



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ  
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА  
УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ  
ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА  
ПО МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ  
(УПРАВЛЕНИЕ РОСПОТРЕБНАДЗОРА ПО МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ)

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере  
защиты прав потребителей и благополучия  
человека по Мурманской области в Печенгском районе

пер. Советский, д. 1, г. Заполярный, 184450

Телефон (81554) 3-98-92, Факс (81554) 6-32-53

E-mail: [pechenga@murmnanpotrebнадzor.ru](mailto:pechenga@murmnanpotrebнадzor.ru), <http://51.rosпотребнадzor.ru>

ОКПО 71809582, ОГРН 1035100180005  
ИНН 51015190135502, 5100911003

Индивидуальному предпринимателю  
Хохловой И.В.

от 10.09.2021 г. № 51-00-12/40- 2183-2021

Г О соответствии примерного 2-х недельного ме-  
ню ИП Хохловой И.В. для организации горячего  
питания школьников в осенний период и ассорти-  
мента дополнительного питания через буфеты в  
МБОУ СОШ № № 19, 9 и МБОУ ООШ № 22

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Мурманской области в Печенгском районе ставит Вас в известность, что представленное Вами примерное 2-х недельное меню для организации горячего питания школьников в осенний период для учащихся с 7 до 11 лет и с 12 лет и старше, а также ассортимент дополнительного питания через буфеты в МБОУ СОШ № № 19, 9 и МБОУ ООШ № 22 соответствуют обязательным требованиям главы VIII, приложений 6, 8, 9 (таблицы 1.3), 10 (таблицы 1-3), 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Основанием для признания условий, соответствующими государственным санитарно – эпидемиологическим правилам и нормативам является экспертное заключение ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Мурманской области» по установлению соответствия проектной, технической и иной документации объектов хозяйственной и иной деятельности, продукции, работ, услуг № 18/01-35-10815/11679 от 08.09.2021г.

Приложение:

1. Экспертное заключение ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Мурманской области» по установлению соответствия проектной, технической и иной документации объектов хозяйственной и иной деятельности, продукции, работ, услуг № 18/01-35-10815/11679 от 08.09.2021г.- 1 экз. на 3-х л.

Врио начальника территориального отдела  
Управления Роспотребнадзора  
по Мурманской области в Печенгском районе

Е.Н. Родионова



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ  
 В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА  
 Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Мурманской  
 области»  
 (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Мурманской области»)  
 Коммуны ул., д.11, Мурманск, 183038, Тел. (8152) 47-25-34, факс (8152) 47-34-78  
 E-mail: [fguzmo@fguzmo.ru](mailto:fguzmo@fguzmo.ru), <http://www.fguzmo.ru>  
 ОКПО 71886585, ОГРН1055100194720, ИНН/КПП 5190135771/519001001

## ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

Адрес места осуществления деятельности:  
 184430, Мурманская область, Печенгский  
 район, г. Заполярный, пер. Советский, д. 1  
 Тел: (881554) 3-84-97

Аттестат аккредитации  
 № RA.RU.710065

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя  
 органа инспекции,  
 заместитель главного врача  
 ФБУЗ «Центр гигиены и  
 эпидемиологии в Мурманской  
 области»

Шлейфер Е.М.

07.09.2021

**Экспертное заключение по выполнению государственного задания  
 по установлению соответствия (несоответствия) проектной, технической и иной  
 документации объектов хозяйственной и иной деятельности, продукции, работ, услуг  
 № 18/01-35-108151/18649**

г. Заполярный

(место составления)

07 сентября 2021г.

(дата составления)

На основании предписания на выполнение государственного задания территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Мурманской области в Печенгском районе № 51-00-12/31-2080-2021 (№ 14) от 01.09.2021 г. в качестве экспертной организации (органа инспекции) филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Мурманской области в Печенгском районе» привлечен к проведению экспертизы проектов примерного двухнедельного меню для организации горячего питания учащихся МБОУ СОШ № 19, МБОУ СОШ № 9 и МБОУ ООШ № 22 в осенний период (для учащихся с 7 до 11 лет и с 12 до 18 лет), разработанного индивидуальным предпринимателем Хохловой И.В. (ИП Хохлова И.В.), ИНН 510902904572, ОГРНИП 320519000019173, юридический адрес: г. Заполярный, ул. Юбилейная, д. 4, кв 48

(наименование юридического лица, фамилия, имя и отчество индивидуального предпринимателя, ОГРН, ИНН, юридический адрес)

## Государственное задание в отношении экспертной организации:

Провести санитарно-эпидемиологическую экспертизу примерного 2-х недельного меню оформлением экспертного заключения по установлению соответствия (несоответствия) требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов проектной, технической и иной документации – проектов меню, предусмотренных законодательством в области санитарно-эпидемиологического благополучия, технического регулирования предоставлен индивидуальным предпринимателем Хохловой И.В. (ИП Хохлова И.В.), для организации питания школьников МБОУ СОШ № 19, МБОУ СОШ № 9 и МБОУ ООШ № 22 в осенний период.

