

**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

Уникальный номер записи об аккредитации  
в реестре аккредитованных лиц  
RA.RU.710044



**Утверждаю:**  
Зам.главного врача  
(должность)

А.В.Кравченко  
(Ф.И.О. подпись)

«28» февраля 2024 г.

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 956 -ЦА  
по результатам санитарно-эпидемиологических обследований  
санитарно-эпидемиологических и гигиенических оценок**



В соответствии с заявлением ИП Пиклова Сергея Витальевича от 26.01.2024 г о проведении гигиенической оценки примерного варианта 12 - дневного меню для организации питания детей от 7 до 11 лет на весенне-летний период в общеобразовательных организациях с продолжительностью нахождения ребенка в организации до 6 часов была проведена гигиеническая оценка представленного примерного 12-дневного 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» Мальцевой Татьяне Николаевне.

Мальцева Татьяна Николаевна предупреждена об ответственности за дачу заведомо ложного заключения.

(Ф.И.О. полностью)



Подпись

Гигиеническая оценка представленного примерного 12-дневного меню проведена: дата начала «26» февраля 2023 г., дата окончания «28» февраля 2024 г.

Эксперту было дано поручение на проведение:

1. Гигиеническая оценка представленного примерного 12-дневного меню для детей в возрасте от 7 до 11 лет на весенне-летний период года.

В распоряжение эксперта были предоставлены следующие документы:

(перечислить с указанием наименования, номера и даты документа)

1. заявление № 577-ЦА от 26.01.2024 года;

2. примерное 12-дневное меню для детей в возрасте от 7 до 11 лет весенне-летний период года.

В результате установлено:

Проведена гигиеническая оценка представленного примерного 12-дневного меню для детей в возрасте от 7 до 11 лет на весенне-летний период года с целью установления соответствия (несоответствия) предоставленного меню требованиям СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (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).

Представленное на экспертизу перспективное 12-дневное меню для организации питания детей от 7 до 11 лет на весенне-летний период в общеобразовательных учреждениях (для учащихся 1-4 классов) предполагает реализацию основного (организованного) меню, включающего горячее питание (завтрак и обед), что соответствует п.8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Разработанное меню предусмотрено 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 с 7 до 11 лет в соответствии с рекомендуемым образцом по приложению № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Представленный вариант 12 – дневного меню содержит информацию о калорийности, пищевой ценности, массе порций блюд.

Завтраки состоят из закуски, горячего блюда и горячего напитка, обеды – из закуски, 1 и 2 горячих блюд, напитка.

При составлении 12 - дневного меню для организации питания детей от 7 до 11 лет на весенне-летний период использовалась следующая литература:

- 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». Составители: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Грищина А.С., Кашина Е.В., издание 5-е с дополнениями, г. Пермь, 2013 г.;

- Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений». Составители: Перевалов А.Я., Тапешкина Н.В., издание 3-е дополненное и исправленное, 2018 г., 2021 г;

-Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания, Составители: ООО «Фирма «Партнер», изд. 6, часть 1, часть 2, 2023 г.

Согласно представленных ведомостей контроля за рационом питания и меню -раскладок, в целях профилактики йододефицитных состояний у детей в меню используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий, что соответствует п.8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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.

Примерное меню разработано с учетом сезонности.

При анализе продуктового набора, представленного на санитарно-эпидемиологическую экспертизу меню, установлено выполнение утвержденного приложением № 7 таблицей № 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 набора продуктов. В меню включены ежедневно блюда из мяса, птицы, молока, картофеля, овощей, фруктов, круп, сливочного и растительного масла, хлеб ржаной и пшеничный. Блюда из остальных продуктов введены в меню 2-4 раза в неделю.

Представленные меню завтраков включают в себя: горячие блюда в виде мясных - 2 раза за 12 дней, рыбных блюд - 1 раз за 12 дней, блюд из курицы -- 4 раза за 12 дней, молочных каш - 3 раза за 12 дней, блюд из творога - 1 раз за 12 дней, блюд из яиц - 1 раз за 12 дней, закусок в виде хлебобулочных изделий (сдоба), кисломолочных изделий (йогурт), блюд из овощей (овощи натуральные свежие порционно, овощные салаты, овощи консервированные), фруктов.

Представленные меню обедов включает в себя холодные закуски (овощи сырые порционно, овощные салаты), горячие первые блюда, второе блюда из мяса - 4 раз в неделю, курицы - 6 раз в неделю, рыбы - 2 раза в неделю, с крупяными, овощными, макаронными гарнирами, третьи блюда в виде киселей, компотов, напитков, что соответствует гигиеническим требованиям.

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

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

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

Для профилактики дефицита витаминов в меню включены овощные блюда, свежие фрукты, что соответствует требованиям п. 8.1.6. таблицы № 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В результате проведенных расчетов по представленному 12 дневному меню установлено:

- 12 дневное меню на весенне-летний период дня детей: от 7 до 11 лет:
  - в среднем калорийность при двухразовом питании за 12 дней для детей в возрасте от 7 до 11 лет составила 1413,17 ккал (60 % от минимальной суточной потребности в энергии), что не ниже гигиенических требований п.8.1.2. Приложение 10 Таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - 50-60 %;
  - распределение калорийности по отдельным приемам пищи для детей в возрасте от 7 до 11 лет в соответствии с требованиями п.8.1.2, Приложение 10 Таблица 3, п.8.1.2.1, п.8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 составило:
    - калорийность завтрака в среднем за 12 дней - 595,16 ккал, что составило 25,33 % от суточной потребности (2350 ккал), при норме 20-25%;
    - калорийность обеда в среднем за 12 дней - 818 ккал, что составило 34,8 % от суточной потребности (2350 ккал), при норме 30%-35%;
  - вклад основных пищевых веществ в общую калорийность при двухразовом питании для детей от 7 до 11 лет в среднем за 12 дней составляет: белков - 16,6%, жиров - 27,1%, углеводов - 56,2 %;
  - выполнение по основным пищевым веществам при двухразовом питании учащихся в возрасте от 7 до 11 лет в среднем за 12 дней составляет: белки - 58,62 г (76,13 %), жиры - 42,71 г (54,1 %), углеводы - 198,6 г (59,31 %).

Изготовление и реализация данного ассортимента блюд и кулинарных изделий возможна в конкретной образовательной организации с учетом набора помещений, при условии оснащения техническими средствами для реализации технологического процесса (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой и т.д.

### Вывод

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

представленный вариант 12 - дневного меню ИП Пиклова С.В. для организации питания детей от 7 до 11 лет на весенне-летний период в общеобразовательных организациях с продолжительностью нахождения ребенка в организации до 6 часов

**соответствует** (не соответствует)

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене  
(должность)

  
(подпись)

Т.Н.Мальцева  
(Ф.И.О.)