



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

129626, Москва, Графский пер. д. 4/9 тел. (495) 687 3619, факс (495) 687 4067
Аттестат аккредитации № RA.RU.710045 от 12.05.2015

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о соответствии проектной, предпроектной, нормативно-технической
документации действующим техническим регламентам,
государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам

№ 77.01.05.T.000046.01.17

Дата 11.01.2017

На основании заявления № 17/02.05.000178-3

от 10.01.2017

Заявитель: Некоммерческое партнерство саморегулируемая организация "Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения" (ИНН: 7720490947, ОГРН: 1137799006784)

Юридический адрес: 129090, г. Москва, ЦАО, Каланчевская улица, дом 16, стр. 1

Наименование документации: Примерное меню для организации питания детей в возрасте 1,5-3, 3-7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения (с пребыванием 8-10 часов, 11-12 и более часов) города Москвы (Изменение № 4 с продолжением срока использования меню в последующие годы), в части организации питания детей в возрасте 3 - 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с ужинами

Фактический адрес: 129090, г. Москва, ул. Каланчевская, д. 16, стр. 1

Разработчик документации: ИП СРО "АПСПОЗ".

Юридический адрес разработчика: 129090, г. Москва, ул. Каланчевская, д. 16, стр. 1

Акт санитарно-эпидемиологической экспертизы № 0105-00013/ПР

от 11.01.2017

Экспертиза проведена в соответствии с действующими техническими регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

Указанная документация **соответствует**

СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" МР 2.3.1.2432-08 "Норма физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации" Без приложения
недействительно. Приложение на 1 листе
Выдано взамен экспертного заключения № 77.01.05.T.000376.12.16 от 29.12.2016г.

Подпись врача

Генеральный директор

подпись



Иваненко А.В.

№ 035014





ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

129626, Москва, Графский пер. д. 4/9 тел. (495) 687 3619, факс (495) 687 4067
Аттестат аккредитации № RA.RU.710045 от 12.05.2015

ПРИЛОЖЕНИЕ
К ЭКСПЕРТНОМУ ЗАКЛЮЧЕНИЮ

№ 77.01.05.T.000046.01.17

11.01.2017

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13:

1. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания проводить их замену равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам в соответствии с приложением 14 СанПиН 2.4.1.3049-13.
2. Информировать родителей об ассортименте питания ребенка, выписывая ежедневное меню в каждой групповой ячейке ежедневном меню указывать наименование блюда и объем порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями сахарным диабетом при наличии подтвержденных в ЛПУ сведений о заболевании, в т.ч. с указанием аллергена (в случае пищевой аллергии).
3. При проведении замены блюд исключить повторение блюд в тот же день и последующие (предыдущие) 2 дня.

Главный врач
(заместитель главного врача)



Иваненко А.В.



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



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»**

129626, г. Москва, Графский пер., д. 4/9. тел. (495)-687-40-35, факс (495)-616-65-69
Свидетельство об аккредитации №31-АК от 26.02.2010
Испытательный лабораторный центр: ГСЭН.RU.ЦОА.021. РОСС RU.0001.510895. DAkkS D-PL-14246-01-00

**Акт
санитарно-эпидемиологической экспертизы
проектной, предпроектной, нормативно-технической документации.**

Регистрационный № *0105-00013/1P* Дата *11.01.2017г*

на основании заявления от 10.01.2017 г. Регистрационный № 17/02.05.000178-3

Заявитель: Некоммерческое партнерство саморегулируемая организация «Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения»

Наименование проектной документации: Примерное меню для организации питания детей в возрасте 1,5-3, 3-7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения (с пребыванием 8-10 часов, 11-12 и более часов) города Москвы (Изменение № 4 с продлением срока использования меню в последующие года).

Юридический адрес: 129090, г. Москва, ул. Каланчевская, д. 16, стр. 1

Фактический адрес: 129090, г. Москва, ул. Каланчевская, д. 16, стр. 1

Разработчик проектной документации: Некоммерческое партнерство саморегулируемая организация «Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения»

Перечень проектной документации, представленной для экспертизы (документы представлены в электронном виде:

- Титульный лист;
- Типовой рацион питания (циклическое 20-дневное меню) для детей в возрасте 3 – 7 лет;
- Накопительная ведомость;
- Таблица сезонных замен блюд;
- Технологические карты.

