



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

129626, Москва, Графский пер. д. 4/9 тел. (495) 687 4035, факс (495) 687 4067  
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

### ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

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

№ 77.01.05.Т.001201.03.15

Дата 27.03.2015

На основании заявления № 14/02.05.003583-3

от 17.12.2014

Заявитель: ООО "Комбинат питания "Конкорд"

Юридический адрес: г. Санкт-Петербург, Лейтенанта Шмидта, д.7, кл.ит.Б

Наименование документации: "Примерное 24-х дневное меню для обучающихся в 1-4 классах и 5-11 классах в общеобразовательных учреждениях в период 2013-2015 гг. города Москвы Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года" (в части организации питания детей 5-11 классов I комплекса)

Фактический адрес: 117105, г. Москва, ЮАО, Варшавское шоссе, дом 26, оф. 204

Разработчик документации: ФБГОУ ВПО "МГУТУ имени К.Г. Разумовского"

Юридический адрес разработчика: г. Москва, ЦАО, улица Земляной Вал, дом 73

Акт санитарно-эпидемиологической экспертизы № 0105-00463/ПР

от 27.03.2015

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 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования"; 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).  
Без приложения недействительно. Приложение на 1 листе.

Главный врач  
(заместитель главного врача)

М. П.

Иваненко А.В.  
Ф. И. О.



№ 020800





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

129626, Москва, Графский пер. д. 4/9 тел. (495) 687 4035, факс (495) 687 4067

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

ПРИЛОЖЕНИЕ  
К ЭКСПЕРТНОМУ ЗАКЛЮЧЕНИЮ

№ 77.01.05.T.001201.03.15

Дата 27.03.2015

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08:

1. Администрации образовательного учреждения - информировать родителей обучающихся о проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности.
2. Медицинскому работнику учреждения - обеспечить ведение "Ведомости контроля за питанием" для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья. В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляться подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).
3. При использовании рациона осуществлять медицинской контроль индивидуальной непереносимости отдельных видов продуктов с целью профилактики пищевых аллергий.
4. При проведении замен блюд в соответствии с приложениями №№ 3,5 исключить повторение блюд в тот же день и последующие (предыдущие) 2-3 дня.
5. При одновременном использовании двух комплексов в одной образовательной организации необходимо обеспечить:
  - наличие технологического, в т.ч. холодильного оборудования, достаточного для одновременного приготовления и реализации блюд по обоим вариантам.
  - надежный контроль за индивидуальным питанием обучающихся, включая: выбор только одного варианта рациона и недопущение смены варианта рациона на протяжении всего утвержденного периода (цикла) - 24 дня.
6. Исключить использование при приготовлении блюд остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне.

Главный врач  
(заместитель главного врача)

М. П.



Иванов 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)-616-63-69  
Свидетельство об аккредитации №31-АК от 26.02.2010  
Испытательный лабораторный центр. ICS:RU.10A.021, RU001.510895, DAKKS: D-PL-14246-01-00

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

Регистрационный № 9105-00463/199 Дата 27.03.2015

на основании заявления от 17.12.2014 Регистрационный № 14/02.05.003583-3  
Заявитель: ООО Комбинат питания «КОНКОРД»

Наименование проектной документации: «Примерное 24-х дневное меню для обучающихся в 1-4 классах и 5-11 классах в общеобразовательных учреждениях в период 2013-2015 гг. города Москвы Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года» (в части организации питания детей 5-11 классов I комплекс)

Юридический адрес: 119034, г. Санкт-Петербург, наб. Лейтенанта Шмидта, д. 7, лит. Б  
Фактический адрес: 117105, Москва г., Варшавское шоссе, дом № 26, офис № 204

Разработчик проектной документации: ФГБОУ ВПО «МГУТУ имени К.Г.Разумовского», юридический адрес: 109004, Москва, ул. Земляной вал, д. 73

Перечень проектной документации, представленной для экспертизы:

- Примерное 24-х дневное меню для обучающихся в 5-11 классов, I комплекс
- Приложение №1 - Распределение плодов и ягод по дням циклического меню
- Приложение №2 - Развернутое пояснение по блюдам
- Приложение №3 - Замена блюд при организации питания в общеобразовательных учреждениях
- Приложение №4 - Распределение соков фруктовых по дням циклического меню
- Приложение №5 - Сезонные замены салатов из сырых овощей урожая прошлого года в период после 1 марта
- Технологические карты

**Нормативная документация:** СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»; 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).