(объект, адрес объекта деятельности субъекта)

**Правовые основания проведения экспертизы:**  
 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения» Гл. VIII, приложение 6, приложение 8, приложение 10, приложение 11, приложение 12.

**Экспертиза проведена экспертом:**

Медведевой И.А., врачом по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Мурманской области в Печенгском районе».

*(ФИО, наименование должности)*

Мне разъяснены обязанности и права эксперта, предусмотренные ст. 25.9 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях (далее – КоАП РФ), а также я предупрежден об административной ответственности за дачу заведомо ложного заключения по ст. 17.9, 19.26 КоАП РФ

И.А. Медведевой

*(подпись эксперта, расшифровка подписи)*

**Экспертной организацией (органом инспекции) проведены действия:**

Проведена оценка соответствия (несоответствия) требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов проектной, технической и иной документации, услуг, предусмотренных законодательством в области санитарно-эпидемиологического благополучия, технического регулирования проектов примерного двухнедельного меню питания школьников, врачом по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Мурманской области в Печенгском районе» Медведевой Ириной Анатольевной

1. Вопросы, поставленные на разрешение экспертной организацией:

- рассмотрение проекта примерного двухнедельного меню питания школьников в осенний период на базе МБОУ СОШ № 19 для детей 7-11 лет, 12 и старше;
- рассмотрение проекта примерного двухнедельного меню питания школьников в осенний период на базе МБОУ СОШ № 9 для детей 7-11 лет, 12 и старше;
- рассмотрение проекта примерного двухнедельного меню питания школьников в осенний период на базе МБОУ ООШ № 22 для детей 7-11 лет, 12 и старше;
- рассмотрение ассортимента буфетной продукции для организации дополнительного питания обучающихся в МБОУ СОШ № 19, МБОУ СОШ № 9, МБОУ ООШ № 22.
- Оформление экспертного заключения по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы соответствия или несоответствия примерных двухнедельных меню, ассортимента буфетной продукции для организации дополнительного питания обучающихся требованиям санитарного законодательства.

2. Рассмотрены документы:

- проекты примерных двухнедельных меню в осенний период;
- технологические карты блюд и кулинарных изделий в количестве 60 штук.
- сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников под редакцией М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт. г. Москва, 2007 г.
- ассортимент буфетной продукции для организации дополнительного питания обучающихся в МБОУ СОШ № 19, МБОУ СОШ 9, МБОУ ООШ № 22.

**В ходе проведения экспертизы установлено:**

Проекты примерных двухнедельных меню питания школьников в осенний период разработаны индивидуальным предпринимателем Хохловой И.В. Двухнедельные меню питания школьников на базе МБОУ СОШ № 19 для детей с 7 до 11 лет и для детей с 11 лет и старше, на базе МБОУ СОШ № 9 для детей с 7 до 11 лет и для детей с 11 лет и старше, на базе МБОУ ООШ № 22 для детей с 7 до 11 лет и для детей с 11 лет и старше

созданы индивидуальным предпринимателем, согласованы директорами школ № 19, № 9 и № 22 в соответствии с п. 8.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Представленные проекты меню содержат информацию о количественном составе блюд, сезонности, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде.

В представленных проектах меню приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, также указаны сборники рецептур, в соответствии с которыми данные блюда вырабатываются, а именно сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников под редакцией М.П.Могильного Издательство «ДеЛи принт» Москва, 2007г.; сборник рецептур блюд и кулинарных изделий Москва «Экономика» 1983г.; сборник технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений ГОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия» им. Академика Е.А. Вагнера, Уральский региональный центр питания.

По меню, с учетом продолжительности пребывания обучающихся в образовательном учреждении (п. 8.1.2. приложение 12), для детей МБОУ СОШ № 19 организовано трехразовое горячее питание (завтрак и обед для учащихся в 1 смену, обед и полдник для учащихся во 2 смену и полдник для групп продленного дня). По меню, для детей с односменным обучением (МБОУ СОШ № 9 и МБОУ ООШ № 22) организовано двухразовое горячее питание (завтрак и обед для учащихся в 1 смену) и полдник для групп продленного дня.

