

УТВЕРЖДАЮ
Главный врач
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в
Республике Марий Эл»

С. И. Бахраков
«16» 08 2020 г.
М.П.

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЮ ЧЕЛОВЕКА

ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗАРОВОСХРАНИТЕЛЬНОГО
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В РЕСПУБЛИКЕ МАРИЙ ЭЛ»

Юридический адрес:
424007, Республика Марий Эл, г. Йошкар-Ола, ул. Машиностроителей, д. 121,
ИНН 1215101480, КПП 121202001

Фактический адрес осуществления деятельности:
425450, Республика Марий Эл, пгт. Сернур, Советская, д. 56.

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц
№ RA.RU.710009

Дата внесения в реестр сведений об аккредитованном лице 27 апреля 2015 г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИИ

(оценка примерного меню)
(Наименование документации)

«16» 08 2020 г.

пгт. СЕРНУР

№ 1760

Мною: Врачом по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл в Сернурском районе» Савельевой Татьяной Вячеславовной.

На основании: поручения Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Республике Марий Эл в Сернурском районе от 20.08.2020 года № 61 на проведение в рамках утвержденного государственного задания государственной работы № 1 о проведении экспертизы примерных меню в МОУ «Шудумарская основная общеобразовательная школа».

Проведена экспертиза перспективных меню на весенне - летний и осеннее - зимний периоды для детей в возрасте с 7 до 11 лет и с 12 лет и старше, обучающихся в МОУ «Шудумарская основная общеобразовательная школа».

Для проведения экспертизы представлены:

1. поручение Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Республике Марий Эл в Сернурском районе от 20.08.2020 года № 61 на проведение в рамках утвержденного государственного задания государственной работы № 1 экспертизы перспективных меню в МОУ «Шудумарская основная общеобразовательная школа»;
2. перспективное меню для детей в возрасте с 7-11 лет на весенне - летний период на 3 листах в 1-х экз.
3. перспективное меню для детей в возрасте с 12 и старше на весенне - летний период на 3 листах в 1-х экз.
4. перспективное меню для детей в возрасте с 7-11 лет на осеннее - зимний период на 3 листах в 1-х экз.
5. перспективное меню для детей в возрасте с 12 и старше на осеннее - зимний период на 3 листах в 1-х экз.

Дата начала экспертизы «24» августа 2020 г.

Дата окончания экспертизы «25» августа 2020 г.

I. Экспертизой установлено:

Экспертное заключение составляется в трех экземплярах.
Экспертное заключение действительно при наличии оригинала подписей и печати
или заверенной копии

Страница из 93 № от г.

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы	Реквизиты нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования
	показатели:		
	- по освещенности;		
	- по микроклимату;		
	- по уровням шума;		
	- по уровням вибрации;		
	- по содержанию вредных веществ в воздухе рабочей зоны?		
4.9	Соблюдаются ли требования к организации системы вентиляции?		пункты 4.4 - 4.7 СП 2.3.6.1079-01
5. Устройство и содержание помещений			
5.1	Соблюдаются ли требования по обеспечению последовательности (по точности) технологических процессов, исключающих встречные потоки:		пункты 5.1, 9.12 СП 2.3.6.1079-01; пункт 1 статьи 14 ТР ТС 021/2011
	- сырья, сырья полуфабриката и готовой продукции;		
	- используемой и чистой посуды;		
	- встречного движения посетителей и персонала?		
5.2	Соблюдаются ли требования по отделке поверхностей производственных, складских и обеденных (запов), моечных и санитарно-бытовых (душевые, туалетные) помещений:		пункты 5.5-5.8, 5.16 СП 2.3.6.1079-01; пункт 5 статьи 14 ТР ТС 021/2011
	- потолков;		
	- стен;		
	- полов?		
5.3	Соблюдается ли требование по использованию бактерицидных ламп:		пункты 5.9, 10.2 СП 2.3.6.1079-01; пункты 1, 3, 5, 6, 9-18 Правил, утвержденных постановлением № 681
	- в помещениях или зонах для приготвления холодных блюд;		
	- в помещениях или зонах для приготвления мясного мороженого;		
	- в помещениях или зонах для приготвления хлеба;		
	- в помещениях или зонах для отделки тортов и пирожных;		
	- в помещениях (участках) по порционированию готовых блюд, упаковке и формированию набора в готовые блюда?		
5.4	Используются ли бактерицидные лампы в соответствии с инструкцией по их эксплуатации?		пункт 5.9 СП 2.3.6.1079-01
5.5	Имеются ли защитная арматура на осветительных приборах в целях предотвращения попадания осколков на продукцию в случае их повреждения?		пункт 4.15 СП 2.3.6.1079-01

