

**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/с
20566U23700)
Расчетный счет: 40501810965772300004 в Отделении Пермь г. Пермь
Код по ОКПО 75507248

Аттестат аккредитации
№ RA.RU.710044

Утверждаю:

Заместитель главного врача
А.В. Кравченко

(Ф.И.О. Подпись)



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 923 - ЦА
по результатам санитарно-эпидемиологических обследований,
санитарно-эпидемиологических и гигиенических оценок

Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю вынесено Предписание о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы №157 от 24.02.2022 года, вх. № 1163 - ЦА от 24.02.2022 года, о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы 3-х вариантов единого примерного меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов.

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

В отношении Департамента образования администрации г. Перми была проведена гигиеническая оценка представленных 3-х вариантов единого примерного меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов.

Результаты оформлены в виде: - .

Проведение экспертизы и оформление экспертного заключения по результатам гигиенической оценки было поручено провести заведующей отделом гигиены детей и подростков, врачу по гигиене детей и подростков ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Щелчковой Екатерине Александровне.

Щелчкова Екатерина Александровна предупреждена об ответственности за дачу заведомо ложного заключения.

(Ф.И.О. полностью)

Подпись

Гигиеническая оценка представленных примерных меню проведена: дата начала «25» февраля 2022 г. в 08-30 часов, дата окончания « 02» марта 2022 г. в 14-00 часов.

Эксперту было дано предписание на проведение:

1. Гигиеническая оценка представленных 3-х вариантов единого примерного меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов.

В распоряжение эксперта были предоставлены следующие документы:
(перечислить с указанием наименования, номера и даты документа)



1. Предписание о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы №157 от 24.02.2022 года, вх. № 1163-ЦА от 24.02.2022 года;
2. 3-и варианта единого примерного меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов.

В результате установлено:

Цель проведения гигиенической оценки установление соответствия (несоответствия) предоставленных меню 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».

1-ый вариант меню

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., Тапешкина Н.В., 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., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В., Лебедева А.Г., издание 5-е с дополнениями, 2018 г.

Представленное на экспертизу примерное 12-ти 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. Согласно пояснительной записке (исх. №37 от 10.12.2021 г.) ИП Векшина А.А., организация питания детей планируется осуществляться посредством реализации основного меню (горячее питание) с учетом режима функционирования организации и режима обучения: продолжительность занятий до 6 часов с количеством обязательных приемов пищи 1 смена - завтрак, вторая смена - обед, что не противоречит п.8.1.2. Приложения № 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Меню для детей, нуждающихся в диетическом питании на гигиеническую оценку не представлено.

В соответствии с п.8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 представленные варианты меню разработаны на период не менее 2-х недель для возрастной группы с 7 до 11 лет в соответствии с рекомендуемым образцом по приложению № 8 к настоящим Правилам.

Представленный вариант меню содержит информацию о массе порций блюд, ссылки на №ТТК. Представленные технологические карты содержат информацию о технологии приготовления блюд, калорийности, содержании белков, жиров и углеводов, витаминов и минеральных веществ, для горячих блюд – информацию о температуре их выдачи.

Представленное меню содержит весь перечень среднесуточных наборов пищевой продукции для детей 7-11 лет в соответствии с п.8.1.2 приложение № 7, таблица 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В меню включены продукты, являющиеся источниками полноценного белка: мясо, рыба, птица, субпродукты, яйца, творог, сыр, крупы, бобовые. Для восполнения детьми витаминами – овощи, фрукты, чай с лимоном, компоты, напиток из шиповника, соки. Согласно представленным технологическим картам, в целях профилактики йододефицитных состояний у детей в меню планируется использовать соль поваренную пищевую йодированную при приготовлении блюд и кулинарных изделий.



В представленном меню за 12 дней не используется пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей, что соответствует требованиям п. 8.1.9., приложение № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В меню включены блюда, технология приготовления которых предусматривает использование шадящих методов кулинарной обработки.