Нормативная документация: СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" - в части требований к составлению рациона, количеству приемов пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольном образовательном учреждении, распределению ценности (калорийности) суточного рациона, использованию продуктов, наличие которых в меню не допускается, повторяемости блюд, среднесуточному набору продуктов, объему порций, нижнему пределу отклонений от суточной потребности; МР 2.3.1.2432-08. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации"(утв. Роспотребнадзором 18.12.2008) – в части оценки обеспечения примерным меню физиологических потребностей детей в макронутриентах, микронутриентах и энергии.

Общие сведения.

Представленный примерный типовой рацион питания разработан на 20-дневный период, содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов, витаминов (С, В1, В2, А) и минераль-

ных веществ (фосфор (P), кальций (Ca), железо(Fe), магний (Mg), указания номеров технологических карт.

1) Среднесуточная пищевая и энергетическая ценность рациона питания для детей в возрасте 3 - 7 лет составляет:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал*
I неделя	70,15	73,07	281,65	2064,77
II неделя	69,78	73,96	293,64	2119,33
III неделя	70,10	67,56	300,29	2089,61
IV неделя	69,33	69,78	289,56	2063,62
Итого	69,84	71,09	291,28	2084,33

В представленном рационе содержание белков составляет 129,33 %, жиров – 118,49 %, углеводов – 111,60 %, общая калорийность – 115,80 % от суточной потребности.

Соотношение основных веществ (белков, жиров и углеводов) близко к оптимальному значению.

2) При исключении из рациона 2-го ужина среднесуточная пищевая и энергетическая ценность рациона питания для детей в возрасте 3 - 7 лет составляет:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
I неделя	66,90	68,08	244,74	1859,27
II неделя	66,18	69,96	257,23	1923,24
III неделя	66,61	63,04	262,62	1884,30
IV неделя	65,63	65,04	256,60	1874,28
Итого	66,33	66,53	255,30	1885,27

При этом содержание белков составляет 122,83 %, жиров – 110,88 %, углеводов – 97,82 %, общая калорийность – 104,74 % от суточной потребности.

Соотношение основных веществ (белков, жиров и углеводов) близко к оптимальному значению.

*Энергетическая ценность определялась по формуле:

Энергетическая ценность (ккал) = белки (г)*4 + жиры (г)*9 + углеводы (г)*4.

Формирование рациона.

Представленный примерный 20-дневный рацион питания для детей в возрасте 3 - 7 лет предусматривает шестirazовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин). Соотношение калорийности по приемам пищи для детей в возрасте 3 - 7 лет:

	I неделя		II неделя		III неделя		IV неделя		Итого	
	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма
Завтрак	20	20-25	21	20-25	19	20-25	21	20-25	20	20-25
Второй завтрак	3	5	2	5	3	5	2	5	3	5
Обед	30	30-35	31	30-35	32	30-35	30	30-35	31	30-35
Полдник	16	15	17	15	17	15	17	15	17	15
ужин	21	20-25	20	20-25	20	20-25	20	20-25	20	20-25
Второй ужин	10	5	9	5	10	5	9	5	10	5

Распределение энергетической ценности (калорийности) в рационе примерно соответствует рекомендуемым значениям, предусмотренным СанПиН 2.4.1.3049-13 +/- 5%.

Рацион питания составлен с использованием всех видов продуктов из рекомендуемого среднесуточного набора пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений.

Наличие запрещенных продуктов и блюд не отмечено.

Завтрак, как правило, состоит из горячего блюда (в виде молочных каш, творожных блюд, блюд из яиц, бутерброда (с маслом или с сыром) и горячего напитка. Обед – из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка. Кисломолочные напитки выдаются на полдник.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи в целом соответствуют предусмотренным СанПиН 2.4.1.3049-13. Имеющиеся отступления не являются значимыми, учитывая, что в целом рацион обеспечивает физиологическую потребность организма в основных пищевых веществах и энергии (с учетом количества приемов пищи).

