



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

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Саратовской области»

Большая Горная ул., д.69, г. Саратов, 410031

тел/факс (8452) 39-39-93 E-mail: fbuz@gigiena-saratov.ru

ОКПО 01943241 ОГРН 1056405412964 ИНН 6450606762 КПП 645001001

ОКТМО 63701000

Аттестат аккредитации Органа инспекции RA.RU.710021 от 23.04.2015г

«Утверждаю»  
Руководитель Органа инспекции  
Черкасская Т.С.



### Экспертное заключение

санитарно-эпидемиологическая экспертиза  
примерного десятидневного меню для организации питания детей,  
разработанного ООО «БОЛЬШАЯ ПЕРЕМЕНА»  
и предназначенного для обучающихся в общеобразовательных учреждениях  
г. Энгельса в возрасте с 7 до 11 лет при 3-х разовом питании

№ 2142

Дата 24.08.2023

*Эксперт предупрежден об ответственности, предусмотренной ст. 19.26 КоАП за дачу заведомо ложного заключения и заявляет об отсутствии личной заинтересованности в результатах экспертизы и отсутствии иных ситуаций, создающих угрозу беспристрастности и независимости при проведении оценки соответствия*



(подпись)

Карелина Н.П.

(расшифровка подписи)

14.08.2023

(дата)

1. Место проведения экспертизы: ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Саратовской области», 410031, г. Саратов, ул. Большая Горная, 69;
2. Время (дата) проведения экспертизы: 14.08.2023-24.08.2023
3. Основание для проведения экспертизы (реквизиты документа): заявление директора ООО «БОЛЬШАЯ ПЕРЕМЕНА» Волков С.Н. (вх. № 64-20/8017-2023 от 14.08.2023г)
4. Вопросы, стоящие перед экспертом (-ами): соответствие требованиям нормативных документов
5. Сведения об эксперте: врач по общей гигиене Карелина Наталья Павловна, высшее медицинское образование (ФГБОУ ВО «Саратовский Государственный медицинский университет имени В.И. Разумовского» Министерства здравоохранения РФ, диплом № 106404 0026323 выдан 26 июня 2019 года), свидетельство об аккредитации специалиста № 772300172070, регистрационный № 002200 от 24.07.2020 года, стаж работы по специальности 3 года.
6. Перечень документов (материалов), предоставленных в распоряжение эксперта:
  - Примерное десятидневное меню, утвержденное директором ООО «БОЛЬШАЯ ПЕРЕМЕНА» С.Н. Волковым, для обучающихся в общеобразовательных учреждениях в возрасте с 7 до 11 лет при 3-х разовом питании.;
  - Технологические карты на блюда и кулинарные изделия, включенные в примерное десятидневное меню.
7. Содержание и результаты экспертизы:

Примерное десятидневное меню разработано на основании рациона питания обучающихся возрастной категории от 7 до 11 лет, сформированного из набора продуктов, предназначенных для питания детей возрастной категории от 7 до 11 лет в общеобразовательных организациях и предполагаемого для использования в течение учебного года. Меню включает распределение перечня блюд, кулинарных, мучных и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник). Меню разработано на период двух недель для общеобразовательных организаций при 5-ти дневной учебной неделе, в соответствии с рекомендуемой формой составления меню согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов) каждого блюда, с подсчетом энергетической и пищевой ценности по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник) и в целом за день. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Для обучающихся общеобразовательных организаций возрастной категории от 7 до 11 лет планируется организация трехразового питания (завтрак, обед и полдник). С учетом возраста обучающихся в примерном меню соблюдены требования санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по массе порций блюд, суммарным объемам блюд по приемам пищи, и их пищевой ценности.

При разработке меню для питания учащихся предпочтение отдается свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке. Организация питания детей возрастной категории от 7 до 11 лет осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассеровка, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка. В меню исключены продукты, оказывающие раздражающее действие на желудочно-кишечный тракт.

