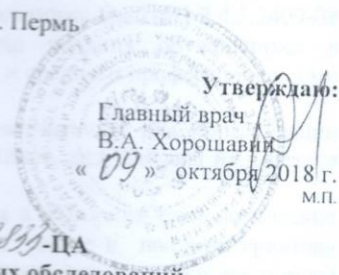


ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ПЕРМСКОМ КРАЕ»

Юридический адрес: Россия, 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50
Телефон/факс: (342) 239-34-09, факс: 239-34-11
ОГРН 1055901616671, ИНН 5904122072
УФК по Пермскому краю (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае», л/с
20566U23700)
Расчетный счет: 40501810500002000002 в Отделении Пермь г. Пермь
Код по ОКПО 75507248

Аттестат аккредитации
№ RA.RU.710044



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 211/ЦА

**по результатам санитарно-эпидемиологических обследований,
санитарно-эпидемиологических и гигиенических оценок**

Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю вынесено предписание № 811 от 26.09.2018г (вх. № 6120-ЦА от 27.09.2018 года) о проведении гигиенической оценки 3 разных вариантов завтраков с одинаковыми обедами для двухразового питания учащихся 7-10 лет и 11-18 лет в весенне-летний и осенне-зимний периоды года в МАОУ «СОШ № 132» г. Перми, МАОУ «СОШ №136» г. Перми, МАОУ «СОШ №65» г.Перми, МАУ ДО ДЦЮ «Рифей», МБОУ «Школа №9 для обучающихся с ВОЗ» г.Перми, разработанные индивидуальным предпринимателем Пищальниковой Н.Л.

В качестве экспертной организации был определен ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае».

В отношении индивидуального предпринимателя Пищальниковой Н.Л., осуществляющего организацию питания в МАОУ «СОШ № 132» г. Перми, МАОУ «СОШ №136» г. Перми, МАОУ «СОШ №65» г. Перми, МАУ ДО ДЦЮ «Рифей», МБОУ «Школа №9 для обучающихся с ВОЗ» г.Перми, была проведена гигиеническая оценка представленных 3 комплексов примерного 12-дневного меню для питания детей 7-10 лет и 11-18лет в осенне-зимний и весенне-летний периоды года.

Результаты оформлены в виде: -

Проведение гигиенической оценки и оформление экспертного заключения по результатам было поручено провести врачу по гигиене детей и подростков Губайдулиной Талие Харисовне.

Губайдулина Талия Харисовна предупреждена об ответственности за дачу заведомо ложного заключения.

Гигиеническая оценка представленного примерного 12-дневного меню проведена: дата начала «05» октября 2018 г., дата окончания «09» октября 2018г.

Эксперту было дано поручение на проведение:

1. Гигиенической оценки представленного индивидуальным предпринимателем Пищальниковой Н.Л. примерного 12-дневного меню для учащихся общеобразовательных учреждений г. Перми

В распоряжение эксперта были предоставлены следующие документы
(перечислить с указанием наименования, номера и даты документа):

1. примерные 12-дневные меню для детей 7-10 лет и 11-18 лет для организации питания в МАОУ «СОШ № 132» г. Перми, МАОУ «СОШ №136» г. Перми, МАОУ «СОШ №65» г. Перми, МАУ ДО ДЦЮ «Рифей», МБОУ «Школа №9 для обучающихся с ВОЗ» г.Перми,
2. таблицы со средними показателями пищевой и энергетической ценности рациона.
3. накопительная ведомость

В результате установлено:

На основании поручения о проведении мероприятия Управления федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пермскому краю № 811 от 26.09.2018г (вх. № 6120-ЦА от 27.09.2018 года) проведена гигиеническая оценка 12-ти дневных меню для детей 7-11 лет и 12-18г. с целью установления соответствия (несоответствия) предоставленных 12 комплексов меню требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Представленные примерные 12-дневные меню рассчитаны для организации двухразового питания детей в возрасте с 7 до 10 лет и 11-18лет, разработаны на 2 сезона года, что соответствует п. 6.8. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В примерные меню введен перечень блюд, включенных в «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и школ-интернатов» Регионального Центра питания (2008г и 2013г.). В меню приведены ссылки на номера рецептур, что соответствует п.6.10. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Представленные на санитарно-эпидемиологическую экспертизу меню содержат информацию о калорийности, пищевой ценности и массе порций блюд, о количественном содержании витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, количественном составе блюд, что соответствует требованиям п.6.10 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Первый вариант меню завтраков+обедов для детей 7-10 лет и 11-18лет в осенне-зимний и весенне-летний периоды года

Меню завтраков состоит из молочных, рассыпчатых, вязких каш, закуски в виде бутербродов с сыром, маслом, блюд из яиц, творога, горячего напитка, что соответствует гигиеническим требованиям.

