

**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



**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 2724 -ЦА  
по результатам санитарно-эпидемиологических обследований,  
санитарно-эпидемиологических и гигиенических оценок**

В соответствии с заявлением Общества с ограниченной ответственностью «Успех»  
(далее – ООО «Успех») вх. № 5339-ЦА от 01.10.2020г.,

(указать заявление, вх. №, наименование юридического лица, ИП)

по адресу: 614064, Пермский край, город Пермь, улица Героев Хасана, дом 46, лит. Ф,  
офис 425

были проведены: гигиеническая оценка примерного 10-дневного меню для питания  
детей 1-3 года и 3-7 лет для дошкольных образовательных организаций на весенне-летний  
период.

гигиеническая оценка проведена: дата начала «05» октября 2020г., дата окончания «26»  
октября 2020г.

(обследования, измерения, гигиенические и иные виды оценок)

Результаты оформлены в виде: -

В распоряжение эксперта были предоставлены следующие документы:

(перечислить с указанием наименования, номера и даты документа)

1. Примерное 10-дневное меню для питания детей 1-3 года и 3-7 лет для дошкольных образовательных организаций.
2. Расчеты пищевой и энергетической ценности блюд.
3. Накопительная ведомость расхода пищевых продуктов.

В результате установлено:

Представленное на экспертизу 10-дневное меню для организации питания детей 1-3 года и 3-7 лет на весенне-летний период для дошкольных образовательных организаций, разработано ООО «Успех».

Примерное меню разработано на 10 дней (при гигиеническом требовании - не менее чем 2-х недель), что соответствует требованиям п. 15.3. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (далее СанПиН 2.4.1.3049-13).

Данное меню предусмотрено для организации 5-и разового питания (завтрак, 2ой завтрак, обед, полдник, ужин).

В соответствии с представленной информацией на титульном листе меню разработано на основании сборников рецептов для детского питания, а именно:

- «Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений» г. Пермь, 5-е издание 2011 год;
- «Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных групп и детских оздоровительных учреждений» г. Пермь, 7-е издание 2013 год;
- «Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждения, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся с социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений» г. Пермь, 1-е издание 2018 год.

В представленном примерном 10-и дневном меню приведены ссылки на используемые сборники рецептов, указаны номера рецептов, представлены меню-раскладки, что соответствует п. 15.5. СанПиН 2.4.1.3049-13 приложение №12 СанПиН 2.4.1.3049-13.

В ходе анализа меню наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, соответствуют их наименованиям, указанных в использованных сборниках рецептов.

Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не установлено, что соответствует п. 15.5. СанПиН 2.4.1.3049-13.

В представленных технологических картах отражена рецептура и технология, обеспечивающая безопасность приготовления блюд и кулинарных изделий. Технологические карты оформлены в соответствии с требованиями Приложения № 7 п. 15.5. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Завтраки состоят из горячего блюда – каш/молочных блюд, закуски (порционного масла и (или) сыра) и разнообразных горячих напитков, что соответствует п. 15.6. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Второй завтрак представлен разнообразными соками или напитками, или плодами свежими.

Обед включает в себя горячие первое и второе блюда из мяса, кури, рыбы с крупяными, овощными, макаронными гарнирами, холодные закуски, разнообразные напитки (компот или кисель), что соответствует гигиеническим требованиям. В качестве закуски использованы одно- или двухкомпонентные салаты и овощи порционно.

Полдник в себя включает напиток (молоко, кисломолочные напитки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема/ творожное блюдо/фрукт.

Ужин включает двухкомпонентные салаты, рыбные, мясные, овощные блюда и различные горячие напитки, что соответствует п. 15.6. СанПиН 2.4.1.3049-13.

В меню ежедневно включаются блюда из молока, мяса или рыбы, картофеля, овощей, фруктов, круп, хлеба, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, рыба, сыр, яйцо, соки и другие) включаются не реже 2 раз в неделю, что соответствует п. 15.7. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Данным меню предусмотрено использование для приготовления салатов свежих и вареных овощей, порционные овощи. В период отсутствия овощей (корнеплодов) свежего урожая планируется использовать меню, именуемое как межсезонное, которое так же прошло гигиеническую оценку и соответствует обязательным гигиеническим требованиям.

Предполагаемая кулинарная обработка продуктов, использованных при составлении меню, не допускает нарушения принципа щадящего питания, в меню преобладают блюда вареные, тушеные, запяченные, исключены продукты с раздражающими свойствами.

