



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

**УПРАВЛЕНИЕ
 ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ
 ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
 ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ
 ЧЕЛОВЕКА ПО ПЕРМСКОМУ КРАЮ
 (Управление Роспотребнадзора по
 Пермскому краю)**

Куйбышева ул., д. 50, Пермь, 614016
 Тел. (342) 239-35-63, факс (342) 239-31-24
 E-mail: urpn@59.rosпотребнадzor.ru
 www.59.rosпотребнадzor.ru
 ОКПО 75507314; ОГРН 1055901619168
 ИНН/КПП 5904122386/590401001

И.о начальника
 Департамента образования
 администрации города Перми

О.С. Ершовой
 614000, г. Пермь,
 ул. Сибирская, д.17

e-mail: do@gorodperm.ru

27.09.2023 № 59-00-09/*05-25539-2023*
 На № 059-08-01-21/2-137 от 31.08.2023 г.

«О рассмотрении примерного меню для
 учащихся 5-11 классов, нуждающихся в
 диетическом питании»

Уважаемая Ольга Станиславовна!

На основании Вашего обращения (вх. 59-23908-2023 от 01.09.2023 г.) Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю проведена санитарно-гигиеническая оценка примерных меню для организации питания детей 5-11 классов г. Перми, нуждающихся в диетическом питании на весенне-летний и осенне-зимний периоды.

При проведении ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» гигиенической оценки представленных примерных меню установлено, что меню для организации питания детей 5-11 классов г. Перми, нуждающихся в диетическом питании на весенне-летний и осенне-зимний периоды, разработанные НП «Лидер», не противоречат требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.

Изготовление и реализация данного ассортимента блюд и кулинарных изделий по вышеуказанным примерным меню 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.

Приложение: экспертное заключение ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» №5355-ЦА от 22.09.2023 г. в 1 экз. в 4 листах.

Заместитель руководителя

Е.И. Овчинникова

**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

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

Утверждаю:

Заместитель главного врача
А.В. Кравченко


(Ф.И.О. Подпись)
«22» сентября 2023 г.
М.П.
Для
Документов


ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 5355-ЦА

**по результатам санитарно-эпидемиологических обследований,
санитарно-эпидемиологических и гигиенических оценок**

г. Пермь

В соответствии с Предписанием Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы №1375 от 01.09.2023 года, вх. № 5497-ЦА от 04.09.2023 года, о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы примерного меню для организации питания обучающихся 5-11-х классов г. Перми, нуждающихся в диетическом питании на весенне-летний и осенне-зимний периоды.

В отношении Департамента образования администрации г. Перми была проведена гигиеническая оценка представленных примерного меню для организации питания обучающихся 5-11-х классов г. Перми, нуждающихся в диетическом питании на весенне-летний и осенне-зимний периоды.

Результаты оформлены в виде: - .

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» Кореловой Татьяне Владимировне.

Корелова Татьяна Владимировна предупреждена об ответственности за дачу заведомо ложного заключения.

(Ф.И.О. полностью)


Подпись

Гигиеническая оценка представленных примерных меню проведена: дата начала «04» сентября 2023 г. в 16-00 часов, дата окончания «22» сентября 2023 г. в 14-00 часов.

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

1. Предписание о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы №1375 от 01.09.2023 года, вх. № 5497-ЦА от 04.09.2023 года;

2. Примерное меню для организации питания обучающихся 5-11-х классов г. Перми, нуждающихся в диетическом питании на весенне-летний и осенне-зимний периоды.

В результате установлено:

Цель проведения гигиенической оценки установление соответствия (несоответствия) предоставленных меню требованиям:

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

При составлении 10 дневных меню для организации питания детей от 12 до 18 лет на весенне-летний и осенне-зимний 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.

Возрастная группа	Смена	Наименование
Дети 12-18 лет	1 смена	Завтрак «Здоровей-ка»
	2 смена	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 щадящих методов кулинарной обработки.

Завтрак «Здоровей-ка» состоит из закуски (салаты одно-, двухкомпонентные/бутерброд с сыром/фрукт/йогурт), горячего блюда (каши/яичное/творожное/мясное блюда) и горячего

напитка (чай, напитки витаминизированные). Обеды «Здоровей-ка» состоят из закуска, первого и второго блюда, гарнира, напитка.

Представленное меню содержит весь перечень среднесуточных наборов пищевой продукции для детей 12-18 лет в соответствии с п.8.1.2 приложение № 7, таблица 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В меню завтраков «Здоровей-ка» 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» для детей с сахарным диабетом 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 меню весенне-летнего периода 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 приемам 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 «Здоровей-ка» от 560,6 ккал (минимальный показатель) до 720,5 ккал (максимальный показатель), что в процентном выражении составило от 20,6 % до 26,5 % соответственно.

Распределение калорийности по отдельным приемам 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 «Здоровей-ка» от 803,2 ккал (минимальный показатель) до 965,6 ккал (максимальный показатель), что в процентном выражении составило от 29,5% (за неделю средний % пищевой ценности составил 31,8%) до 35,5% 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 «Здоровей-ка» в среднем за 1 день цикла (10/12 дневное меню соответственно): белки - 35,0/35,5 г – 38,9/39,4% от суточной нормы; жиры – 25,7/25,2 г – 27,9/27,4 % от суточной нормы; углеводы – 53,9/65,9 г – 14,1/17,2 % от суточной нормы, энергетическая ценность – 629,56/630,83 ккал – 23,1/23,2 % от суточной нормы;

- обед «Здоровей-ка» в среднем за 1 день цикла (10/12 дневное меню соответственно): белки - 38,9/38,3 г – 44,3/42,5 % от суточной нормы; жиры – 32,1/32,6 г – 34,9/35,4 % от суточной нормы; углеводы – 105,8/104,8 г – 27,6/27,4 % от суточной нормы, энергетическая ценность – 872,81/866,18 ккал – 32,1/31,8 % от суточной нормы.

Суммарные объемы блюд в завтраки, обеды меню осенне-зимнего периода 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 «Здоровей-ка» от 541 ккал (минимальный показатель) до 733,9 ккал (максимальный показатель), что в процентном выражении составило от 19,9% (за неделю средний % пищевой ценности составил 23,5%) до 27,0% 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 «Здоровей-ка» от 812,7 ккал (минимальный показатель) до 1043 ккал (максимальный показатель), что в процентном выражении составило от 29,9% (за неделю средний % пищевой ценности составил 32,8%) до 38,3% соответственно.

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

- завтрак «Здоровей-ка» в среднем за 1 день цикла (10/12 дневное меню соответственно): белки - 34,9/35,0 г – 38,7/38,9% от суточной нормы; жиры – 26,1/25,8 г – 28,4/28,0% от суточной нормы; углеводы – 65,7/65,5 г – 17,2/17,1 % от суточной нормы, энергетическая ценность – 637,6/633,87 ккал – 23,4/23,2 % от суточной нормы;

- обед «Здоровей-ка» в среднем за 1 день цикла (10/12 дневное меню соответственно): белки - 37,1/38,4 г – 41,2/42,7 % от суточной нормы; жиры – 37,3/37,8 г – 40,5/41,1 % от суточной нормы; углеводы – 105,1/103,5г - 27,4/27,0% 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: представленное примерное меню для организации питания обучающихся 5-11-х классов г. Перми, нуждающихся в диетическом питании на весенне-летний и осенне-зимний периоды

соответствует (не соответствует)

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

Врач по ГДиП
Должность


Подпись

Т.В. Корелова
Ф.И.О.