

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ  
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ**  
**«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»**

129626, г. Москва, Графский пер., д. 4/9, тел. (495)-687-40-35, факс (495)-616-65-69  
Свидетельство об аккредитации №31-АК от 26.02.2010  
Испытательный лабораторный центр: ГСЭН.RU.ЦОА.021, РОСС RU.0001.510895, DAkks D-PL-14246-01-00

**Акт**  
**санитарно-эпидемиологической экспертизы**  
**проектной, предпроектной, нормативно-технической документации.**

Регистрационный № 0105-01542/14 Дата 24.08.2015

на основании заявления от 30.07.2015 г.

Регистрационный № 15/02.05.001805-3

Заявитель: ООО «Горобщепит»

Наименование проектной документации: Примерное циклическое 12-дневное меню для организации питания детей в возрасте 7-11 лет в общеобразовательных учреждениях.

Юридический адрес: 142190, г. Москва, г. Троицк, Сиреневый бульвар, д. 3, этаж 1

Фактический адрес: 142190, г. Москва, г. Троицк, Сиреневый бульвар, д. 3, этаж 1

Разработчик проектной документации: ООО «Горобщепит»

Перечень проектной документации, представленной для экспертизы (документы представлены в электронном виде:

- Титульный лист;
- Типовой рацион питания (циклическое 12-дневное меню) для детей в возрасте 7 – 11 лет;
- Накопительная ведомость;
- Таблица сезонных замен блюд;
- Технологические карты.

Нормативная документация: СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» - в части требований к составлению рациона, распределению энергетической ценности суточного рациона, использованию продуктов, наличие которых в меню не допускается, повторяемости блюд, среднесуточному набору продуктов, объему порций; МР 2.3.1.2432-08 Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008 г.) – в части оценки обеспечения примерным меню физиологических потребностей детей и подростков в макронутриентах, микронутриентах и энергии.

### Общие сведения.

Представленный примерный типовой рацион питания разработан на 12-дневный период, содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов, витаминов (С, В1, В2, А) и минеральных веществ (фосфор (Р), кальций (Са), железо(Fe), магний (Mg), указания номеров технологических карт.

Среднесуточная пищевая и энергетическая ценность рациона питания для детей в возрасте 7-11 лет составляет:

|           | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|-----------|----------|---------|-------------|--------------------|
| I неделя  | 53,16    | 49,56   | 261,36      | 1500,33            |
| II неделя | 53,40    | 54,64   | 178,68      | 1486,17            |
| Итого:    | 53,28    | 52,10   | 220,02      | 1493,25            |

В представленном рационе содержание белков составляет 69,20 %, жиров – 65,94 %, углеводов – 65,68 %, общая калорийность – 63,54 % от суточной потребности.

Соотношение основных веществ (белков, жиров и углеводов) близко к оптимальному значению.

### Формирование рациона.

Представленный примерный 12-дневный рацион питания для детей в возрасте 7-11 лет предусматривает двухразовое питание (завтрак, обед). Соотношение калорийности по приемам пищи для детей в возрасте 7-11 лет, без группы продленного дня:

|         | I неделя |       | II неделя |       | Итого:  |       |
|---------|----------|-------|-----------|-------|---------|-------|
|         | Фактич.  | Норма | Фактич.   | Норма | Фактич. | Норма |
|         | 27,59    | 20-25 | 26,51     | 20-25 | 27,05   | 20-25 |
| Завтрак | 36,26    | 30-35 | 36,74     | 30-35 | 36,50   | 30-35 |
| Обед    |          |       |           |       |         |       |

Распределение энергетической ценности (калорийности) в рационе примерно соответствует рекомендуемым значениям, предусмотренным СанПиН 2.4.5.2409-08 +/- 5%.

Рацион питания составлен с использованием всех видов продуктов из рекомендуемого среднесуточного набора пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений.

