

**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/сч  
20566U23700), расчетный счет: 03214643000000015600 в отделении Пермь Банка России  
//УФК по Пермскому краю, БИК 015773997, ЕКС (кор. счет): 40102810145370000048

Аттестат аккредитации  
№ RA.RU.710044

Зам. главного врача  
Е.Ж. Кузовникова  
(Ф.И.О. Подпись)



Утверждаю:

«26» ноября 2021 г.  
МП

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 3879 -ЦА  
по результатам санитарно-эпидемиологических обследований,  
санитарно-эпидемиологических и гигиенических оценок**

В соответствии с заявлением ООО «Дело Вкуса» № 7518-ЦА от 28.10.2021 о проведении гигиенической оценки примерного 10-дневного меню для детей в возрасте от 7 до 11 лет и от 12 до 18 лет

была проведена гигиеническая оценка представленных примерных 10-дневных меню для питания детей школьного возраста.

Результаты оформлены в виде: -

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

Проведение экспертизы и оформление экспертного заключения по результатам гигиенической оценки было поручено провести врачу по гигиене детей и подростков ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Кореловой Татьяне Владимировне.

Корелова Татьяна Владимировна предупреждена об ответственности за дачу заведомо ложного заключения.

(Ф.И.О. полностью)

Подпись

Гигиеническая оценка представленных меню проведена: дата начала «03» ноября 2021 г., дата окончания «26» ноября 2021 г.

Эксперту было дано поручение на проведение:

Гигиеническая оценка примерного 10-дневного меню для школьников в возрасте от 7 до 10 лет, от 11 до 18 лет для организации питания в МАОУ «СОШ №1» по ул. Калинина, 19, МАОУ «Многопрофильная школа «Приоритет» по адресу ул. Голева, 8, МАОУ «Химико-технологическая школа «Синтез» по адресу ул. А.Ушакова, 24, МАОУ «Лицей №10» корпус 1 по адресу ул. Техническая, 22, МАОУ «Лицей №10» корпус 1 по адресу ул. Льва Шатрова, 5, представленные ООО «Дело вкуса».

В распоряжение эксперта были предоставлены следующие документы:

(перечислить с указанием наименования, номера и даты документа):

- заявление №7517 от 28.10.2021г.
- примерное 10-дневное меню для школьников в возрасте от 7 до 10 лет, от 11 до 18 лет.

В результате установлено:

проведена гигиеническая оценка примерного 10-дневного меню для школьников в возрасте от 7 до 10 лет, от 11 до 18 лет для организации питания в МАОУ «СОШ №1» по ул. Калинина, 19, МАОУ «Многопрофильная школа «Приоритет» по адресу ул. Голева, 8, МАОУ «Химико-технологическая школа «Синтез» по адресу ул. А.Ушакова, 24, МАОУ «Лицей №10» корпус 1 по адресу ул. Техническая, 22, МАОУ «Лицей №10» корпус 1 по адресу ул. Льва Шатрова, 5, представленные ООО «Дело вкуса».

Основной целью при гигиенической оценке представленных меню являлось установление соответствия (несоответствия) предоставленных меню обязательным требованиям СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи» (далее СП 2.4.3648-20), СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

При составлении меню использованы «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации «Уральский региональный центр питания» 2013 г., «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений «Уральский региональный центр питания» 2018 г.

Разработанные меню предусмотрены на 2 приёма пищи (завтрак и обед) с пояснениями к режиму функционирования общеобразовательной организации и режима обучения в соответствии с п.8.1.2. Приложения № 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В соответствии с п.8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 представленный вариант меню разработан на период не менее 2-х недель для возрастной группы 7-11 лет, 12-18 лет в соответствии с рекомендуемым образцом по приложению № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Представленное меню содержит информацию об энергетической, пищевой ценности, включая содержания витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, массе порций блюд, количественном составе блюд.

Представленное меню составлено на 10 дней согласно п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 предусматривает 2-разовое питание (завтрак, обед).

В меню приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанных в примерном меню, соответствует их наименованиям, указанным в использованном сборнике рецептур. В результате проведенного анализа установлено соответствие меню - раскладок используемым технологическим картам, что соответствует п.2.3.3. СП 2.4.3648-20, п.2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Согласно пояснительной записке по фактическому использованию данного меню, гигиеническая оценка проведена как двух отдельных рационов: Комплекс №1 «завтрак №1+обед №1», Комплекс №2 «завтрак №2+обед №1».

Меню завтраков состоит из закуски, горячего блюда и горячего напитка. Горячие блюда в меню представлены молочными кашами, блюдами из творога, блюдами из яиц, горячие напитки – чай с сахаром, чай с лимоном, чай с молоком, кофейный напиток с молоком, какао с молоком.



Обед включает в себя горячие первое и второе блюда из мяса, кури, рыбы с крупяными, овощными, макаронными гарнирами, холодную закуску в виде овощей соленых порционных (огурцы), овощей отварных, третье блюдо либо сладкое.

Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не отмечается.

Представленное на экспертизу меню предусматривают такие способы приготовления блюд, как варка, приготовление на пару, тушение, запекание и исключает продукты с раздражающими свойствами.

Для профилактики дефицита витаминов в меню включены овощные блюда, свежие фрукты, чай с лимоном, напиток из шиповника, компоты.