Завтраки состоят из закуски (бутерброд с маслом, сыром/фрукт/йогурт/выпечная продукция/салаты одно-, двухкомпонентные), горячего блюда (каши/яичное/творожное/мясное блюда) и горячего напитка (чай, какао). Обеды состоят из закуски, первого и второго блюда, гарнира, напитка.

Суммарные объемы блюд в завтраки и обеды соответствуют п. 8.1.2, приложение № 9, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Требования по массе порций блюд согласно п.8.1.2. Приложения № 9 Таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 соблюдаются.

Распределение калорийности по отдельным приёмам пищи (завтраки) для детей не ниже величин (доля суточной потребности 20-25%), указанных в 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 и составило:

- калорийность завтрака от 485,79 ккал (минимальный показатель) до 995,85 ккал (максимальный показатель), что в процентном выражении составило от 20,7% до 42,4% соответственно.

Распределение калорийности по отдельным приёмам пищи (обеда) для детей не ниже величин (доля суточной потребности 30-35%), указанных в 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 и составило:

- калорийность обеда от 612,71 ккал (минимальный показатель) до 958,22 ккал (максимальный показатель), что в процентном выражении составило от 26% до 40,8 % (за неделю средний % пищевой ценности составил 33,2%) соответственно.

Содержание пищевых веществ и энергии в среднем за 1 день цикла по отдельным приемам пищи составило (все данные химического состава ингредиентов блюд в меню представлены без учета потерь при тепловой кулинарной обработке):

- завтрак в среднем за 1 день цикла: белки 26,26 г – 34,1% от суточной нормы, жиры 19,92 г – 25,2% от суточной нормы, углеводы 92,26 г - 27,5% от суточной нормы, энергетическая ценность – 653,34 ккал – 27,8 % от суточной нормы;

- обед в среднем за 1 день цикла: белки 31,83 г – 41,5% от суточной нормы, жиры 31,37 г - 39,7 % от суточной нормы, углеводы 94,33 г – 28,1 % от суточной нормы, энергетическая ценность – 781,27 ккал - 33,2 % от суточной нормы.

При условии получения учащимися 2-х разового питания содержание пищевых веществ и энергии в среднем за 1 день цикла 12-ти дневного меню:

- белки 58,31 г (75,7% от суточной нормы),
- жиры 51,32 г (65% от суточной нормы),
- углеводы 187,11 г (55,8 % от суточной нормы), энергетическая ценность – 1437,96 ккал (61,2 % от суточной нормы).

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.

2 вариант меню

При составлении 10- 12 - дневных 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., Тапешкина Н.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, 2018 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 5-е, доп. - 2018 г.;

- Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания. Сборник технических нормативов. Москва ДеЛи плюс 2013г;

- Справочник рецептуры блюд для питания учащихся образовательных учреждений города Москвы. Департамент потребительского рынка и услуг города Москвы. Москва 2003. Под редакцией Варфоломеевой В.Л. Составили Сорокина Л.И. Александрова Г.В. Барсукова Л.Л. Борисова И.В.;

- Таблицы химического состава и калорийности Российских продуктов питания И.М. Скурихин, В.А.Тутельян. Москва ДеЛи принт 2007.

Представленные на экспертизу перспективные 10 - 12 дневные меню для организации питания детей от 7 до 10 лет на весенне-летний период в общеобразовательных организациях (для учащихся 1-4 классов) предполагают реализацию основного (организованного) меню, включающего горячее питание – завтрак, обед, полдник. Согласно пояснительной записке (исх. б/н от 09.12.2021 г.) к представленному меню НП «Лидер» организация питания детей планируется осуществляться посредством реализации основного меню (горячее питание) с учетом режима функционирования организации и режима обучения, что не противоречит п.8.1.2. Приложения № 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

Возрастная группа	Смена	Наименование
Дети 7-11 лет	1 смена (пребывание до 6 часов)	Завтрак «Переменка»
	2 смена (пребывание до 6 часов)	Обед «Обжорка»
	3-х разовое питание	Завтрак «Правильный» Обед «Обжорка» Полдник

Меню предоставлено на 12 дней – для общеобразовательных организаций, работающих по 6-ти дневному графику, работающих по 5-ти дневному графику, меню предусматривается как 10-ти дневное, исключая 6-ой и 12-й день.