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы	Реквизиты нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования
5.6	Соблюдается ли запрет на размещение светильников в над плитами, технологическим оборудованием, раздаточными столами?		пункт 4.15 СП 2.3.6.1079-01
5.7	Определена ли периодичность проведения: уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений:		пункты 6.4, 5.11 - 5.15 СП 2.3.6.1079-01; подпункт 7 пункта 3 статьи 11 ТР ТС 021/2011
	- чистки, мойки и дезинфекции технологических оборудования и инвентаря;		
	- важной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств;		
	- уборки обеденных столов;		
	- генеральных уборок всех помещений?		
5.8	Есть ли в наличии отслуживший инвентарь для уборки помещений, промаркированный в зависимости от вида помещения, а также обеспечены ли условия хранения данного инвентаря и используемых для уборки моющих средств:		пункт 5.13 СП 2.3.6.1079-01
	- для производственных помещений;		
	- для складских помещений;		
	- для всего моющих помещений;		
	- для туалетов?		
5.9	Обеспечена ли защита от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых?		пункты 12.1-12.3 СП 2.3.6.1079-01; пункт 1 статьи 14 ТР ТС 021/2011; главы I - III, V СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий» (далее - СП 3.5.3.3223-14); пункт 3.3 СанПиН 3.5.2.3472-17; пункты 1.1 - 4.4 СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» (далее - СП 3.5.1378-03)
5.10	Осуществляются ли на предприятии (объекте) общественное питание мероприятий:		пункты 12.1-12.3, 15.1 СП 2.3.6.1079-01; пункт 1 статьи 14 ТР ТС 021/2011; главы III, V СП 3.5.3.3223-14; пункты 1.1-4.4 СП 3.5.1378-03; пункты 2.1-2.2 СанПиН 3.5.2.3472-17
	- по дератизации;		
	- по дезинсекции;		
	- по дезинфекции?		
5.11	Проводятся ли на предприятии (объекте) общественное питание мероприятий по защите от синантропных членистоногих?		раздел IV СанПиН 3.5.2.3472-17
5.12	Выполняются ли на предприятии (объекте) общественное питание мероприятий по уборке, временному		пункты 5.11, 9.13 СП 2.3.6.1079-01; пункт 1 статьи 16 ТР ТС 021/2011; пункт 4.5 СанПиН 3.5.2.3472-17;