Обед включает в себя горячие первое и второе блюда из мяса, кури, рыбы с крупяными, овощными, макаронными гарнирами, третье блюдо. В качестве закуски используются порционно огурцы и помидоры (свежего урожая), салаты из отварных овощей в весенне-летний период года и салаты из свежих овощей, овощи порционно – в осенне-зимний период года, что соответствует п.6.19 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Представленные на экспертизу меню предусматривают такие способы приготовления блюд, как варка, приготовление на пару, тушение, запекание и исключает продукты с раздражающими свойствами, что обеспечивает соблюдение принципов щадящего питания для детей и соответствует п.6.16. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Для профилактики дефицита витаминов в меню включены свежие овощи порционно, овощные блюда, чай с лимоном, напитки из шиповника.

Повторение одних и тех же мясных, рыбных, макаронных, крупяных, овощных блюд и кулинарных изделий в течение дня и последующие два-три дня в завтраки не отмечается, что соответствует п.6.13. СанПиН 2.4.5.2409-08.

При составлении 12-дневного меню такие продукты, как хлеб, крупа и макаронные изделия, мясо, молоко, овощи, масло сливочное, включены в меню-раскладки ежедневно, что соответствует п. 6.17. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В меню-раскладках завтраков и обедов не допускается использование запрещенных пищевых продуктов и изготовление блюд и кулинарных изделий, что соответствует п. 6.25 приложение № 7 СанПиН 2.4.5.2409-08

Согласно представленной накопительной ведомости при составлении меню-раскладок использованы все рекомендованные п.6.30 СанПиН 2.4.5.2409-08. для завтраков и обедов пищевые продукты.

Масса порций готовых блюд, введенных в 1-ый вариант завтраков и обедов в оба сезона года не ниже рекомендуемой п. 6.9., приложением № 3 СанПиН 2.4.5.2409-08 массы блюд для детей, за исключением:

весенне-летний период

7-10 лет	11-18 лет
-жаркое по-домашнему -150,0г.	-запеканка картофельная с мясом-150,0
-фрикадельки в соусе 70,0/30,0	-фрикадельки в соусе -70,0/30
-запеканка картофельная с мясом-150,0	-жаркое по-домашнему -150,0

Согласно накопительной ведомости масса продуктов, использованных для приготовления блюд в среднем ниже рекомендуемой массы продукта на 1 человека в день при двухразовом питании по следующим продуктам:

осенне-зимний период

7-10 лет	11-18 лет
-мясо жилованное -12,5%;	-мясо жилованное -19,2%;
-рыба-филе -23,7%;	-рыба-филе -42,1,7%;
-сыр -7,2%	-сыр-23,0%
-творог -22,8%	-творог -39,7%.

При этом отмечается перевыполнение рекомендованных норм по молоку и сметане.

Расчеты энергетической и пищевой ценности рациона при двухразовом питании, проведенные в ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы, свидетельствуют о соответствии примерных 12-ти дневных меню для организации питания детей в возрасте с 7 до 10 лет п. 6.9., 6.14. СанПиН 2.4.5.2409-08 по энергетической и пищевой ценности.

