

Государственное санитарно-эпидемиологическое нормирование
Российской Федерации

НИФТР и СТ КЫРГЫЗСТАНДАРТ
**РАБОЧИЙ
ЭКЗЕМПЛЯР**

2.3. Гигиена питания

**«Оценка калорийности блюд. Отбор проб, экспертиза образцов,
подготовка заключений»**

**Методические рекомендации
МР 2.3. -20**

Роспотребнадзор, 2020

МР «Оценка калорийности блюд. Отбор проб, экспертиза образцов, подготовка заключений», МР 2.3....-20 – 9 с.

1. Разработаны: ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора (д.м.н., проф. И.И. Новикова, д.м.н., проф. Ю.В. Ерофеев, С.М. Гавриш, С.П. Романенко), Управление Роспотребнадзора по Новосибирской области (А.Ф. Щербатов, О.Н. Берсон), Управление Роспотребнадзора по Омской области (к.м.н. А.С. Крига, к.м.н. М.Н. Бойко).

2. Утверждены Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека – главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой _____ 2020.

3. Введены впервые.

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель Федеральной службы
по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека -
Главный государственный санитарный
врач Российской Федерации

А.Ю. Попова

« __ » _____ 2020 г.

4.2. ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

«Оценка калорийности блюд.
Отбор проб, экспертиза образцов, подготовка заключений»

МР 2.3. ____ . 20 г.

1. Общие положения и область применения

Настоящие методические рекомендации (далее – МР) разработаны в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (в редакции от 29.07.2017 г. № 221 ФЗ).

Рекомендации определяют порядок оценки калорийности блюд.

Рекомендации направлены на улучшение организации питания детей, обеспечения физиологических потребностей в пищевых и биологически активных веществах, стандартизации мероприятий контроля.

Рекомендации предназначены для органов и учреждений, осуществляющих функции государственного санитарно-эпидемиологического надзора, юридических лиц, аккредитованных в установленном порядке, на проведение лабораторных исследований, образовательных организаций и организаций отдыха и оздоровления детей, а также организаций, обеспечивающих услугу общественного питания, учебных заведений.

2. Этапы оценки правильности порционирования блюд и технологии приготовления блюд, калорийности

Правильность порционирования блюд должна проводиться посредством взвешивания пяти образцов продукции с расчетом среднего показателя и сравнения ее с величиной, указанной в цикличном меню. Взвешивание проводится должностными лицами, осуществляющими федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор в присутствии представителей субъекта контроля.

Оценка технологии приготовления блюд и калорийности проводится в соответствии с технологической картой на блюдо (из сборника рецептур для детского питания) и включает в себя следующие этапы: экспертиза документов, отбор проб, оформление сопроводительных документов, определение химического состава и калорийности готовых блюд, подготовка заключения.

При отсутствии документов, регламентирующих технологию приготовления блюд (технологической карты) пробы отбору не подлежат.

Должностными лицами, осуществляющими федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор проводится оценка соответствия фактического меню - меню цикличному по количеству блюд, их наименованию, объемам порций, информации, приведенной в меню-раскладке и технологических картах.

Результаты экспертизы документов, отражаются в протоколе отбора.

Для проведения исследований все блюда рекомендуется отбирать с раздачи или со стола ребенка. Отбор проб осуществляется в присутствии представителя субъекта контроля. Отбор проб проводится в момент раздачи пищи.

Для отправки проб на лабораторное исследование необходимо заполнить акт отбора проб (образцов). В акте отбора проб указываются: дата, время отбора, наименование организации, адрес, условия транспортировки (сумка-холодильник), тара, упаковка (в которой производится доставка), НД (нормативный документ), в соответствии с которым проведен отбор пробы, цель исследования, место отбора образцов, наименование блюд и их масса.

Акт отбора проб подписывается лицом, проводившим отбор проб, а также представителями субъекта контроля (не менее 2-х чел.), в присутствии которых проводился отбор проб.

К акту отбора проб прилагается меню - раскладка, которая составляется и подписывается ответственным лицом субъекта контроля.

Для определения химического состава и энергетической ценности блюд расчетным методом по всем указанным в раскладке продуктам должна быть представлена исчерпывающая информация (например: % жирности молочных продуктов, сорт муки, категория мяса).

Правильность и полнота заполнения меню-раскладки оценивается лицом, отбирающим пробу, что подкрепляется его подписью.

Для формирования дела по материалам проверки оформляется протокол отбора проб. К протоколу отбора проб прикладывается копия меню-раскладки, копия акта отбора проб.

Химический состав готовых блюд рекомендуется определять расчетным и лабораторным методами. При этом, применение одного метода дополняет другой.

Для определения химического состава и калорийности блюд расчетным методом используются справочники «Химический состав пищевых продуктов». В полученные величины вносят поправку на потери основных питательных