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы	Реквизиты нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования
	- по прокладке канализационных стоков в производственных и складских помещениях в оштукауренных коробах без ревизий; - по оборудованию сливными трапами с уклоном пола к ним в производственных цехах; - по оборудованию сливными трапами с уклоном пола к ним в моетных; - по оборудованию сливными трапами с уклоном пола к ним в дефростерах; - по оборудованию сливными трапами с уклоном пола к ним в загрузочных?		
3.10	Соблюдается ли запрет на прокладку внутренних канализационных сетей с бытовыми и производственными стоками под полом обеденных залов, производственных и складских помещений?		пункт 3.10 СП 2.3.6.1079-01
3.11	Соблюдается ли запрет на объединение сетей бытового и производственной канализации предприятий (объекта) в общественное питание, размещенных в жилых зданиях и зданиях иного назначения, с хозяйственно-фекальной канализацией этих зданий?		пункт 3.11 СП 2.3.6.1079-01
3.12	Соблюдается ли требование по оборудованию предприятий (объекта) общественного питания:		пункт 3.14 СП 2.3.6.1079-01
	- туалетами для посетителей;		
	- раковинами для мытья рук посетителей?		
3.13	Соблюдается ли запрет на наличие со вмещенных туалетов для персонала и посетителей?		пункт 3.14 СП 2.3.6.1079-01
4. Требования к условиям труда			
4.1	Соответствуют ли показатели микроклимата производственных помещений и помещений для посетителей гигиеническим требованиям:		глава II, пункт 2.2.4, таблицы 2.1 и 2.3, приложение 4 и 5 СанПиН 2.2.4.3359-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к гигиеническим факторам
	- по температуре воздуха;		
	- по температуре по верхности;		
	- по относительной влажности воздуха;		
	- по скорости движения воздуха;		
	- по интенсивности теплового облучения?		
4.2	Соответствует ли естественное и искусственное освещение санитарно-эпидемиологическим требованиям в помещениях:		пункты 4.13 - 4.17 СП 2.3.6.1079-01; пункт 1.86, строки 70-78 таблицы 2 СанПиН 2.2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» (далее -
	- производственных;		
	- складских;		
	- санитарно-бытовых;		

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы	Реквизиты нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования
	- административно-хозяйственных?		СанПиН 2.2.1.1.1278-03; глава X СанПиН 2.2.4.3359-16
4.3	Соответствует ли освещенность в помещениях предприятия (объекта) общественного питания требованиям нормативов:		пункт 4.13 СП 2.3.6.1079-01; строки 70-78 таблицы 2 СанПиН 2.2.1.1.1278-03; глава X СанПиН 2.2.4.3359-16, в том числе:
	- по средней освещенности на рабочей поверхности;		подпункт «в» пункта 10.2.1 СанПиН 2.2.4.3359-16
	- по коэффициенту пульсации;		подпункт «б» пункта 10.2.1 СанПиН 2.2.4.3359-16
	- по объединенному показателю дискомфорта;		подпункт «в» пункта 10.2.1 СанПиН 2.2.4.3359-16
	- по коэффициенту естественной освещенности?		подпункт «г» пункта 10.2.1 СанПиН 2.2.4.3359-16
4.4	Соответствуют ли уровни шума гигиеническим требованиям на рабочих местах:		пункты 4.18 - 4.20 СП 2.3.6.1079-01; глава III СанПиН 2.2.4.3359-16
	- в производственных помещениях;		
	- в обеденных залах;		
	- на открытых площадках?		
4.5	Соответствуют ли уровни вибрации гигиеническим требованиям на рабочих местах:		пункты 4.18 - 4.20 СП 2.3.6.1079-01; глава IV СанПиН 2.2.4.3359-16
	- в производственных помещениях;		
	- в обеденных залах;		
	- на открытых площадках?		
4.6	Соответствуют ли уровни воздействия физических факторов на население от предприятия (объекта) общественного питания, размещенного в жилом или общественном здании, установленным требованиям:		пункт 3.2 СанПиН 2.1.2.2645-10; пункты 2.2.4.18-4.19 СП 2.3.6.1079-01; глава III-IV СанПиН 2.2.4.3359-16
	- по уровням шума;		
	- по уровням вибрации?		
4.7	Обеспечивается ли производственный контроль за воздействием на работников физических факторов в (микроклимат, шум, вибрация, освещенность) и за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей зоны производственных помещений?		глава IV, пункт 14.3 СП 2.3.6.1079-01; СанПиН 2.2.4.3359-16; СанПиН 2.2.1.1.1278-03; ГН 2.2.5.1313-03 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны» (далее - ГН 2.2.5.1313-03); ГН 2.2.5.2308-07 «Ориентировочные безопасные уровни воздействия (ОБУВ) вредных веществ в воздухе рабочей зоны» (далее - ГН 2.2.5.2308-07)
4.8	Проводятся ли мероприятия по снижению негативного воздействия на работников факторов в производственной среде и поддержанию их нормальных		пункты 2.2.4.4.5, 4.7.4.8, 4.10, 4.11, 4.14, 4.15, 4.17, 4.20 СП 2.3.6.1079-01

