	30 - 35	Обед	12.30 – 13.30	30 - 35
Полдник	15.30 – 16.30	10 - 15	Полдник	15.30 – 16.30	15 - 20

Эксперт

*Сереб*

Е.В. Серебренникова

Экспертное заключение № 2870/21 от 20.12.2022 г., составлено в 2-х экземплярах

Результаты инспекции относятся исключительно к объекту инспекции. Инспекция проведена в соответствии с действующими техническими регламентами, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, национальными и межгосударственными стандартами. Документ не может быть воспроизведен полностью или частично без письменного разрешения органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ярославской области»

Всего страниц 4, страница 2

При одноразовом питании для обучающихся во вторую смену энергетическая ценность полдника составляет 20-25% от суточного рациона.

Примерное меню соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание и исключает продукты с раздражающими свойствами.

Меню составлено на основании:

- Сборника технологических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией Могильного М.П. и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 544с.,
- - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / под редакцией Лапшиной В.Т. 2014г.

В меню приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур.

Меню содержит сведения о наименовании блюд, массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде.

Согласно представленного меню для возрастной группы обучающихся 7-11 лет в первую смену, распределение калорийности по отдельным приемам пищи в процентном отношении составляет (средняя величина): завтрак – 28 %, обед - 33 %, полдник - 15%.

Завтрак состоит из горячего блюда, напитка, фрукта или овощей.

В блюдах завтрака количество белков составляет 13,6 г (средняя величина); жиров составляет – 17,8 г (средняя величина) г; количество углеводов – 79,7г (средняя величина), энергетическая ценность (средняя величина) – 657, 5 ккал.

Обед состоит из горячего первого блюда, второго блюда и напитка.

В блюдах обеда количество белков составляет 27,1 г (средняя величина); количество жиров – 28 г (средняя величина); количество углеводов – 93,6 г (средняя величина), энергетическая ценность (средняя величина) – 768,2 ккал.

Полдник для обучающихся во вторую смену состоит из горячего блюда, напитка, фрукта.

В блюдах полдника количество белков составляет 4,4 г (средняя величина); жиров – 7,8 г (средняя величина); количество углеводов – 82,1 (средняя величина) энергетическая ценность (средняя величина) – 426,4 ккал.

В среднем за 1 день цикла количество белков составляет 60,6 г при суточной потребности – 77 г.; жиров 64,2 г при суточной потребности – 79 г; количество углеводов – 250,7 г при суточной потребности – 335 г.; энергетическая ценность (средняя величина) – 1836,6 ккал при суточной потребности – 2350 ккал.

Согласно представленного меню для обучающихся возрастной группы 12-18 лет, распределение калорийности по отдельным приемам пищи в процентном отношении составляет (средняя величина): завтрак – 24 %, обед - 33 %, полдник – 14 % - 24 %.

Завтрак состоит из горячего блюда, напитка, фрукта или овощей.

В блюдах завтрака количество белков составляет 13,6 г (средняя величина); жиров – 17,8 г (средняя величина) г; количество углеводов – 79,7г (средняя величина), энергетическая ценность (средняя величина) – 657, 5 ккал.

Обед состоит из горячего первого блюда, второго блюда и напитка.

Эксперт

*Серебрянникова*

Е.В. Серебрянникова

В блюдах обеда количество белков составляет 31,2 г (средняя величина); количество жиров – 30 г (средняя величина); количество углеводов – 116,5 г (средняя величина), энергетическая ценность (средняя величина) – 884,3 ккал.

Полдник для обучающихся во вторую смену состоит из напитка, фрукта, кондитерского изделия.

В блюдах полдника количество белков составляет 4,4 г (средняя величина); жиров – 7,8 г (средняя величина); количество углеводов – 82,1 (средняя величина) энергетическая ценность (средняя величина) – 426,4 ккал.

В среднем за 1 день цикла количество белков составляет 64 г при суточной потребности – 90 г.; жиров 67,9г при суточной потребности – 92 г; количество углеводов – 268 г при суточной потребности – 383 г.; энергетическая ценность (средняя величина) – 1963 ккал при суточной потребности – 2720 ккал.

Масса порций блюд и суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют рекомендуемым СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

В представленном меню содержание витаминов и минеральных солей приближены к оптимальному.

В меню отсутствует повторяемость блюд в течение дня и двух смежных дней.

Запрещенные продукты и блюда в меню отсутствуют.

**11. Заключение:** Примерное меню для обучающихся общеобразовательных учреждений, разработанное ООО «Агрофирма - Ярославль», соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по гигиене детей и подростков

Серебренникова Е.В.

Эксперт

Е.В. Серебренникова