Кроме того, представлено меню для детей для детей с ОВЗ и нуждающихся в диетическом питании:

Возрастная группа	Смена	Наименование
Дети ОВЗ	1 смена	Завтрак «Правильный» Обед «Обжорка»
	2 смена	Обед «Обжорка» Полдник
Дети ОВД (основной вариант диеты)	1 смена (пребывание до 6 часов)	Завтрак «Здоровей-ка»
	2 смена (пребывание до 6 часов)	Обед «Здоровей-ка»



Представленные варианты меню содержат информацию о массе порций блюд, ссылки на №ТТК. Представленные меню-раскладки содержат информацию о калорийности, содержании белков, жиров и углеводов, витаминов и минеральных веществ.

В представленных меню за 10-12 дней не используется пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей, что соответствует требованиям п. 8.1.9., приложение № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В меню включены блюда, технология приготовления которых предусматривает использование шадящих методов кулинарной обработки.

Завтрак «Правильный» состоит из закуски (бутерброд с маслом, сыром/яйцо вареное/фрукт/йогурт/выпечная продукция), горячего блюда (каши/яичное/творожное блюда) и горячего напитка (чай, какао). Завтрак «Переменка», «Здоровей-ка» состоит из закуски (салаты одно-, двухкомпонентные/бутерброд с маслом, сыром/фрукт/йогурт/выпечная продукция), горячего блюда (каши/яичное/творожное/мясное блюда) и горячего напитка (чай, напитки витаминизированные, какао). Обеды «Обжорка», «Здоровей-ка» состоят из закуски, первого и второго блюда, гарнира, напитка. Полдник состоит из напитка (чай/молоко/соки/кисло-молочные напитки), кондитерской/выпечной продукции/ фруктов.

Представленное меню содержит весь перечень среднесуточных наборов пищевой продукции для детей 7-11 лет в соответствии с п.8.1.2 приложение № 7, таблица 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В меню завтраков «Правильный», «Переменка», обеда «Обжорка», «Здоровейка» включены продукты, являющиеся источниками полноценного белка: мясо, рыба, птица, субпродукты, яйца, творог, сыр, крупы и бобовые; для восполнения детьми витаминами – овощи, фрукты, витаминизированные напитки, чай с лимоном, компоты.

В завтраке и обеде «Здоровей-ка» исключен хлеб пшеничный, выпечная продукция, сахар при приготовлении напитков. Включены продукты, являющиеся источниками полноценного белка: мясо, рыба, птица, яйца, гречка, рис, фасоль; и продукты с низким гликемическим индексом: овощи, фрукты, бобовые, макаронные изделия из муки твердых сортов.

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню включена специализированная пищевая продукция промышленного выпуска (витаминизированные напитки), в целях профилактики йододефицитных состояний у детей в меню планируется использовать соль поваренную пищевую йодированную при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

Суммарные объемы блюд в завтраки, обеды, полдни соответствуют п. 8.1.2, приложение № 9, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Требования по массе порций блюд согласно п.8.1.2. Приложения № 9 Таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 соблюдаются.

Распределение калорийности по отдельным приёмам пищи (завтраки) для детей не ниже величин (доля суточной потребности 20-25%), указанных в 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 и составило:

- калорийность завтрака «Переменка» от 480,6 ккал (минимальный показатель) до 710,1 ккал (максимальный показатель), что в процентном выражении составило от 20,4% до 30,2% соответственно ;
- калорийность завтрака «Правильный» от 492,6 ккал (минимальный показатель) до 703,5ккал (максимальный показатель), что в процентном выражении составило от 20,1% до 30,0 % соответственно;
- калорийность завтрака «Здоровей-ка» от 470,3 ккал (минимальный показатель) до 646,3 ккал (максимальный показатель), что в процентном выражении составило от 20,0 % до 27,5 % соответственно.