Калорийность завтраков и обедов для детей 7-10 лет весна-лето

Дни недели	Энергетическая ценность завтрака, % от суточной потребности	Энергетическая ценность обеда, % от суточной потребности	Энергетическая ценность завтрака+обеда, % от суточной потребности
среднее	Не представлены	Не представлены	1320,2
% от сут. потреб.			56,1
норма	20-25%	30-35%	50,0-60,0%

Калорийность завтраков и обедов для детей 7-10 лет осень-зима

Дни недели	Энергетическая ценность завтрака, % от суточной потребности	Энергетическая ценность обеда, % от суточной потребности	Энергетическая ценность завтрака+обеда, % от суточной потребности
среднее	Не представлены	Не представлены	1329,4
% от сут. потреб.			56,5
норма	20-25%	30-35%	50,0-60,0%

В среднем за десять дней для детей 7-10 лет калорийность завтрака+обеда - 1320,2ккал /1329,4ккал, что составляет 56,1 % от энергетической потребности ребенка 7-10 лет при норме 50,0-60% суточной потребности, что соответствует п. 6.9., прил. 4., табл. 3 СанПиН 2.4.5.2409-08.

При расчете и анализе пищевой ценности представленного рациона для детей 7-10 лет при двухразовом питании установлено:
 - содержание белка – 43,14г/43,3. при гигиеническом требовании –38,5-46,2г.;
 - содержание углеводов –199,9г./201,4 при гигиеническом требовании –167,5г-201,0г.;
 - содержание жира – 38,52/38,8 при гигиеническом требовании –39,5-47,4г., что не противоречит п. 6.9. СанПиН 2.4.5.2409-08. Отклонение по жиру от норм физиологической потребности детей составляет -2,4% при норме $\pm 10\%$.

Калорийность завтраков+обедов для детей 11-18 лет весна-лето

Дни недели	Энергетическая ценность завтрака, % от суточной потребности	Энергетическая ценность обеда, % от суточной потребности	Энергетическая ценность завтрака+ обеда, % от суточной потребности
среднее	Не представлены	Не представлены	1446,48
% от сут. потреб.			53,3%
норма			50,0-60,0%

Калорийность завтраков+обедов для детей 11-18 лет осень-лето

Дни недели	Энергетическая ценность завтрака, % от суточной потребности	Энергетическая ценность обеда, % от суточной потребности	Энергетическая ценность завтрака+ обеда, % от суточной потребности
среднее	Не представлены	Не представлены	1446,5
% от сут. потреб.			53,3%
норма			50,0-60,0%

В среднем за десять дней для детей 11 лет и старше калорийность завтрака+обеда – 1446,48ккал/1446,5, что составляет 53,3 % от энергетической потребности ребенка 11 лет и старше при норме 50,0-60% суточной потребности, что соответствует п. 6.9., прил. 4., табл. 3 СанПиН 2.4.5.2409-08.

При анализе пищевой ценности представленного рациона для детей 11 лет и старше при двухразовом питании:
 - содержание белка – 47,15г./47,15, при гигиеническом требовании –45,0-54,0г.;
 - содержание углеводов –218,2г./218,2, при гигиеническом требовании -191,5-229,8г.;
 - содержание жира – 42,66г/42,66г при гигиеническом требовании – 46,0-55,2г., что не противоречит п. 6.9. СанПиН 2.4.5.2409-08. Отклонения содержания пищевых веществ от норм физиологической потребности детей соответствуют предельно допустимым ($\pm 10\%$).

Второй вариант меню завтраков+обедов для детей 7-10 лет и 11-18 лет в осенне-зимний и весенне-летний периоды года

Меню завтраков состоит из молочных, рассыпчатых, вязких каш, закуски в виде бутербродов с сыром, маслом, горячего мясного блюда, с гарниром, блюд из творога, отварных колбасных изделий с гарниром, блюд из яиц, горячего напитка, что соответствует гигиеническим требованиям.

Обед включает в себя горячие первое и второе блюда из мяса, кури, рыбы с крупяными, овощными, макаронными гарнирами, третье блюдо. В качестве закуски используются порционно огурцы, помидоры, салаты из отварных овощей, что соответствует п.6.19 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Представленные на экспертизу меню предусматривают такие способы приготовления блюд, как варка, приготовление на пару, тушение, запекание и исключает продукты с

раздражающими свойствами, что обеспечивает соблюдение принципов щадящего питания для детей и соответствует п.6.16. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Для профилактики дефицита витаминов в меню включены свежие овощи порционно, овощные блюда, чай с лимоном, напитки из шиповника.