Качественная характеристика представленных меню:

Завтрак состоит из горячего блюда (молочной каши, яичного, творожного, макарон с сыром, колбасой), бутерброда с маслом, сыра, кондитерского изделия, напитка (чай с сахаром, лимоном, кисель), фруктов через день.

Обед включает: закуску (салат из отварных, консервированных овощей, овощей порционных), первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, птицы, рыбы и гарнир) и сладкое блюдо – компот.

Полдник состоит из горячего второго блюда (молочной каши, яичного, 2 блюда с гарниром, макарон с сыром), кондитерского изделия, напитка (какао с молоком, чай с сахаром, лимоном) для обучающихся в МБОУ СОШ № 19 и из напитка (чай с сахаром, чай с сахаром и лимоном, какао с молоком, молоко) и хлебобулочного изделия собственного изготовления (булочка домашняя, булочка с корицей, булочка с маком и т.д.) для обучающихся в МБОУ СОШ № 9 и МБОУ ООШ № 22.

В представленных примерных меню для организации горячего питания обучающихся суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют п. 8.1.2., приложению № 9, таблицы 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Масса порций блюд соответствует п. 8.1.2., приложению № 9, таблицы 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Организатором питания представлены 60 технологических карт, утвержденных ИП Хохловой И.В. на все блюда примерного меню. Технологические карты содержат наименование кулинарного изделия (блюда), наименование сборника рецептур, номер рецептуры (по сборнику), наименование сырья и его расход на 1 порцию, химический состав порции, содержание витаминов и микроэлементов в 1 порции, технологию приготовления и требования к качеству.

В целях профилактики йододефицитных состояний у детей в технологию приготовления блюд (по технологическим картам) введена йодированная соль

Количественная характеристика представленных меню:

Распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении суточного рациона должно составлять: завтрак – 20 - 25 %, обед – 30 - 35 %, полдник – 15 %, итого – 60 - 75 % от суточной потребности.

Суточная потребность в энергии для детей с 7 до 11 лет составляет 2350 ккал.

Калорийность по отдельным приемам пищи для детей 7-11 лет должна составлять:

приём пищи	рассчитанный диапазон
Завтрак	470 - 587,5 ккал
Обед	705 - 822,5 ккал
Полдник	235 - 353,5 ккал

Расчет калорийности по отдельным приемам пищи для обучающихся в возрасте с 7 до 11 лет (осень).

Фактически в проекте примерного меню за первую неделю для обучающихся в МБОУ СОШ № 19:

Прием пищи	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	Средний показатель	% за неделю	Норма %
завтрак	697,24	588,4	596,1	569,2	508	591,7	25	20-25
Обед	708,8	712,8	762,6	805	764,7	751,0	32	30-35
Полдник	363,4	375,34	362,4	408,4	396,34	361,16	15	10-15

Фактически в проекте примерного меню за вторую неделю для обучающихся в МБОУ СОШ № 19:

Прием пищи	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	Средний показатель	% за неделю	Норма %
завтрак	524,3	582,2	517,64	634,0	587,4	569,1	24	20-25
Обед	726,3	790,6	822,4	789,0	715,2	768,7	33	30-35
Полдник	408,8	398,4	363,74	408,4	406,3	360,3	15	10-15

Фактически в проектах примерных меню за первую неделю для обучающихся в МБОУ СОШ № 9, МБОУ ООШ № 22:

Прием пищи	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	Средний показатель	% за неделю	Норма %
завтрак	697,24	588,4	596,1	569,2	533,2	596,8	25	20-25
Обед	708,8	712,8	762,6	805,0	764,7	750,78	32	30-35
Полдник	311,9	344,7	345,4	334,4	353,5	338	14	10-15

Фактически в проектах примерных меню за вторую неделю для обучающихся в МБОУ СОШ № 9, МБОУ ООШ № 22:

Прием пищи	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	Средний показатель	% за неделю	Норма %
завтрак	524,3	582,2	517,64	634,0	587,4	569,1	24	20-25
Обед	726,3	790,6	822,4	789,0	715,2	768,7	33	30-35

Поддник	253,9	264,02	334,4	292,82	253,9	279,8	12	10-15
---------	-------	--------	-------	--------	-------	-------	----	-------

Суточная потребность в энергии для детей с 11 лет и старше составляет 2720 ккал. Калорийность по отдельным приемам пищи для детей с 12 лет и старше должна составлять:

приём пищи	рассчитанный диапазон
Завтрак	544 - 680 ккал
Обед	816 - 952 ккал
Поддник	272 - 408 ккал

Расчет калорийности по отдельным приемам пищи для обучающихся в возрасте 11 лет и старше (осень).