Ежедневно в питании детей используются молоко, кисломолочные продукты, мясо (или ры-

ба), овощи (в т.ч. картофель), фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль.

Фрукты в рационе представлены как в свежем виде, в т.ч. в составе салатов, так и в приготовленном виде в составе блюд. Согласно представленным технологическим картам среднесуточное потребление фруктов составляет 115,24 г, из них в свежем виде - 89,8 г, в приготовленном - 25,44 г, рекомендуемая норма потребления свежих фруктов составляет 100 г.

Расчет пищевой и энергетической ценности блюда (согласно пояснительной записке) рассчитан на основании таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания И.М.Скурихин, В.А. Тутельян., 2008. В примерном меню соблюдены требования настоящих санитарных правил пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах, дополнительно витаминизация блюд не проводится.

Объемы порций приготавливаемых блюд в основном соответствуют рекомендуемым нормам СанПиН 2.4.1.3049-13. Имеющиеся отступления не являются значимыми учитывая, что в целом рационы обеспечивают физиологическую потребность организма в основных пищевых веществах и энергии (с учетом количества приемов пищи).

Продукты, блюда и кулинарные изделия, запрещенные или не рекомендованные для использования в питании детей и подростков, в рационе отсутствуют. Повторение в рационе одних и тех же блюд в один и тот же день и в два последующих дня не отмечено. Повторение блюд на третий день: Булочка Городская (9, 12 день), Изделия макаронные отварные (1, 4, 7, 10, 13, 16 день), Оладьи (10, 13 день), Повидло (10, 13 день), Булочка Домашняя (11, 14 день), Напиток витаминный (11, 14, 18, 1 день), Рис отварной (12, 15 день), Кисель из клюквы быстрозамороженной (15, 18 день), Тефтели рыбные (15, 18 день), Кофейный напиток злаковый на молоке (17, 20 день), Чай с молоком с сахаром (17, 20 день), Компот из плодов сухих (17, 20, 3 день), Чай с сахаром (18, 1 день), Булочка с изюмом (19, 2 день), Омлет натуральный, запеченный (19, 2 день), Рагу из мяса птицы (2, 5 день), Каша жидкая на молоке (из хлопьев овсяных) (2, 5, 8 день), Пудинг из творога запеченный (20, 3 день), Компот из плодов сухих (3, 6 день), Каша гречневая рассыпчатая (3, 6, 13, 16 день), Соус клюквенный (4, 7 день), Напиток вишневый (4, 7, 10, 13, 16 день), Ватрушка с повидлом (6, 9, 12 день), Булочка Любимая (7, 10 день), Компот из плодов свежих (7, 10 день), Капуста, тушеная с мясом (9, 12 день).

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности.

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности обеспечена за счет разнообразия пищевых продуктов, с естественным содержанием необходимых витаминов и минеральных веществ (с учетом потерь при тепловой обработке), а также использования в меню свежих плодов и ягод. Для профилактики йододефицитных состояний рекомендовано использовать йодированную соль.

1) Среднесуточное содержание микронутриентов в рационе питания для детей в возрасте 3 - 7 лет составляет:

	Витамин С, мг	Витамин В1, мг	Витамин В2, мг	Витамин А, мкг рет экв
I неделя	87,11	0,88	1,43	706,06
II неделя	80,46	1,36	1,44	688,10
III неделя	83,48	1,39	1,24	163,88
IV неделя	87,05	1,92	1,62	1052,63
Итого:	84,52	1,39	1,43	652,67

	Кальций	Фосфор	Железо, мг	Магний, мг
I неделя	1099,58	1401,61	14,98	265,51
II неделя	1175,97	1396,08	16,00	266,28
III неделя	1036,89	1395,99	15,09	280,97
IV неделя	1202,10	1465,56	16,88	269,22
Итого:	1128,64	1414,81	15,74	270,50

В представленном рационе содержание витамина С, витамина В1, витамина В2, витамина А, кальция, фосфора, железа, магния полностью удовлетворяет суточную потребность и не превышает верхних уровней потребления по МР 2.3.1.2432-08.