Представленное меню содержит информацию о пищевой, энергетической ценности, витаминному составу блюд, что соответствует п.15.5., приложение №12 СанПиН 2.4.1.3049-13. Наименования блюд соответствуют наименованиям блюд рецептурного сборника.

Питание детей дошкольного возраста по представленному меню соответствует принципам щадящего питания, наряду с такими способами приготовления блюд, как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, исключены блюда жареные, что соответствует требованиям п.14.10. СанПиН 2.4.1.3049-13.

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

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 приложением № 9 к СанПиН 2.4.1.3049-13.

Суммарные объемы блюд по отдельным приемам пищи соответствуют п. 15.6., приложение № 13 к СанПиН 2.4.1.3049-13.

По представленным расчетам пищевой и энергетической ценности при 5-разовом питании для детей 1-3 года в среднем за 10 дней калорийность рационов питания составила 1666 ккал, что выше минимальной физиологической потребности в энергетической ценности 1400 ккал и в пределах допустимых отклонений от химического состава рекомендуемых наборов продуктов 1560 ккал±10%.

В представленном примерном меню среднесуточное содержание белка составило 60,3 г; жиров – 56,7; углеводов – 229 г; что выше минимальных физиологических потребностей детского организма в возрасте 1-3 года и в пределах допустимых отклонений от химического состава рекомендуемых наборов продуктов. Содержание белков по представленным расчетам обеспечивает 14% калорийности рациона, жиров – 31%, углеводов – 55%, при гигиенических требованиях содержания белков 12-15% калорийности рациона, жиров – 30-32%, углеводов – 55-58%.

Распределение энергетической ценности рационов по приёмам пищи (завтраков, второго завтрака, обедов, полдников, ужинов) по представленным расчетам в среднем составляет: завтраки 21,6% (при рекомендациях - 20-25%), вторые завтраки 4,9% (при рекомендациях - 5%), обеды 32,7% (при рекомендациях - 30-35%), полдники 14,7% (при рекомендациях - 10-15%), ужины 26,1% (при рекомендациях - 20-25%).

По представленным расчетам пищевой и энергетической ценности при 5-разовом питании для детей 3-7 лет в среднем за 10 дней калорийность рационов питания составила 2094 ккал, что выше минимальной физиологической потребности в энергетической ценности 1800 ккал и в пределах допустимых отклонений от химического состава рекомендуемых наборов продуктов 1963 ккал±10%.

В представленном примерном меню среднесуточное содержание белка составило 75 г; жиров – 71,1; углеводов – 288,4 г; что выше минимальных физиологических потребностей детского организма в возрасте 3-5 лет и в пределах допустимых отклонений от химического состава рекомендуемых наборов продуктов. Содержание белков по представленным расчетам обеспечивает 14% калорийности рациона, жиров – 31%, углеводов – 55%, при гигиенических требованиях содержания белков 12-15% калорийности рациона, жиров – 30-32%, углеводов – 55-58%.

Распределение энергетической ценности рационов по приёмам пищи (завтраков, второго завтрака, обедов, полдников, ужинов) по представленным расчетам в среднем составляет: завтраки 21,4% (при рекомендациях - 20-25%), вторые завтраки 3,6% (при рекомендациях - 5%), обеды 35,4% (при рекомендациях - 30-35%), полдники 15,4% (при рекомендациях - 10-15%), ужины 24,2% (при рекомендациях - 20-25%).

По представленной сводной таблице в течение 10 дней каждый ребенок получает предусмотренные санитарными нормами и правилами продукты в соответствии с рекомендациями п.15.3., прил. 10 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Ассортимент вырабатываемых готовых блюд/кулинарных изделий и реализация данного меню определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием в каждой конкретной дошкольной образовательной организации.

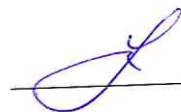
### **ВЫВОД**

На основании вышеизложенного и, руководствуясь Федеральным законом №52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», примерное 10-дневное меню для питания детей 1-3 года и 3-5 лет для дошкольных образовательных организаций на весенне-летний период для дошкольных образовательных организаций, разработанное ООО «Успех»

**соответствуют** (не соответствует):

СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»

Врач по гигиене детей и подростков,  
заведующий отделом ГДиП



Корелова Т.В.