При нормируемой суточной калорийности рациона для возрастной категории детей от 7 до 11 лет - 2350 ккал, фактическая калорийность представленного рациона (завтрак, обед и полдник) составляет от 1653,34 до 1891,44 ккал/сут, в среднем за 10 дней – 1737,82 ккал/сут, что составляет 74%, от суточного рациона и соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (доля суточной потребности в энергии при трехразовом питании в школе должна составлять 60-75%).

При трехразовом питании в общеобразовательных организациях с односменным режимом работы в первую смену распределение калорийности по приемам пищи в процентном соотношении должно составлять: завтрак – 20-25%, обед – 30-35%, полдник – 10-15%. Фактическая калорийность завтрака для детей возрастной категории от 7 до 11 лет составляет 27%, калорийность обеда – 34%, калорийность полдника – 13%. Отступление от норм калорийности в течение дня по отдельным приемам пищи в пределах +/-5%, что допускается по СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Усредненное количество белка в день данной возрастной категории в меню – 51,11 г, что составляет 66,4% от рекомендуемой суточной нормы белка для детей от 7 до 11 лет в 77 грамм, усредненное количество жиров – 51,18 г, что составляет 64,9% от рекомендуемой суточной нормы жиров для детей от 7 до 11 лет – 79 грамм, усредненное количество углеводов в меню – 259,08 г, что составляет 77,34% от рекомендуемой суточной нормы углеводов – 335 г, и соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (доля суточной потребности в пищевых веществах при трехразовом питании в школе должна составлять 60-75%).

Соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов в представленном меню для детей возрастной категории от 7 до 11 лет составило 1:1:5 при суточной норме - 1:1:4,4.

Согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (таблица № 2 Приложение № 7) в среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 11 лет должны быть включены мясо, птица, рыба, молоко и кисломолочные продукты, сливочное и растительное масло, яйца, сыр, творог, овощи, картофель, фрукты, соки, хлеб ржаной и пшеничный.

Представленное на экспертизу 10-дневное меню для детей возрастной категории от 7 до 11 лет соответствует нормативным требованиям по набору пищевых продуктов: в меню включены блюда из мяса, птицы, рыбы, овощей, хлеб ржаной и пшеничный, молочные блюда (молочные каши со сливочным маслом), блюда из творога (запеканки), сыр в меню представлен в виде порционной нарезки, в меню присутствуют свежие фрукты и фруктовые соки.

Завтрак в представленном меню, как правило, состоит из горячего блюда (молочные каши с добавлением сливочного масла, горячее второе блюдо с гарниром, творожные изделия в виде запеканки), напитка (чай с сахаром, чай с лимоном), закуски из свежих или кон-

сервированных овощей (последние используются после термической обработки), порционного сыра или масла, вареных яиц, выпечки (булочки, сдобы).

Обед данного меню включает первое блюдо (разнообразные супы, в том числе с бобовыми, рассольник, свекольник, щи и борщ на мясном или курином бульоне), второе блюдо (горячее блюдо из мяса, птицы или рыбы с овощным или крупяным гарниром, макаронными изделиями), ежедневно в меню отмечается достаточное количество блюд из овощей: порционированные сырые овощи, овощи тушеные, картофельное пюре, зеленый горошек консервированный, кукуруза консервированная, сладкое блюдо (компот из кураги, сухофруктов, замороженных ягод, напиток из шиповника, напиток витаминизированный).

В меню полдника включены кисломолочные напитки, кисель, фруктовый сок, компот из замороженной ягоды с булочными или кондитерскими изделиями без крема, фруктами.

Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами в меню использованы инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска (кисель, напиток).

В целях профилактики йододефицитных состояний у детей при приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная (согласно представленным технологическим картам).

Повторяемость одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и двух смежных дней отсутствует.

Продукты и блюда из перечня пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, в меню отсутствуют.

Вывод: Десятидневное меню, разработанное ООО «БОЛЬШАЯ ПЕРЕМЕНА» и предназначенное для организации общественного питания детей возрастной категории от 7 до 11 лет в общеобразовательных организациях соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене



Н.П. Карелина