Повторение одних и тех же мясных, рыбных, макаронных, крупяных, овощных блюд и кулинарных изделий в течение дня и последующие два-три дня в завтраки не отмечается, что соответствует п.6.13. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Согласно представленной накопительной ведомости при составлении меню-раскладок использованы все рекомендованные п.6.30 СанПиН 2.4.5.2409-08. для завтраков и обедов пищевые продукты.

При составлении 12-дневного меню такие продукты, как хлеб, крупа и макаронные изделия, мясо, молоко, овощи, масло сливочное, включены в меню-раскладки ежедневно, что соответствует гигиеническим требованиям.

В меню-раскладках завтраков не допускается использование запрещенных пищевых продуктов и изготовление блюд и кулинарных изделий, что соответствует п. 6.25 приложение № 7 СанПиН 2.4.5.2409-08

Масса порций готовых блюд, введенных во 2-ой вариант завтрака и обеда не ниже рекомендуемой п. 6.9., приложением № 3 СанПиН 2.4.5.2409-08 массы блюд для детей 7-10 лет и 11-18 лет:

-суши – 200-250,0г;

-рубленые мясные и рыбные блюда – 80,0, при рекомендации 80,0-100,0.

-в среднем масса мясного, рыбного блюда с гарниром равна рекомендуемой СанПиН 2.4.5.2409-08 массе-220,0г.- для детей 7-10лет и 250,0г – для детей 11-18лет;

-масса каш, овощных блюд, творожных, яичных блюд – 200,0г для детей 7-10лет и 250,0г – для детей 11-18лет;

-масса третьих блюд – 200,0г.

Масса продуктов, использованных для приготовления блюд, в среднем ниже рекомендуемой массы продукта на 1 человека в день при двухразовом питании за счет продуктов (мяса -19,2%, рыбы-филе - 42,1%, сыру -23,0%)..

Расчеты, проведенные в ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы, свидетельствуют о соответствии примерных 12-ти дневных меню для организации питания детей в возрасте с 7 до 10 лет п. 6.9., 6.14. СанПиН 2.4.5.2409-08 по энергетической и пищевой ценности.

Калорийность завтраков+обедов для детей 7-10 лет весна-лето

Дни недели	Энергетическая ценность завтрака, % от суточной потребности	Энергетическая ценность обеда, % от суточной потребности	Энергетическая ценность завтрака+ обеда, % от суточной потребности
среднее	Не представлены	Не представлены	1329,7
% от сут. потреб.			56,5%
норма	20-25%	30-35%	50,0-60,0%

Калорийность завтраков+обедов для детей 7-10 лет осень-зима

Дни недели	Энергетическая ценность завтрака, % от суточной потребности	Энергетическая ценность обеда, % от суточной потребности	Энергетическая ценность завтрака+ обеда, % от суточной потребности
среднее	Не представлены	Не представлены	1423,05
% от сут. потреб.			60,5%
норма	20-25%	30-35%	50,0-60,0%

В среднем за десять дней для детей 7-10 лет калорийность завтрака+обеда – 1329,7/1423,05 ккал, что составляет 56,5 %-60,5% от энергетической потребности ребенка 7-10 лет при норме 50,0-60% суточной потребности, что соответствует п. 6.9., прил. 4., табл. 3 СанПиН 2.4.5.2409-08.

При анализе пищевой ценности представленного рациона для детей 7-10 лет при двухразовом питании:
 -содержание белка – 48,5г./48,0 при гигиеническом требовании –38,5-46,2г.;
 -содержание углеводов –204,7г./204,06г, при гигиеническом требовании –167,5г-201,0г.;
 -содержание жира–46,2/46,0 при гигиеническом требовании–39,5-47,4г., что не противоречит п. 6.9. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Калорийность завтраков для детей 11-18 лет весна-лето

Дни недели	Энергетическая ценность завтрака, % от суточной потребности	Энергетическая ценность обеда, % от суточной потребности	Энергетическая ценность завтрака+обеда, % от суточной потребности
среднее	Не представлены	Не представлены	1532,8ккал
% от сут. потреб.			56,4%
норма	20-25%	30-35%	50,0-60,0%

Калорийность завтраков+обедов для детей 11-18 лет осень-зима

Дни недели	Энергетическая ценность завтрака, % от суточной потребности	Энергетическая ценность обеда, % от суточной потребности	Энергетическая ценность завтрака+обеда, % от суточной потребности
среднее	Не представлены	Не представлены	1537,7ккал
% от сут. потреб.			56,6%
норма	20-25%	30-35%	50,0-60,0%

В среднем за десять дней для детей 11-18 лет калорийность завтрак+обед – 1532,8ккал/1537,7ккал, что составляет 56,6 % от энергетической потребности ребенка 11-18 лет при норме 50,0-60% суточной потребности, что соответствует п. 6.9., прил. 4., табл. 3 СанПиН 2.4.5.2409-08.