Перспективные меню разработаны МОУ «Шудумарская основная общеобразовательная школа», утверждены директором Ефимовой И.Е., составлены на период не менее двух недель и содержат следующую информацию: день приема пищи, наименование блюд по отдельным приемам пищи, номера рецептур, масса порций блюд, содержанию основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), энергетической ценности блюд (ккал), содержание в блюдах основных витаминов (С, А, В1, Е), содержание минеральных веществ (Са, Mg, Р, Fe), что соответствует требованиям п. 6.4. (приложение 2), п. 6.5., п.6.10. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее по тексту - СанПиН 2.4.5.2409-08).

Перспективные меню разработаны с учетом сезонности по возрастным группам обучающихся (7-11 лет и 12 и старше лет), что соответствует требованиям п. 6.6. СанПиН 2.4.5.2409-08. При разработке перспективных меню учтено: продолжительность пребывания обучающихся в общеобразовательной организации и физические нагрузки обучающихся, что соответствует требованию п. 6.7. СанПиН 2.4.5.2409-08. Согласно представленным меню для обучающихся общеобразовательной организации организовано двухразовое горячее питание (завтрак и обед), что соответствует требованиям п. 6.8. СанПиН 2.4.5.2409-08. С учетом возраста обучающихся в перспективных меню соблюдены требования по массе порций блюд, в соответствии с требованиями приложения 3 и их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся, в соответствии с требованиями п. 6.9. табл. 1, табл. 3 приложения 4 СанПиН 2.4.5.2409-08.

В перспективных меню для детей не допущено повторений одних и тех же блюд в один и тот же день и в последующие 2 дня, что соответствует требованиям п. 6.13. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Согласно представленным меню учтено рациональное распределение калорийности по приемам пищи. При 2-х разовом питании для детей в возрасте от 7 лет до 11 лет и для детей в возрасте от 12 лет и старше, распределение калорийности по приемам пищи в процентном соотношении составляет: завтрак 25±5% и обед 35±5%, что соответствует требованиям п. 6.14. СанПиН 2.4.5.2409-08. Ежедневно в рационе 2-разового питания включены мясо (говядина или курица), кулинарные мясные полуфабрикаты, сливочное и растительное масла, молоко, хлеб ржано-пшеничный и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыба, яйца, сыр и творог включены 1 раз в 2-3 дня.

Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает продукты с раздражающими свойствами. Согласно представленным перспективным меню, завтрак для всех возрастных категорий детей состоит из закуски, горячего блюда и горячего напитка, что соответствует требованиям п. 6.18. СанПиН 2.4.5.2409-08. Согласно представленным меню обед для всех возрастных категорий детей включает закуску, первое, второе (основное горячее блюдо изготовлено из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо, что соответствует требованиям п. 6.19. СанПиН 2.4.5.2409-08.

II. Заключение:

Перспективные меню на весенне-летний и осеннее - зимний периоды для детей в возрасте с 7 до 11 лет и с 12 лет и старше, обучающихся в МОУ «Шудумарская основная общеобразовательная школа» соответствуют требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Исполнитель:

Врач по общей гигиене Савельева Т.В.
(должность) (Ф.И.О.)


(подпись)

Два экземпляра экспертного заключения получил:

« » 2020 г.
(дата)

(Ф.И.О.)

(подпись)

Экспертное заключение составляется в трех экземплярах.
Экспертное заключение действительно при наличии оригинала подписей и печати
или заверенной копии