Рыба, яйца, сыр, творог включены по 2-4 раза за 10 дней, хлеб пшеничный и ржаной включены в меню с каждым приемом пищи.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не используются пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей в соответствии требованиям п.8.1.9. приложения № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Суммарные объемы блюд и масса порций по приемам пищи для детей школьного возраста соответствуют требуемым суммарным объемам и массе порций согласно таблице №1, таблице №3 приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

- В среднем калорийность при двухразовом питании детей в возрасте 7-10 лет в осенне-зимний период за 10 дней составила:

Рацион Комплекса №1 «завтрак №1+обед №1» – 1446,51 ккал, что составляет 62% от минимальной суточной потребности в энергии.

Калорийность завтрака в среднем за 10 дней - 27,5 % от суточной потребности (2350 ккал), при норме не менее 25% с учётом увеличения калорийности основного завтрака на 5% при отсутствии второго завтрака, калорийность обеда в среднем за 10 дней – 34,6 % от суточной потребности (2350 ккал), при норме 30%-35%.

Выполнение основных пищевых веществ по представленным примерным меню при организации двухразового питания от суточной потребности для возрастной категории 7-10 лет составил: белки – 62%, жиры – 53%, углеводы – 48%.

Рацион Комплекса №2 «завтрак №2+обед №1»– 1483,6 ккал, что составляет 63% от минимальной суточной потребности в энергии.

Калорийность завтрака в среднем за 10 дней - 28,5 % от суточной потребности (2350 ккал), при норме не менее 25% с учётом увеличения калорийности основного завтрака на 5% при отсутствии второго завтрака, калорийность обеда в среднем за 10 дней – 34,6 % от суточной потребности (2350 ккал), при норме 30%-35%.

Выполнение основных пищевых веществ по представленным примерным меню при организации двухразового питания от суточной потребности для возрастной категории 7-10 лет составил: белки – 64%, жиры – 56%, углеводы – 49%. (1:0,9:3,3)

- В среднем калорийность при двухразовом питании детей в возрасте 12-18 лет в осенне-зимний период за 10 дней составила:

Рацион Комплекса №1 «завтрак №1+обед №1» – 1722,8ккал, что составляет 63,3% от минимальной суточной потребности в энергии.

Калорийность завтрака в среднем за 10 дней - 27,3 % от суточной потребности (2720 ккал), при норме не менее 25% с учётом увеличения калорийности основного завтрака на 5% при отсутствии второго завтрака, калорийность обеда в среднем за 10 дней – 36 % от суточной потребности (2720 ккал), при норме 30%-35%.

Выполнение основных пищевых веществ по представленным примерным меню при организации двухразового питания от суточной потребности для возрастной категории 12-18 лет составил: белки – 77%, жиры – 65%, углеводы – 59%;

Рацион Комплекса №2 «завтрак №2+обед №1» – 1740,75 ккал, что составляет 64% от минимальной суточной потребности в энергии.



Калорийность завтрака в среднем за 10 дней - 27,9 % от суточной потребности (2720 ккал), при норме не менее 25% с учётом увеличения калорийности основного завтрака на 5% при отсутствии второго завтрака, калорийность обеда в среднем за 10 дней – 36 % от суточной потребности (2720 ккал), при норме 30%-35%.

Выполнение основных пищевых веществ по представленным примерным меню при организации двухразового питания от суточной потребности для возрастной категории 12-18 лет составил: белки – 75%, жиры – 68%, углеводы – 59%.

Содержание витаминов и минералов для детей 7-11 лет

Витамины	Комплекс 1	Комплекс 2	% выполнения Комплекс 1	% выполнения Комплекс 2
В1	1,83	1,66	254,2	230,6
В2	1,21	1,23	144,0	146,4
С	141,9	151,35	394,2	420,4
А	1570,94	1565,22	374,0	372,7
Са	<b>453,33</b>	<b>429,51</b>	<b>68,7</b>	<b>65,1</b>
Р	879,37	894,19	133,2	135,5
магний	216,94	227,02	144,6	151,3
железо	13,65	14,67	189,6	203,8
	2373,56	2545,02	359,6	385,6

Содержание витаминов и минералов для детей 12-18 лет

Витамины	Комплекс 1	Комплекс 2	% выполнения Комплекс 1	% выполнения Комплекс 2
В1	2,12	1,9	252,4	226,2
В2	1,36	1,39	141,7	144,8
С	160,37	168,24	381,8	400,6
А	1657,28	1656,88	306,9	306,8
Са	<b>506,92</b>	<b>504,9</b>	<b>70,4</b>	<b>70,1</b>
Р	1033,67	1060,49	143,6	147,3
магний	261,87	271,45	145,5	150,8
железо	16,63	17,39	154,0	161,0
	2829,44	2962,9	393,0	411,5

### Вывод

На основании вышеизложенного и, руководствуясь Федеральным законом № 52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,

примерное 10-дневного меню для школьников в возрасте от 7 до 10 лет, от 11 до 18 лет для организации питания в МАОУ «СОШ №1» по ул. Калинина, 19, МАОУ «Многопрофильная школа «Приоритет» по адресу ул. Голева, 8, МАОУ «Химико-технологическая школа «Синтез» по адресу ул. А.Ушакова, 24, МАОУ «Лицей №10» корпус 1 по адресу ул. Техническая, 22, МАОУ «Лицей №10» корпус 1 по адресу ул. Льва Шатрова, 5, представленные ООО «Дело вкуса».

**соответствует** (не соответствует) государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам:

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Врач по гигиене детей и подростков



Корелова Т.В.