Распределение калорийности по отдельным приёмам пищи (обеда) для детей не ниже величин (доля суточной потребности 30-35%), указанных в 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 и составило:



- калорийность обеда «Обжорка» от 709,3 ккал (минимальный показатель) до 884,1 ккал (максимальный показатель), что в процентном выражении составило от 30,2% до 37,6% соответственно;

- калорийность обеда «Здоровей-ка» от 675,0 ккал (минимальный показатель) до 850,2 ккал (максимальный показатель), что в процентном выражении составило от 28,7% (за неделю средний % пищевой ценности составил 31,6%) до 36,2% соответственно.

Распределение калорийности по отдельным приёмам пищи (полдни) для детей не ниже величин (доля суточной потребности 10-15%), указанных в 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 и составило:

- калорийность полдника от 235,6 ккал (минимальный показатель) до 488,7 ккал (максимальный показатель), что в процентном выражении составило от 10 % до 21 % соответственно.

Содержание пищевых веществ и энергии в среднем за 1 день цикла по отдельным приемам пищи составило (все данные химического состава ингредиентов блюд в меню представлены без учета потерь при тепловой кулинарной обработке):

- завтрак «Переменка» в среднем за 1 день цикла (10/12 дневное меню соответственно): белки - 25,7/26,5 г – 33,3/34,4 % от суточной нормы; жиры – 20,5/19,4 г – 25,9/24,6 % от суточной нормы; углеводы – 78,6/79,5 г – 22,9/23,7 % от суточной нормы, энергетическая ценность – 601,9/599,3 ккал – 25,6/25,5 % от суточной нормы;

- завтрак «Здоровей-ка» в среднем за 1 день цикла (10/12 дневное меню соответственно): белки - 29,8/30,0 г – 38,7/39% от суточной нормы; жиры – 21,1/20,6 г – 26,7/21 % от суточной нормы; углеводы – 58,1/58,8 г – 17,3/17,6 % от суточной нормы, энергетическая ценность – 541,62/540,89 ккал – 23/23 % от суточной нормы;

- обед «Обжорка» в среднем за 1 день цикла (10/12 дневное меню соответственно): белки - 32,7/31,6 г – 42,5/41 % от суточной нормы; жиры 27/27,1 г – 34,2/34,3 % от суточной нормы; углеводы – 104,7/102,7 г – 31,3/30,7 % от суточной нормы, энергетическая ценность – 793,1/781,5 ккал – 33,7/33,3 % от суточной нормы;

- обед «Здоровей-ка» в среднем за 1 день цикла (10/12 дневное меню соответственно): белки - 34,4/33,4 г – 44,7/43,4 % от суточной нормы; жиры – 27,0/27,2 г – 34,1/34,4 % от суточной нормы; углеводы – 91,6/90,7 г – 27,3/27 % от суточной нормы, энергетическая ценность – 747,5/742,1 ккал – 31,8/31,6 % от суточной нормы.

Содержание пищевых веществ и энергии в среднем за 1 день цикла:

- при двухразовом питании детей с ОВЗ 1 смены (завтрак «Правильный», обед «Обжорка») в среднем за 1 день цикла 10-ти дневного меню:

- белки 54,73 г (69,7 % от суточной нормы),
- жиры 42,83 г (54,2 % от суточной нормы),
- углеводы 195,67 г (58,4% от суточной нормы), энергетическая ценность – 1388,29 ккал (59,1 % от суточной нормы);

- при 2-х разовом питании детей с ОВЗ 1 смены (завтрак «Правильный», обед «Обжорка») в среднем за 1 день цикла 12-ти дневного меню:

- белки 52,82 г (68,6 % от суточной нормы),
- жиры 43,4 г (55 % от суточной нормы),
- углеводы 193,51 г (58% от суточной нормы), энергетическая ценность – 1377,16 ккал (58,6 % от суточной нормы);

- при 2-х разовом питании детей с ОВЗ 2 смены (обед «Обжорка», полдник) в среднем за 1 день цикла 10-ти дневного меню:

- белки 42,6 г (55,3 % от суточной нормы),
- жиры 37,26г (47,1% от суточной нормы),
- углеводы 165,13 г (49,3% от суточной нормы), энергетическая ценность – 1184,01 ккал (50,4 % от суточной нормы);

- при 2-х разовом питании детей с ОВЗ 2 смены (обед «Обжорка», полдник) в среднем за 1 день цикла 12-ти дневного меню:

- белки 44,11 г (57,3% от суточной нормы),



- жиры 36,82 г (46,6% от суточной нормы),
- углеводы 164,04 г (49,0% от суточной нормы), энергетическая ценность – 1164,55 ккал (49,5 % от суточной нормы).