Соотношение кальция к фосфору близко к оптимальному значению.

2) При исключении из рациона 2-го ужина среднесуточная пищевая ценность по микронутриентам рациона питания для детей в возрасте 3 - 7 лет составляет:

	Витамин С, мг	Витамин В1, мг	Витамин В2, мг	Витамин А, мкг рет экв
I неделя	75,22	0,84	1,34	695,45
II неделя	78,98	1,32	1,36	678,79
III неделя	70,48	1,35	1,16	151,14
IV неделя	75,93	1,88	1,52	1041,07
Итого	75,15	1,35	1,35	641,61

	Кальций	Фосфор	Железо, мг	Магний, мг
I неделя	1027,44	1332,19	14,18	251,57
II неделя	1101,80	1323,55	15,34	253,27
III неделя	965,00	1325,94	14,53	268,67
IV неделя	1119,51	1386,57	16,30	255,61
Итого	1053,44	1342,06	15,09	257,28

При этом содержание витамина С, витамина В1, витамина В2, витамина А, кальция, фосфора, железа, магния полностью удовлетворяет суточную потребность и не превышает верхних уровней потребления по МР 2.3.1.2432-08.

Технология изготовления кулинарной продукции.

При составлении рациона и разработке технологических карт (согласно пояснительной записке) учитывались требования «Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации Методические рекомендации МР 2.3.1.2432 -08, СанПиН 2.4.1.2660-10, СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», приведены рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий – разработанные с использованием требований к оказанию единой комплексной услуги по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы в 2012 году, технологической инструкцией по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах (К ГОСТ 30390-95 / ГОСТ 50763-95) Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, под ред. Лапшиной В.Г. - М: Хлебпродинформ, 2004 г., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания I, II часть- сост. Лапшина В.Г., Марчук Ф.Л., М: Хлебпродинформ, 1996, 1997 г.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва Экономика 1983 г. и технологические карты для продукции (кулинарных изделий, готовых блюд) промышленного изготовления по утвержденным техническим условиям, инструкциям. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно – методическое пособие / Сост. А.В. Румянцев -3 - е изд, перераб. И доп.- М.: Издательство Дело и Сервис, 2002; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. С.В. Маслова, 2015; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2012; Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М. ДеЛи принт, 2011; Сборник рецептур на продукцию общественного питания / Составитель Могильный М.П.- М.: ДеЛи плюс, 2013; Сборник рецептур на продукцию на продукцию диетического питания для предприятия общественного питания / Под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2013.

С целью обеспечения требований СанПиН 2.4.1.3049-13 в период после 1 марта предусмотрена сезонная замена блюд в соответствии с таблицей замены блюд, изготавливаемых по технологическим картам, предусматривающим термическую обработку овощей.

Выборочно рассмотренные технологические карты предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Установлено:

Экспертиза проведена в соответствии с действующими техническими регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, государственными стандартами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

Проектная документация: Примерное меню для организации питания детей в возрасте 1,5-3, 3-7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения (с пребыванием 8-10 часов, 11-12 и более часов) города Москвы (Изменение № 4 с продлением срока использования меню в последующие года), в части организации питания детей в возрасте 3 – 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с ужинами, **соответствует** требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций". Содержание макронутриентов, микронутриентов и энергетическая ценность рациона обеспечивает физиологические потребности детей 3 – 7 лет, указанные в МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008).

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13:

1. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам в соответствии с приложением 14 СанПиН 2.4.1.3049-13.
2. Информировать родителей об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывать наименование блюда и объем порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом при наличии подтвержденных в ЛПУ сведений о заболевании, в т.ч. с указанием аллергена (в случае пищевой аллергии).
3. При проведении замен блюд исключить повторение блюд в тот же день и последующие (предыдущие) 2 дня.

Настоящий акт санитарно-эпидемиологической экспертизы выдан для оформления экспертного заключения.

Лицо, ответственное за подготовку

экспертного заключения: *отдел гигиены детей и подростков*

Заведующий отделом гигиены детей и подростков



Петренко А.О.