Фактически в проекте примерного меню в первую неделю для обучающихся в МБОУ СОШ № 19:

Прием пищи	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	Средний показатель	% за неделю	Норма %
Завтрак	735,24	582,2	555,3	628,8	597,2	619,7	23	20 - 25
Обед	816,9	827,3	865,75	923,3	882,4	863,13	32	30 - 35
Поддник	412,6	405,34	427,4	434,4	406,34	417,2	15	10 - 15

Фактически в проекте примерного меню во вторую неделю для обучающихся в МБОУ СОШ № 19:

Прием пищи	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	Средний показатель	% за неделю	Норма %
Завтрак	521,3	631,2	520,04	634,0	636,2	588,5	22	20 - 25
Обед	785,2	837,92	930,6	950,6	819,3	864,7	32	30 - 35
Поддник	408,4	392,4	403,74	450,4	408,3	412,6	15	10 - 15

Фактически в проекте примерного меню в первую неделю для обучающихся в МБОУ СОШ № 9, МБОУ ООШ № 22:

Прием пищи	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	Средний показатель	% за неделю	Норма %
Завтрак	735,24	582,2	596,1	628,8	597,2(638)	627,9	23	20 - 25
Обед	816,9	827,3	865,75	923,3	882,4	863,13	32	30 - 35
Поддник	311,9	344,7	358,7	334,4	292,82	328,5	12,1	10 - 15

Фактически в проекте примерного меню во вторую неделю для обучающихся в МБОУ СОШ № 9, МБОУ ООШ № 22:

Прием пищи	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	Средний показатель	% за неделю	Норма %
Завтрак	521,3	631,2	520,04	634,0	636,2	588,5	22	20 - 25
Обед	785,2	837,92	930,6	950,6	819,3	864,27	32	30 - 35

Полдник	279.2	358.7	334.4	292.82	272.2	307.5	11,3	10 - 15
---------	-------	-------	-------	--------	-------	-------	------	---------

Таким образом, показатели калорийности по отдельным приёмам пищи - завтраки, обед полдники для учащихся возрастных категорий 7-11 лет, 12-18 лет соответствуют требованиям санитарных правил п.8.1.2.3. приложению № 10 таблицы 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В представленных проектах примерных двухнедельных меню, технологических картах отсутствует пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей.

Индивидуальным предпринимателем Хохловой И.В. представлен ассортимент буфетной продукции для организации дополнительного питания обучающихся в МБОУ СОШ № 19, 9, МБОУ ООШ № 22, который включает в себя: соки, молоко, воду питьевую в потребительской упаковке промышленного изготовления до 500 мл объемом, горячие напитки собственного производства (чай, какао, кофейный напиток) объемом 200 мл, хлебобулочные изделия собственного производства массой до 100 г. в потребительской упаковке, кондитерские изделия (зефир, кондитерские батончики, конфеты (кроме карамели), шоколад) массой до 25г. в потребительской упаковке, мучные кондитерские изделия промышленного производства (печенье, вафли, мини кексы, пряники) массой до 50г. промышленного производства в потребительской упаковке, что соответствует п. 8.3.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

#### Заключение (выводы):

Настоящим документом по проведению санитарно-эпидемиологической экспертизы удостоверяю, что документы (проекты примерных двухнедельных меню, ассортимент буфетной продукции для организации дополнительного питания обучающихся), представленные индивидуальным предпринимателем Хохловой И.В. для организации питания учащихся МБОУ СОШ № 19, МБОУ СОШ № 9 и МБОУ ООШ № 22 в осенний период

соответствуют требованиям санитарных правил и нормативов:

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» главы VIII, приложения 6, приложения 8, приложения 9 таблицы 1.3, приложения 10 таблицы 1-3, приложения 12.

Экспертное заключение составлено в 3 экз.

Эксперт:

Врач по общей гигиене филиала  
ФБУЗ «Центр гигиены и  
эпидемиологии в Мурманской  
области в Печенгском районе»  
(подпись)

(подпись)

И.А.Медведева  
(ФИО)

Заведующий отделом санитарно-  
эпидемиологической экспертизы и  
санитарного надзора, врач по общей  
гигиене ФБУЗ «Центр гигиены и  
эпидемиологии в Мурманской  
области»  
(подпись)

(подпись)

Н.Ю.Евдокимова  
(ФИО)

(подпись)