Содержание пищевых веществ и энергии в среднем за 1 день цикла при 3-х разовом питании детей (завтрак «Правильный», обед «Обжорка», полдник) составило (все данные химического состава ингредиентов блюд в меню представлены без учета потерь при тепловой кулинарной обработке) в среднем за 1 день цикла 10-ти дневного меню:

- белки 66,2 г (86 % от суточной нормы),
 - жиры 53,0 г (67,1 % от суточной нормы),
 - углеводы 259,6 г (77,5 % от суточной нормы), энергетическая ценность – 1781,9 ккал (75,8 % от суточной нормы);
- за 1 день цикла 12-ти дневного меню:
- белки 65,3 г (84,8 % от суточной нормы),
 - жиры 53,1 г (67,2 % от суточной нормы),
 - углеводы 254,9 г (76 % от суточной нормы), энергетическая ценность – 1760 ккал (74,8 % от суточной нормы).

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.

3 вариант меню

При составлении 10- 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» 5-е издание, переработанное и дополненное. Издательство: ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е. А. Вагнера» Пермь 2013г.

- «Единый 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» Издательство: ООО «Уральский региональный центр питания» ФГБОУ ВО «Пермский государственный медицинский университет им. акад. Е. А. Вагнера» Минздрав России. Пермь 2018г.

- «Единый 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» Издательство: ООО «Уральский региональный центр питания» ФГБОУ ВО «Пермский государственный медицинский университет им. акад. Е. А. Вагнера» Минздрав России. Пермь 2021г.

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» 2020г.

- «Таблицы химического состава и калорийности Российских продуктов питания» Скурихин И.М., Тутельян В.А. Москва 2007г.

Представленные на экспертизу перспективные 10 - 12 дневные меню для организации питания детей от 7 до 11 лет на весенне-летний период в общеобразовательных



организациях (для учащихся 1-4 классов) предполагают реализацию основного (организованного) меню, включающего горячее питание – завтрак, обед, полдник. Согласно пояснительной записке к представленному меню (вариант №3) организация питания детей планируется осуществляться посредством реализации основного меню (горячее питание) с учетом режима функционирования организации и режима обучения, что не противоречит п.8.1.2. Приложения № 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

Возрастная группа	Смена	Наименование
Дети 7-11 лет	1 смена (пребывание до 6 часов)	Завтрак №2
	2 смена (пребывание до 6 часов)	Обед №1
	3-х разовое питание	Завтрак №1 Обед №1 Полдник
		Завтрак №2 Обед №1 Полдник

Меню предоставлено на 12 дней – для общеобразовательных организаций, работающих по 6-ти дневному графику, работающих по 5-ти дневному графику, меню предусматривается как 10-ти дневное, исключая 6-ой и 12-й день.

Кроме того, представлено меню для детей, нуждающихся в диетическом питании:

Возрастная группа	Смена	Наименование
Дети ОВЗ	1 смена	Завтрак №1 Обед №1
	2 смена	Обед №1 Полдник
Дети с ОВД (основной вариант диеты)	1 смена (пребывание до 6 часов)	Завтрак №3
	2 смена (пребывание до 6 часов)	Обед №2

Представленные варианты меню содержат информацию о массе порций блюд, ссылки на №ТТК. Представленные меню-раскладки содержат информацию о калорийности, содержании белков, жиров и углеводов, витаминов и минеральных веществ.

В представленных меню за 10-12 дней не используется пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей, что соответствует требованиям п. 8.1.9., приложение № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В меню включены блюда, технология приготовления которых предусматривает использование шадящих методов кулинарной обработки.

