



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ЧУКОТСКОМ АВТОНОМНОМ ОКРУГЕ»

Юридический адрес: 689000, Чукотский автономный округ, г. Анадырь, Ленина 11.
Тел./ Факс: (42722) 24816 Электронная почта: fbuz87@mail.ru
Фактический адрес: 689000, Чукотский автономный округ, г. Анадырь, Ленина 11.
Тел./ Факс: (42722) 24816 Электронная почта: fbuz87@mail.ru
Аттестат аккредитации органа инспекции RA.RU.710010

"УТВЕРЖДАЮ"

Главный врач ФБУЗ
«Центр гигиены и эпидемиологии
в Чукотском автономном округе»
Руководитель органа инспекции



24.12.2019
Регистрационный N 673/ф04

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ
на здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество
(Код формы: Ф 03-05.5.1)

На основании заявления Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Чукотского автономного округа «Чукотский северо-восточный техникум поселка Провидения» от 03.12.2019, регистрационный от 03.12.2019 № 673/ф04, вх. №2358 от 03.12.2019
Заказчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чукотского автономного округа «Чукотский северо-восточный техникум поселка Провидения» ИНН 8705000815 ОГРН 1028700517647
Юридический адрес 689251 Чукотский автономный округ Провиденский ГО пгт.Провидения ул.Полярная,д.38
Фактический адрес 689251 Чукотский автономный округ Провиденский ГО пгт.Провидения ул.Полярная,д.38
Заявленный вид экспертизы: экспертиза двухнедельного меню с распределением калорийности, витаминов, минеральных веществ для учащихся Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Чукотского автономного округа «Чукотский северо-восточный техникум поселка Провидения».
Произведенной на (в) ГАПОУ ЧАО «Чукотский северо-восточный техникум поселка Провидения».

(наименование объекта)

по адресу: Чукотский автономный округ, п.Провидения
(фактический адрес объекта)

Рассмотрены Документы (предписание, заявление, определение на проведение санитарно-эпидемиологической экспертизы и выдачу экспертного заключения): заявления Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Чукотского автономного округа «Чукотский северо-восточный техникум поселка Провидения» от 03.12.2019
2. Материалы санитарно-эпидемиологической экспертизы (акты, протоколы):

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Чукотском автономном округе»	Экспертное заключение № 673/ф04 от 24.12.2019	Страница 1 из всего 4
--	---	-----------------------

- двухнедельное меню с распределением калорийности, витаминов, минеральных веществ для учащихся Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Чукотского автономного округа «Чукотский северо-восточный техникум поселка Провидения»

3. Нормативная документация, на соответствие которой проведена экспертиза:

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

В результате проведенной санитарно-эпидемиологической экспертизы **установлено:**

1. Мощность объекта фактическая: ---
2. Объект расположен в здании: ---
3. Набор помещений: ---
4. Инженерное обеспечение:
 - водоснабжение: ---
 - канализация :_---
 - отопление: _---
5. Наличие санитарно-защитной зоны: ---
6. Санитарно-техническое состояние объекта на момент обследования:

Представленный примерный рацион питания разработан на 14-дневный период для учащихся техникума с круглосуточным пребыванием. В меню приводятся ссылки на номера технологических карт в соответствии с 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».

Форма составленного меню отвечает рекомендуемой форме в Приложении №2 и соответствует п.6.4. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Примерное меню содержит необходимую информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов, витаминов (В₁, С, А, Е) и минеральных веществ (кальций (Са), фосфор (Р), магний (Mg), железо (Fe)), в соответствии с 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».

Для учащихся организовано пятиразовое горячее питание (завтрак, обед, полдник, ужин, 2 ужин). Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Среднесуточная пищевая и энергетическая ценность рациона питания обучающихся учреждения начального и среднего профессионального образования составляет:

	белки, г		жиры, г		углеводы, г		калорийность, ккал	
	фактическ и	N	фактическ и	N	фактическ и	N	фактическ и	N
1 недел я	103,74	98-113 (юноши) 90-104	107,02	100-115 (юноши) 90-104	450,27	425-489 (юноши) 360-414	3179,071	3000- 3450 (юноши),
2 недел я	105,3	(девушк и)	104,32	(девушк и)	447,7	(девушк и)	3151,014	2600- 2990 (девушк и)
итого	104,5		105,67		448,98		3165,043	

Пищевая и энергетическая ценность рациона, предложенная рассматриваемым меню, обеспечивает потребность в пищевых веществах и энергии обучающихся юношей и девушек (с учетом $\pm 5\%$ допустимых отклонений), что соответствует п. 6.9, таблица 2 приложения №4 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в

общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Ежедневно в рационе питания включено мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи), что соответствует п. 6.17 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

При оценке состава завтраков, обедов, полдника и ужина установлено, что приемы пищи сформированы с учетом требований п.6.18, п.6.19,6.20, 6.21 СанПиН 2.4.5.2409-08 .

Масса порций соответствует требованиям п.6.9 СанПиН 2.4.5.2409-08 .

Соотношение калорийности по отдельным приемам составляет (средние значения):

	1 неделя		2 неделя		Норма	
	ккал	%	ккал	%	ккал	%
завтрак	655,1	20,8	599,3	19,4	600-690 (юноши) 520-598 (девушки)	20
обед	1089,7	34,7	1103,8	35,6	900-1207,5 (юноши) 780-1046,5 (девушки)	30-35
полдник	441,4	14,0	446,1	14,1	450-517,5 (юноши) 390-448,5 (девушки)	15
ужин	793,02	25,06	805,47	25,9	750-862,5 (юноши) 650-747,5 (девушки)	25
2 ужин	199,6	6,36	196,2	6,3	150-345 (юноши) 130-299 (девушки)	5-10

Распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи соответствует п. 6.14 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» с учетом отклонений.

В рационе используются все основные группы продуктов, в том числе, мясные, молочные продукты, овощи, фрукты и др., что соответствует п.6.30 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Продукты, блюда и кулинарные изделия, запрещенные или не рекомендованные для питания детей и подростков, в рационе отсутствуют. Повторения одних и тех же блюд в смежные дни, в различные приемы пищи в один день не отмечено, что соответствует п.6.13 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности обеспечивается за счет пищевых продуктов с естественным содержанием необходимых витаминов и минеральных веществ. В меню содержание витаминов указано из сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников под редакцией М.П.Могильного и В.А. Тутельяна и из химического состава в российских пищевых продуктов под редакцией И.М.Скурихина и В.А.Тутельяна.

7.Протоколы испытаний проб и образцов, отобранных на объекте, организация, проводившая исследования: -----

8. Результаты лабораторных исследований (испытаний): ----

Экспертиза проведена в соответствии с действующими техническими регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, государственными стандартами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

Рассмотренная документация- двухнедельное меню с распределением калорийности, витаминов, минеральных веществ для учащихся Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Чукотского автономного округа «Чукотский северо-восточный техникум поселка Провидения» соответствует СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».


(наименование действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов)

Настоящее экспертное заключение действительно при наличии материалов экспертизы, указанных в п. 2 настоящего экспертного заключения (приложение на ____ листах).

В соответствии со статьей 17.9. КоАП РФ об административной ответственности за предоставление заведомо ложных заключений предупреждены

Исполнитель:

Врач-эксперт
(должность)


подпись

Сумина А.М
(фамилия, инициалы)

Заведующий санитарно-гигиенического
отдела
(руководитель структурного подразделения)


подпись

Жирнова Н.Г
(фамилия, инициалы)