#### **Общие сведения:**

Представленное примерное меню разработано на 24-дневный период (4 недели). В соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов, витаминов (С, В1, В2, А) и минеральных веществ (фосфор (Р), кальций (Са), железо (Fe), магний (Mg), йод (I), указания номеров технологических карт.

Примерное меню разработано для организации питания обучающихся 1-4 классов (12-18 лет) и предусматривает трех-кратный прием пищи (завтрак, обед, полдник).

#### **Формирование меню:**

Примерное меню составлено на основе рациона и с использованием продуктов, входящих в рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов для обучающихся общеобразовательных учреждений.

Как правило, в меню ежедневно использованы мясо, молоко (молочные продукты), сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный.

Завтрак состоит из закуски, горячего блюда и горячего напитка. Обед – из закуски, первого, второго блюда и напитка.

Распределение энергетической ценности (калорийности) в рационе примерно соответствует рекомендуемым значениям, предусмотренным СанПиН 2.4.5.2409-08 +/- 5%.

Распределение пищевой и энергетической ценности рационов по неделям равномерное. Соотношение основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов), фосфора и кальция оптимальны.

Расчет пищевой и энергетической ценности блюда (согласно пояснительной записки) 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.

Фактическое содержание макро и микронутриентов в меню (таб.1), обеспечивает физиологическую потребность детей в возрасте 12-18 лет: по белку на 61%, жирам – на 70%, углеводам – на 60%, энергии - на 63%, витамине В1 – на 83%, витамине С- на 88%, витамине А - на 76%, витамине Е - на 89%, кальции – на 66%, фосфоре - на 64%, магнии - на 69%, железе – на 67%, витамине



B<sub>2</sub>- на 74%, йоде - на 72%, что удовлетворяет физиологические потребности детей 12-18 лет при организации 3-х кратного питания.

Таблица 1

| Макро и микронутриенты        | среднее значение по рациону |
|-------------------------------|-----------------------------|
| Белки, г                      | 55,3                        |
| Жиры, г                       | 64,0                        |
| Углеводы, г                   | 227,2                       |
| Энергетическая ценность, ккал | 1699,3                      |
| Витамин B1, мг                | 1,2                         |
| Витамин C, мг                 | 61,9                        |
| Витамин A, мкг рет. экв.      | 685,9                       |
| Витамин E, мг ток. экв.       | 10,7                        |
| Кальций (Ca), мг              | 790,3                       |
| Фосфор (P), мг                | 1158,5                      |
| Магний (Mg), мг               | 206,4                       |
| Железо (Fe), мг               | 11,3                        |
| Витамин B2, мг                | 1,2                         |
| Йод (I), мкг                  | 86,7                        |

В представленном меню обеспечено отсутствие повторов одних и тех же основных блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня, в т.ч. отсутствие повторов в один и тот же день или в последующие 2 дня обеспечены для следующих блюд: изделия макаронные отварные (1 и 4 день), Изделия фигурные и хлопья из круп, сладкие с молоком (3 и 6 день, 24 и 3 день), Какао-напиток на молоке (9 и 12 день), Каша гречневая рассыпчатая (16 и 19 день), Каша манная молочная (13 и 16 день), Молоко (10 и 13 день), Фиточай (7 и 10, 20 и 23, дни), Чай с лимоном (11 и 14, 19 и 22 дни), Чай с молоком с сахаром (2 и 5, 5 и 8 дни), Чай с сахаром (3 и 6, 6 и 9, 9 и 12, 21 и 24, 24 и 3 дни, Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом сливочным (24 и 3 день).

Использование одних и тех же продуктов в составе готовых блюд со сходной технологической обработкой отмечены для Пюре картофельное, Салат картофельный с растительным маслом и Суп картофельный с рыбой (2,3 и 4 дни), Салат витаминный с растительным маслом и Салат из капусты, сладкого перца и растительного масла (5 и 6 день), Картофель отварной и Суп из овощей (6 и 7 день), Гуляш из мяса птицы и Суп куриный (8 и 9 день), Пюре картофельное, Суп картофельный с фрикадельками и Суп картофельный с горохом (9, 10 и 11 дни), Салат из капусты с растительным маслом и Салат витаминный с растительным маслом (12 и 13 день), Гуляш из мяса птицы и Суп-пюре куриный (15 и 16 день), Борщ с капустой и картофелем, Пюре картофельное и Суп-пюре овощной (17, 18 и 19 дни), Борщ сибирский с говядиной и Суп с рисом и говядиной (21 и 22 день), Картофель отварной и Суп картофельный с фасолью (23 и 24 день), Запеканка из творога и Ватрушка с творогом (23 и 24 день).