При анализе пищевой ценности представленного рациона для детей 11-18 лет при двухразовом питании:
 -содержание белка –50,4г./50,2г при гигиеническом требовании –45,0-54,0г.;
 -содержание углеводов –219,3г./218,8г. гигиеническом требовании -191,5-229,8г.;
 -содержание жира – . 50,3г./50,59г при гигиеническом требовании – 46,0-55,2г., что не противоречит п. 6.9. СанПиН 2.4.5.2409-08, так как отклонения пищевых веществ от норм физиологической потребности детей соответствуют предельно допустимым ($\pm 10\%$).

Третий вариант меню завтраков+обедов для детей 7-10 лет и 11-18 лет в осенне-зимний и весенне-летний периоды года

Меню завтраков состоит из молочных, рассыпчатых, вязких каш, закуски в виде бутербродов с сыром, маслом, горячего мясного блюда, с гарниром, блюд из творога,

отварных колбасных изделий с гарниром, блюд из яиц, горячего напитка, что соответствует гигиеническим требованиям.

Обед включает в себя горячие первое и второе блюда из мяса, кури, рыбы с крупяными, овощными, макаронными гарнирами, третье блюдо. В качестве закуски используются порционно огурцы и помидоры, салаты из свежих и отварных овощей в зависимости от сезона года, что соответствует п.6.19 СанПиН 2.4.5.2409-08

Представленные на экспертизу меню предусматривают такие способы приготовления блюд, как варка, приготовление на пару, тушение, запекание и исключает продукты с раздражающими свойствами, что обеспечивает соблюдение принципов щадящего питания для детей и соответствует п.6.16. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Для профилактики дефицита витаминов в меню включены свежие овощи порционно, овощные блюда, чай с лимоном, напитки из шиповника.

Повторение одних и тех же мясных, рыбных, макаронных, крупяных, овощных блюд и кулинарных изделий в течение дня и последующие два-три дня в завтраки и обеды не отмечается, что соответствует п.6.13. СанПиН 2.4.5.2409-08.

При составлении 12-дневного меню, такие продукты, как хлеб, крупа и макаронные изделия, мясо, молоко, овощи, масло сливочное, включены в меню-раскладки ежедневно, что соответствует п. 6.17. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В меню-раскладках завтраков не допускается использование запрещенных пищевых продуктов и изготовление блюд и кулинарных изделий, что соответствует п. 6.25 приложение № 7 СанПиН 2.4.5.2409-08

Согласно представленной накопительной ведомости при составлении меню-раскладок использованы все рекомендованные п.6.30 СанПиН 2.4.5.2409-08. для завтраков и обедов пищевые продукты.

Масса порций готовых блюд, введенных в 3-ий вариант завтраков и обедов не ниже рекомендуемой п. 6.9., приложением № 3 СанПиН 2.4.5.2409-08 массы блюд для детей 7-10 лет и 11-18 лет.

Наряду с соответствием выхода блюд рекомендуемым, согласно накопительной ведомости масса ряда продуктов, использованных для приготовления блюд, в среднем ниже рекомендуемой массы продуктов на 1 обучающегося 7-10лет и 11-18лет в день при двухразовом питании по мясу, рыбе и сыру.

Расчеты, проведенные в ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы, свидетельствуют о соответствии примерных 12-ти дневных меню для организации питания детей в возрасте с 7 до 10 лет п. 6.9., 6.14. СанПиН 2.4.5.2409-08 по энергетической и пищевой ценности.

