



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: [tocgsen@feuz-tyumen.ru](mailto:tocgsen@feuz-tyumen.ru); [http:// www.feuz-tyumen.ru](http://www.feuz-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

№ 74/Д

09» ноября 2021 г.

г. Тюмень

### Экспертное заключение

1. Наименование услуги: экспертиза примерного четырнадцатидневного меню № 2227 от 19.08.2021г для питания детей, обучающихся в образовательных организациях кадетского типа и кадетской направленности, возрастная категория: 9-11 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 № 2227 от 19.08.2021г для питания детей, обучающихся в образовательных организациях кадетского типа и кадетской направленности, возрастная категория: 9-11 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 рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. I часть — М.: Хлебпродинформ, 1996г.

- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1.2 — Москва: 2006 г.

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

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

- Сборник технологических нормативов, рецептур 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, 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 - 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: 9-11 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 рецептур.

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, (приложению 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: 9-11 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 9-11 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 9-11 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 № 2227 от 19.08.2021г для питания детей, обучающихся в образовательных организациях кадетского типа и кадетской направленности, возрастная категория: 9-11 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

*Шаева*

Д.Г. Шаева