Наличие запрещенных продуктов и блюд не отмечены.

Объемы порций приготавливаемых блюд в основном соответствуют реко-

мендуемым СанПиН 2.4.5.2409-08. Имеющиеся отступления не являются значимыми учитывая, что в целом рационы обеспечивает физиологическую потребность организма в основных пищевых веществах и энергии (с учетом количества приемов пищи).

### **Технология изготовления кулинарной продукции.**

При составлении рационов технологических карт (согласно пояснительной записки) использовались 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 инструкции по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах и технологические карты для продукции (кулинарных изделий, готовых блюд) промышленного производства по утвержденным техническим условиям. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания I, II часть- 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 питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2012; Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М. ДеЛипринт, 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.; Технологические карты предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

В каждой технологической карте предусмотрено описание технологического процесса приготовления питания, как в базовых организациях (комбинатах школьного питания, школьно-базовых столовых и т.п.), так и в доготовочных организациях общественного питания, в столовых образовательных учреждений, в буфет-раздаточных.

Выборочно рассмотренные технологические карты предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.



С целью обеспечения требований СанПиН 2.4.5.2409-08 в период после 1 марта предусмотрена сезонная замена блюд в соответствии с Приложением № 3 «Сезонные замены салатов (после 1 марта)», изготавливаемых по технологическим картам, предусматривающим термическую обработку овощей.

#### **Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности.**

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности обеспечена за счет использования разнообразных пищевых продуктов, с естественным содержанием необходимых витаминов и минеральных веществ (с учетом потерь при тепловой обработке) в т.ч. фруктов. Содержание витаминов и минеральных веществ обеспечивает физиологические потребности детей 12-18 лет в витамине В<sub>1</sub> – на 83%, витамине С - на 88%, витамине А - на 76%, витамине Е - на 89%, кальции – на 66%, фосфоре - на 64%, магнии - на 69%, железе – на 67%, витамине В<sub>2</sub> - на 74%, йоде - на 72%, что соответствует (с учетом количества приемов пищи) требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 и не превышает максимальные установленные уровни потребления в соответствии с 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)».

### **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 24-х дневное меню для обучающихся в 1-4 классах и 5-11 классах в общеобразовательных учреждениях в период 2013-2015 гг. города Москвы Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года», в части организации питания детей 5-11 классов, 1 комплекс, разработанная ФГБОУ ВПО «МГУТУ имени К.Г.Разумовского», **соответствует** требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Содержание макронутриентов, микронутриентов и энергетическая ценность рациона (с учетом количества приемов пищи) обеспечивает физиологические потребности детей 12-18 лет обучающихся в общеобразовательных учреждениях указанные в МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации» (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008).

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08:

- Администрации образовательного учреждения – информировать родителей обучающихся о проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности.
- Медицинскому работнику учреждения – обеспечить ведение "Ведомости

контроля за питанием" для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья. В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляться подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).

- При использовании рациона осуществлять медицинской контроль индивидуальной непереносимости отдельных видов продуктов с целью профилактики пищевых аллергий.
- При проведении замен блюд в соответствии с приложениями №№ 3,5 исключить повторение блюд в тот же день и последующие (предыдущие) 2-3 дня.
- При одновременном использовании двух комплексов в одной образовательной организации необходимо обеспечить:
  - - наличие технологического, в т.ч. холодильного оборудования, достаточного для одновременного приготовления и реализации блюд по обоим вариантам.
  - - надежный контроль за индивидуальным питанием обучающихся, включая: выбор только одного варианта рациона и недопущение смены варианта рациона на протяжении всего утвержденного периода (цикла) – 24 дня.
- Исключить использование при приготовлении блюд остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне

Настоящий акт санитарно-эпидемиологической экспертизы выдан для оформления экспертного заключения

И.О. Заведующего отделом гигиены  
детей и подростков



Петренко А.О.