В рационе питания используются все основные группы продуктов, предусмотренные рекомендуемым суточным продуктовым набором, в том числе мясные, молочные продукты, рыба, овощи, фрукты.

Ежедневно в меню использованы мясо, молоко (молочные продукты), сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный.

Завтрак, как правило, состоит из закуски, горячего блюда и горячего напитка. Обед – из закуски, первого, второго блюда и напитка.

Пищевая ценность используемых в меню блюд рассчитана согласно пояснительной записке и представленных технологических карт на основании:

1. Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2005;
2. Таблиц химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. – Москва, 2007. Составители: Скурихин И.М., Тутельян В.А.

Объемы порций приготавливаемых блюд в основном соответствуют рекомендуемым нормам СанПиН 2.4.5.2409-08. Имеющиеся отступления не являются значимыми учитывая, что в целом рационы обеспечивают физиологическую потребность организма в основных



пищевых веществах и энергии (с учетом количества приемов пищи).

Продукты, блюда и кулинарные изделия, запрещенные или не рекомендованные для использования в питании детей и подростков, в рационе отсутствуют. Повторение в рационе одних и тех же блюд в один и тот же день и в три последующих дня не отмечено.

#### Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности.

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности обеспечена за счет разнообразия пищевых продуктов, с естественным содержанием необходимых витаминов и минеральных веществ (с учетом потерь при тепловой обработке), а также использования в меню свежих плодов и ягод. Для профилактики йододефицитных состояний используется йодированная соль.

Среднесуточное содержание микронутриентов в рационе питания для детей в возрасте 7-11 лет составляет:

|           | Витамин С, мг | Витамин В1, мг | Витамин В2, мг | Витамин А, мг |
|-----------|---------------|----------------|----------------|---------------|
| I неделя  | 38,74         | 0,81           | 0,68           | 0,43          |
| II неделя | 38,81         | 0,81           | 0,93           | 0,53          |
| Итого:    | 38,78         | 0,81           | 0,81           | 0,48          |

|           | Кальций | Фосфор | Железо, мг | Магний, мг |
|-----------|---------|--------|------------|------------|
| I неделя  | 509,75  | 870,73 | 10,14      | 185,02     |
| II неделя | 626,60  | 934,13 | 10,07      | 170,98     |
| Итого:    | 568,18  | 902,43 | 10,11      | 178,00     |

В представленном рационе содержание витамина С - 64,63 %, содержание витамина В1 - 67,38 %, содержание витамина В2 - 57,77 %, содержание витамина А - 68,86 %, содержание кальция - 51,65 %, фосфора - 54,69 %, железа - 84,22 %, магния - 71,20 % от суточной потребности.

Соотношение кальция к фосфору близко к оптимальному значению.

#### Технология изготовления кулинарной продукции.

Технологические карты (представлены полностью, рассмотрены выборочно) разработаны при использовании сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (2005 г.), при расчете микронутриентов использовались таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания (Справочник. – Москва, 2007. Составители: Скурихин И.М., Тутельян В.А.); предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08. Для приготовления кулинарных изделий (согласно представленной пояснительной записке) используются продукты, соответствующие требованиям национальных стандартов или технической документации, устанавливающей требования к качеству, в т.ч. в части требований к продуктам, предназначенным для питания дошкольников и школьников».

С целью обеспечения требований СанПиН 2.4.5.2409-08 в период после 1 марта предусмотрена сезонная замена блюд в соответствии с таблицей замены блюд, изготавливаемых по технологическим картам, предусматривающим термическую обработку овощей.

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Установлено:

Экспертиза проведена в соответствии с действующими техническими регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, государственными стандартами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

Проектная документация: Примерное циклическое 12-дневное меню для организации питания детей в возрасте 7-11 лет в общеобразовательных учреждениях **соответствует** требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации».