Калорийность завтраков для детей 7-10 лет весна-лето

Дни недели	Энергетическая ценность завтрака, % от суточной потребности	Энергетическая ценность обеда, % от суточной потребности	Энергетическая ценность завтрака+ обеда, % от суточной потребности
среднее	Не представлены	Не представлены	1452,05ккал
% от сут. потреб.			61,7%
норма	20-25%	30-35%	50,0-60,0%

Калорийность завтраков для детей 7-10 лет осень-зима

Дни недели	Энергетическая ценность завтрака, % от суточной	Энергетическая ценность обеда, % от суточной	Энергетическая ценность завтрака+ обеда, % от суточной потребности

	потребности	потребности	
среднее	Не представлены	Не представлены	1452,47ккал
% от суг. потреб.			61,8%
норма	20-25%	30-35%	50,0-60,0%

В среднем за десять дней для детей 7-11 лет калорийность завтрака+обеда - 1452,05 ккал/1452,47 ккал, что составляет 61,7-61,8 % от энергетической потребности ребенка 7-10 лет при норме 50,0-60% суточной потребности, что соответствует п. 6.9., прил. 4., табл. 3 СанПиН 2.4.5.2409-08.

При анализе пищевой ценности представленного рациона для детей 7-10 лет при двухразовом питании:

-содержание белка - 48,07г./48,17г. при гигиеническом требовании -38,5-46,2г.;

-содержание углеводов -204,67г./206,38г. при гигиеническом требовании -167,5г-201,0г.;

-содержание жира - 48,9г./48,1г., при гигиеническом требовании - 39,5-47,4г., что не противоречит п. 6.9. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Отклонения содержания пищевых веществ от норм физиологической потребности детей соответствуют предельно допустимым ($\pm 10\%$).

Калорийность завтраков для детей 11-18 лет весна-лето

Дни недели	Энергетическая ценность завтрака, % от суточной потребности	Энергетическая ценность обеда, % от суточной потребности	Энергетическая ценность завтрака+ обеда, % от суточной потребности
среднее	Не представлены	Не представлены	1572,3 ккал
% от суг. потреб.			57,9%
норма	20-25%	30-35%	50,0-60,0%

Калорийность завтраков для детей 11-18 лет весна-лето

Дни недели	Энергетическая ценность завтрака, % от суточной потребности	Энергетическая ценность обеда, % от суточной потребности	Энергетическая ценность завтрака+ обеда, % от суточной потребности
среднее	Не представлены	Не представлены	1571,0 ккал
% от суг. потреб.			57,9%
норма	20-25%	30-35%	50,0-60,0%

В среднем за десять дней для детей 11-18 лет калорийность завтрака+обеда - 1572,3ккал/1571,0ккал, что составляет 51,7 % от энергетической потребности ребенка 11-18 лет при норме 50,0-60% суточной потребности, что соответствует п. 6.9., прил. 4., табл. 3 СанПиН 2.4.5.2409-08.

При анализе пищевой ценности представленного рациона для детей 11-18лет при двухразовом питании:

-содержание белка -50,84г./50,99г при гигиеническом требовании - 45,0-54,0г.;

-содержание углеводов -220,5г./222,7г, при гигиеническом требовании - 191,5-229,8г.;

-содержание жира - 53,99г/53,09г при гигиеническом требовании - 46,0-55,2г., что не противоречит п. 6.9. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Отклонения пищевых веществ от норм физиологической потребности детей соответствуют предельно допустимым ($\pm 10\%$).

Вывод:

На основании вышеизложенного и, руководствуясь Федеральным законом № 52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», 3 разных вариантов завтраков с одинаковыми обедами для двухразового питания учащихся 7-10 лет и 11-18 лет в весенне-летний и осенне-зимний периоды года в МАОУ «СОШ № 132», МАОУ «СОШ №136», МАОУ «СОШ №65», МАУДО ДЦО «Рифей», МБОУ №Школа №9 для обучающихся с ВОЗ» г. Перми, разработанные ИП Пищальниковой Н.Л. соответствуют (не соответствует), государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам: - СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Врач по гигиене детей и подростков
Должность



Губайдулина Т.Х.
Ф.И.О

Настоящее экспертное заключение не является санитарно-эпидемиологическим заключением и не дает права на эксплуатацию объекта, осуществление хозяйственной и иной деятельности, выполнение работ, оказание услуг.