Завтрак №1 состоит из закуски (бутерброд с маслом, сыром/яйцо вареное/фрукт/йогурт/выпечная продукция), горячего блюда (каши/яичное/творожное блюда/овощи консервированные/гарниры) и горячего напитка (чай/ какао/кофейный напиток). Завтраки №№ 2, 3 состоят из закуски (салаты одно-, двухкомпонентные/бутерброд с маслом, сыром/фрукт/выпечная продукция), горячего блюда (каши/яичное/творожное/мясное блюда) и горячего напитка (чай, какао). Обеды №1,2 состоят из закуски, первого и второго блюда, гарнира, напитка. Полдник состоит из напитка (чай/молоко/соки/кисло-молочные напитки), кондитерской/выпечной продукции/ фруктов.



Представленное меню содержит весь перечень среднесуточных наборов пищевой продукции для детей 7-11 лет в соответствии с п.8.1.2 приложение № 7, таблица 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В меню завтраков и обедов включены продукты, являющиеся источниками полноценного белка: мясо, рыба, птица, яйца, творог, сыр, крупы и бобовые; для восполнения детьми витаминами – овощи, фрукты, витаминизированные напитки, чай с лимоном, компоты.

В завтраке №3 и обеде №2 исключен хлеб пшеничный, выпечная продукция, сахар при приготовлении напитков. Включены продукты, являющиеся источниками полноценного белка: мясо, рыба, птица, субпродукты, яйца, крупы и бобовые; и продукты с низким гликемическим индексом: овощи, фрукты, бобовые.

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню включена специализированная пищевая продукция промышленного выпуска (витаминизированные напитки), в целях профилактики йододефицитных состояний у детей в меню планируется использовать соль поваренную пищевую йодированную при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

Суммарные объемы блюд в завтраки, обеды, полдники соответствуют п. 8.1.2, приложение № 9, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Требования по массе порций блюд согласно п.8.1.2. Приложения № 9 Таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 соблюдены.

Распределение калорийности по отдельным приёмам пищи (завтраки) для детей не ниже величин (доля суточной потребности 20-25%), указанных в 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 и составило:

- калорийность завтрака №1 от 490,9 ккал (минимальный показатель) до 810,4 ккал (максимальный показатель), что в процентном выражении составило от 20,9% до 34% соответственно;
- калорийность завтрака №2 от 570,3 ккал (минимальный показатель) до 712 ккал (максимальный показатель), что в процентном выражении составило от 24,3 % до 30,3% соответственно;
- калорийность завтрака №3 от 355,4 ккал (минимальный показатель) до 718 ккал (максимальный показатель), что в процентном выражении составило от 15,1% (за неделю средний % пищевой ценности составил 21,1%) до 30,55 % соответственно.

Распределение калорийности по отдельным приёмам пищи (обеда) для детей не ниже величин (доля суточной потребности 30-35%), указанных в 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 и составило:

- калорийность обеда №1 от 702,4 ккал (минимальный показатель) до 1076,1 ккал (максимальный показатель), что в процентном выражении составило от 30% до 45,6% соответственно;
- калорийность обеда №2 от 637,9 ккал (минимальный показатель) до 1023,0 ккал (максимальный показатель), что в процентном выражении составило от 27,1% (за неделю средний % пищевой ценности составил 36,6%) до 43,5 соответственно.

Распределение калорийности по отдельным приёмам пищи (полдники) для детей не ниже величин (доля суточной потребности 10-15%), указанных в 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 и составило:

- калорийность полдника от 329,22 ккал (минимальный показатель) до 579,73 ккал (максимальный показатель), что в процентном выражении составило от 14% до 24% соответственно.