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08:

- Администрации образовательного учреждения – информировать родителей обучающихся о проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности.
- Медицинскому работнику учреждения – обеспечить ведение "Ведомости контроля за питанием" для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья. В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляться подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).
- При использовании рациона осуществлять медицинский контроль индивидуальной переносимости отдельных видов продуктов с целью профилактики пищевых аллергий.
- В технологические карты внести источник рецептур.
- При проведении замен блюд исключить повторение блюд в тот же день и последующие (предыдущие) 2-3 дня.

Настоящий акт санитарно-эпидемиологической экспертизы выдан для оформления экспертного заключения.

Лицо, ответственное за подготовку

экспертного заключения: *отдел гигиены детей и подростков*

*наименование структурного подразделения*

И.о. заведующего отделом гигиены детей и подростков

Петренко А.О.

должность

подпись

ФИО





ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ  
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ  
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»**

129626, Москва, Графский пер. д. 4/9 тел. (495) 687 4035, факс (495) 687 4067  
Свидетельство об аккредитации № RA.RU.710045 от 12.05.2015  
Испытательный лабораторный центр: RA.RU.510895 от 28.05.2015

**ПРИЛОЖЕНИЕ  
К ЭКСПЕРТНОМУ ЗАКЛЮЧЕНИЮ**

№ **77.01.05.T.003892.08.15**

Дата **24.08.2015**

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08:

1. Администрации образовательного учреждения - информировать родителей обучающихся о проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности.
2. Медицинскому работнику учреждения - обеспечить ведение "Ведомости контроля за питанием" для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляться подсчет и сравнение со среднесуточными нор-мами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).
3. При использовании рациона осуществлять медицинской контроль индивидуальной непереносимости отдельных видов продуктов с целью профилактики пищевых аллергий.
4. В технологические карты внести источник рецептур.
5. При проведении замен блюд исключить повторение блюд в тот же день и последующие (предыдущие) 2-3 дня.

Главный врач  
(заместитель главного врача)

М. П.



Иваненко А.В.

МИЗГАЙЛОВА.В.





ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ  
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ**  
**«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»**

129626, Москва, Графский пер. д. 4/9 тел. (495) 687 4035, факс (495) 687 4067  
Свидетельство об аккредитации № RA.RU.710045 от 12.05.2015  
Испытательный лабораторный центр: RA.RU.510895 от 28.05.2015

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о соответствии проектной, предпроектной, нормативно-технической  
документации действующим техническим регламентам,  
государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам

№ 77.01.05.T.003892.08.15 Дата 24.08.2015

На основании заявления № 15/02.05.001805-3 от 30.07.2015

Заявитель: ООО "ГОРОБЩЕПИТ"

Юридический адрес: 142190, г. Москва, г. Троицк, Сиреневый бульвар, д.3, этаж 1

Наименование документации: Примерное циклическое 12-дневное меню для организации питания детей в возрасте 7-11 лет в общеобразовательных учреждениях.

Фактический адрес: г. Москва, г. Троицк, Сиреневый бульвар, д.3, этаж 1

Разработчик документации: ООО "ГОРОБЩЕПИТ"

Юридический адрес разработчика: 142190, г. Москва, г. Троицк, Сиреневый бульвар, дом 3, этаж 1

Акт санитарно-эпидемиологической экспертизы № 0105-01547/ПР от 24.08.2015

Экспертиза проведена в соответствии с действующими техническими регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

### Указанная документация соответствует

СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования" - в части требований к составлению рациона, распределению энергетической ценности суточного рациона, использованию продуктов, наличие которых в меню не допускается, повторяемости блюд, среднесуточному набору продуктов, объему порций; МР 2.3.1.2432-08 Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации" (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008 г.) - в части оценки обеспечения примерным меню физиологических потребностей детей и подростков в макронутриентах, микронутриентах и энергии. Без приложения недействительно. Приложение на 1 диете.

Главный врач  
(заместитель главного врача)

М. П.



Иваненко А.В.

Ф. И. О.

МИСТАЙЛОВА В.

№ 023742

