



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

№ 31 АВГ 2023 59-00-09/05-23490-2023

на №

«О рассмотрении примерных меню
для обучающихся 1-4 классов,
нуждающихся в диетическом питании»

Начальнику
Департамента образования
Администрации города
Перми
А. А. Деменевой

614000, г. Пермь,
Ул. Сибирская, д. 17

E-mail: do@gorodperm.ru

Уважаемая Анна Анатольевна!

На основании Вашего обращения (вх № 59-21180 от 02.08.2023 г.) Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю проведена санитарно-гигиеническая оценка примерных меню для организации питания детей 1-4 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 1-4 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» № 4887 -ЦА от 28.08.2023 г. на 4 л. в 1 экз.

Заместитель руководителя

Леженва М.Т.
2393129

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



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 4884-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 №1260 от 09.08.2023 года, вх. № 5021-ЦА от 09.08.2023 года, о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы примерного меню для организации питания обучающихся 1-4-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 1-4-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 «09» августа 2023 г. в 16-00 часов, дата окончания «28» августа 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 №1260 от 09.08.2023 года, вх. № 5021-ЦА от 09.08.2023 года;

2. Примерное меню для организации питания обучающихся 1-4-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 7 до 11 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.

Представленные на экспертизу перспективные 10 - 12 дневные меню для организации питания детей от 7 до 11 лет на весенне-летний и осенне-зимний период в общеобразовательных организациях (для учащихся 1-4 классов) предполагают реализацию основного (организованного) меню, включающего горячее питание – завтрак, обед. Согласно пояснительной записке (исх. б/н от 28.08.2023 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:

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.

Меню предусмотрено для детей для детей нуждающихся в диетическом питании:

Возрастная группа	Смена	Наименование
Дети ОВД (основной вариант диеты) 7-11 лет	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 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 закуски, первого и второго блюда, гарнира, напитка.

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 «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 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 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 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.

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 - 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 «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.

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 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 438,16 ккал (минимальный показатель) до 625,95 ккал (максимальный показатель), что в процентном выражении составило от 18,6% (за неделю средний % пищевой ценности составил 22,7%) до 26,6% 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 664,4 ккал (минимальный показатель) до 921,95 ккал (максимальный показатель), что в процентном выражении составило от 28,3% (за неделю средний % пищевой ценности составил 33,2%) до 39% 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 – 30,1/30,1 г – 39/39% от суточной нормы; жиры – 21,3/21,1 г – 27/26,7 % от суточной нормы; углеводы – 58,3/58,1 г – 17,4/17,3 % от суточной нормы, энергетическая ценность – 542,7/542,7 ккал – 23/23 % от суточной нормы;

- обед «Здоровей-ка» в среднем за 1 день цикла (10/12 дневное меню соответственно): белки – 32,4/33,6 г – 42/44 % от суточной нормы; жиры – 29,9/30,4 г – 37,8/38,5 % от суточной нормы; углеводы – 90,9/89,3 г – 27/27 % от суточной нормы, энергетическая ценность – 763,0/765,8 ккал – 32,5/32,6 % 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 1-4-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.