



Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области»
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области»)
Холодильная, 57, Тюмень, 625027; Телефон (3452) 56-79-90, (3452) 56-79-91, (3452) 56-79-92
Тел/факс (3452) 20-50-06; e-mail: tocssen@fbuz-tyumen.ru; [http:// www.fbuz-tyumen.ru](http://www.fbuz-tyumen.ru)
ОКПО 74757016 ОГРН 1057200617759 ИНН/КПП 7203158959/720301001

УТВЕРЖДАЮ

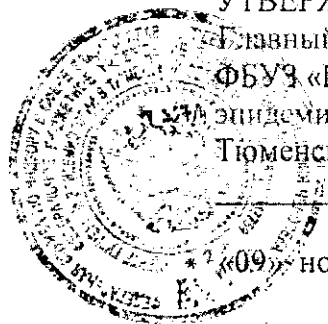
Главный врач (заместитель)

ФБУЗ «Центр гигиены и

эпидемиологии в

Тюменской области»

А.Я. Фольмер



№ 75/Д

«09» ноября 2021 г.

г. Тюмень

Экспертное заключение

1. Наименование услуги: экспертиза примерного четырнадцатидневного меню № 2228 от 19.08.2021г для питания детей, обучающихся в образовательных организациях кадетского типа и кадетской направленности, возрастная категория: 5-8 класс (приемы пищи: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин).

2. Заявитель: АУ ТО «Центр технологического контроля», юридический адрес: 625026, г. Тюмень, ул. Рижская 47А; ИНН 7203208134, ОГРН 1077203065147.

3. Получатель: АУ ТО «Центр технологического контроля», юридический адрес: 625026, г. Тюмень, ул. Рижская 47А; ИНН 7203208134, ОГРН 1077203065147.

4. Нормативные документы, используемые экспертами при проведении экспертизы: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5. Санитарно-эпидемиологической экспертизой установлено:

На основании заявки № 122334 от 14.10.2021г. рассмотрено представленное примерное четырнадцатидневное меню № 2228 от 19.08.2021г для питания детей, обучающихся в образовательных организациях кадетского типа и кадетской направленности, возрастная категория: 5-8 класс (приемы пищи: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин).

Меню разработано на основании:

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

При составлении меню использованы:

• Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. I часть — М.: Хлебпиродинформ, 1996г.

- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 — Москва: 2006 г.

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г.

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, III часть — М.: Хлебпродинформ, 1999г.

- Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ — интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, I часть, II часть — Пермь: Пермская государственная медицинская академия, Уральский институт питания, 2001 г.

- Сборник технических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации - Пермь, ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», 2013 г.

- Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, I часть, II часть - Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011г.

Представлены аннотация к меню, содержащая ссылки на используемую литературу, нормативные документы, пояснения к меню; накопительная ведомость; таблица распределения энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи, таблица суммарных объемов блюд по приемам пищи; таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности; таблица расхода соли и специй при приготовлении блюд и изделий.

Для обеспечения здоровым питанием составлено примерное меню на 14 дней для обучающихся в образовательных организациях кадетского типа и кадетской направленности, возрастной категории: 5-8 класс в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности (содержание белков, жиров и углеводов в каждом блюде). Приводятся ссылки на рецепты используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептов.

Меню включает завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин. На долю завтрака приходится 20% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии, на долю второго завтрака 5%, на долю обеда 35%, полдника 15%, ужина — 20%, второго ужина 5%, что соответствует п. 8.1.2, (приложение 7, таблица 5, приложение 10 таблица 3) СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Примерное меню разработано с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для обучающихся в образовательных организациях кадетского типа и кадетской направленности, возрастной категории: 5-8 класс (приложение 7, таблица 5, приложение 10, таблица 2, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-

20). В течение дня допускается отступление от норм калорийности рациона питания в пределах +/- 5%, средний процент пищевой ценности за неделю соответствует норме (приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует требованиям пп. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Суммарный объем готовых блюд для указанного возраста (кадеты 5-8 класс) соответствует приложению 9 таблице 3, п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Масса порций готовых блюд для указанного возраста (кадеты 5-8 класс) соответствует приложению 9 таблице 2 п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню используется: хлеб и хлебобулочные изделия с содержанием витаминов и минералов. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий, что соответствует требованиям п. 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В примерном меню отсутствуют блюда и кулинарные изделия, которые могут послужить причиной возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), указанные в приложении 6 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует п. 8.1.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Представленное примерное четырнадцатидневное меню № 2228 от 19.08.2021г для питания детей, обучающихся в образовательных организациях кадетского типа и кадетской направленности, возрастная категория: 5-8 класс (приемы пищи: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин), разработанное АУ ТО «Центр технологического контроля» соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Заведующий отделением гигиены детей и подростков – врач по гигиене детей и подростков

шаф

Д.Г. Шаева

Исп. Е.А. Невидимова
Тел. 567990, доп 3842