Содержание пищевых веществ и энергии в среднем за 1 день цикла по отдельным приемам пищи составило (все данные химического состава ингредиентов блюд в меню представлены без учета потерь при тепловой кулинарной обработке):

- завтрак №2 в среднем за 1 день цикла (10/12 дневное меню соответственно): белки - 23,2/24,4 г – 30,1/31,7 % от суточной нормы; жиры – 23,4/ 23,6 г – 29,6/29,9 % от суточной нормы; углеводы 78,89/79,0 г – 23,5/23,6 % от суточной нормы, энергетическая ценность – 621,36/625,2 ккал – 26,4/26,6 % от суточной нормы;



- завтрак №3 в среднем за 1 день цикла (10/12 дневное меню соответственно): белки - 24,14/22,6 г – 31,5/29,3 % от суточной нормы; жиры – 20,45/20,9 г – 25,9/26,4 % от суточной нормы; углеводы – 54,43/53,8 г – 16,2/16,1 % от суточной нормы, энергетическая ценность – 500 / 495,5 ккал – 21,3/21,1 % от суточной нормы;

- обед №1 в среднем за 1 день цикла (10/12 дневное меню соответственно): белки - 40,16/39 г – 51/50,6 % от суточной нормы; жиры 38,34/36,9 г – 48,5/46,7 % от суточной нормы; углеводы – 107,18/107,2 г – 32/32 % от суточной нормы, энергетическая ценность – 935,08/918,6 ккал – 39,7/39 % от суточной нормы;

- обед №2 в среднем за 1 день цикла (10/12 дневное меню соответственно): белки - 37,98/37,0 г – 49,3/48 % от суточной нормы; жиры – 38,04/36,9 г – 48,1/46,7 % от суточной нормы; углеводы – 88,94/90,1 г – 26,5/26,9 % от суточной нормы, энергетическая ценность – 848,91/840,2 ккал – 36,1/35,7 % от суточной нормы.

Содержание пищевых веществ и энергии в среднем за 1 день цикла по отдельным приемам пищи составило (все данные химического состава ингредиентов блюд в меню представлены без учета потерь при тепловой кулинарной обработке):

- при 2-х разовом питании детей с ОВЗ 1 смены (завтрак №1, обед №1) в среднем за 1 день цикла 10/12-ти дневного меню:

- белки 52,17 г (67% от суточной нормы),
- жиры 56,11 г (70% от суточной нормы),
- углеводы 199,88 г (59% от суточной нормы),
- энергетическая ценность – 1503,61 ккал (63 % от суточной нормы);

- при 2-х разовом питании детей с ОВЗ 2 смены (обед №1, полдник) в среднем за 1 день цикла 10/12-ти дневного меню:

- белки 40,54 г (52,6% от суточной нормы),
- жиры 45,07 г (57% от суточной нормы),
- углеводы 180,35 г (53,8 % от суточной нормы),
- энергетическая ценность – 1305,98 ккал (55,6% от суточной нормы).

Содержание пищевых веществ и энергии в среднем за 1 день цикла при 3-х разовом питании детей составило (все данные химического состава ингредиентов блюд в меню представлены без учета потерь при тепловой кулинарной обработке):

- завтрак №1, Обед №1, Полдник в среднем за 1 день цикла 10/12-ти дневного меню:

- белки 61,94 г (80,4 % от суточной нормы),
- жиры 67,59 г (85,6 % от суточной нормы),
- углеводы 270,15 г (80,6 % от суточной нормы), энергетическая ценность – 1942,51 ккал (82,7 % от суточной нормы);

- завтрак №2, Обед №1, Полдник в среднем за 1 день цикла 10/12-ти дневного меню:

- белки 64,31 г (83,5 % от суточной нормы),
- жиры 68,25 г (86,4 % от суточной нормы),
- углеводы 257,4 г (76,8 % от суточной нормы), энергетическая ценность – 1906,45 ккал (81,1 % от суточной нормы).

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 **1 вариант** 12-ти дневного меню для организации питания детей от 7 до 11 лет на весенне-летний период в общеобразовательных учреждениях (для учащихся 1-4 классов)

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»;

- представленный **2 вариант** 10 - 12 дневного меню для организации питания детей от 7 до 11 лет весенне-летний период в общеобразовательных учреждениях (для учащихся 1-4 классов)

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»;

- представленный **3 вариант** 10-12 дневного меню для организации питания детей от 7 до 11 лет на весенне-летний период в общеобразовательных учреждениях (для учащихся 1-4 классов)

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».

Заведующая отделом ГДиП
Врач по ГДиП
Должность



Подпись

Е.А. Щелчкова
Ф.И.О.

