



**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 4035, 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.Т.005750.11.15

Дата 16.11.2015

На основании заявления № 15/02.05.002917-3

от 16.11.2015

**Заявитель:** Некоммерческое партнерство саморегулируемая организация "Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения"

**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, в части организации питания детей в возрасте 1,5 - 3 года, посещающих дошкольные образовательные учреждения с ужинами

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

**Разработчик документации:** НП СРО "АПСПОЗ".

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

Акт санитарно-эпидемиологической экспертизы № 0105-02225/ПР

от 16.11.2015

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 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"; 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. Действительно. Приложение на 1-ом листе.

Главный врач  
(заместитель главного врача)



М. П.

Подпись

Иваненко А.В.



№ 024825





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 4035, факс (495) 687 4067  
Аттестат аккредитации № RA.RU.710045 от 12.05.2015

**ПРИЛОЖЕНИЕ**  
**К ЭКСПЕРТНОМУ ЗАКЛЮЧЕНИЮ**

№ 77.01.05.Т.005750.11.15

Дата 16.11.2015

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.
3. При проведении замен 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  
**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 № *0105-02225/14* Дата *16.11.2015*

на основании заявления от 16.11.2015 г. Регистрационный № 15/02.05.002917-3

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.

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 1,5-3 года;
- 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 минеральных веществ (фосфор (Р), кальций (Са), железо(Fe), магний (Mg), указания номеров техноло-



гических карт.

Среднесуточная пищевая и энергетическая ценность рациона питания для детей в возрасте 1,5-3 года составляет:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
I неделя	56,15	56,49	218,93	1585,43
II неделя	53,13	53,65	222,35	1561,53
III неделя	56,25	61,43	216,74	1618,04
IV неделя	55,11	51,24	222,67	1550,02
Итого:	55,16	55,70	220,17	1578,76

В представленном рационе содержание белков составляет 131,33 %, жиров – 118,52 % углеводов – 108,46 %, общая калорийность – 112,77 % от суточной потребности.

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

### Формирование рациона.

Представленный примерный 20-дневный рацион питания для детей в возрасте 1,5-года предусматривает шестirazовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин второй ужин). Соотношение калорийности по приемам пищи для детей в возрасте 1,5-3 года

	I неделя		II неделя		III неделя		IV неделя		Итого:	
	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма
Завтрак	20,86	20-25	21,35	20-25	20,52	20-25	21,52	20-25	21,06	20-25
Второй завтрак	2,08	5	1,82	5	2,03	5	1,83	5	1,94	5
Обед	29,28	30-35	30,95	30-35	30,58	30-35	28,39	30-35	29,80	30-35
Полдник	15,82	15	15,21	15	16,01	15	15,71	15	15,69	15
Ужин	22,46	20-25	21,10	20-25	21,68	20-25	22,77	20-25	22,00	20-25
Второй ужин	9,51	5	9,56	5	9,18	5	9,78	5	9,51	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 не используемых для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений.

Наличие запрещенных продуктов и блюд не отмечены.

Завтрак, как правило, состоит из горячего блюда, закуски (в т.ч. за счет возможности использования масла и хлеба в качестве бутерброда) 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 рыба), овощи (в т.ч. картофель), фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль.

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.

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: Изделия макаронные отварные (1, 4, 7, 10 день), Напиток вишневый (1, 4, 8, 11, 14, 17 день), Суфле из отварного мяса (говядина) (12, 15 день), Чай с сахаром (13, 16

день). Свекла тушеная (15, 18 день), Напиток морковный (18, 1 день), Напиток витаминный (19, 2 день), Кисель абрикосовый (2, 5, 8, 11, 14, 17 день), Компот из плодов свежих (2, 5, 9, 12 день), Каша гречневая рассыпчатая (3, 6, 14, 17, 20, 3 день), Компот из плодов свежих (лимон) (3, 6, 9, 12 день), Кисель из смородины быстрозамороженной (3, 6, 9, 13, 16 день), Чай с молоком с сахаром (3, 6, 9, 13, 16, 20, 3 день), Молоко сгущенное с сахаром 8.5% жирности (4, 7, 10 день), Каша жидкая на молоке (из хлопьев овсяных) (5, 8 день), Салат из капусты с растительным маслом (6, 9 день), Какао на молоке (8, 11, 14, 17, 20 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.

Среднесуточное содержание микронутриентов в рационе питания для детей в возрасте 1,5-3 года составляет:

	Витамин С, мг	Витамин В1, мг	Витамин В2, мг	Витамин А, мкг рет. экв
I неделя	52,75	1,01	1,19	654,94
II неделя	42,50	1,02	1,20	641,09
III неделя	56,99	1,01	1,07	147,33
IV неделя	41,09	1,05	1,30	1003,62
Итого:	48,33	1,02	1,19	611,74

	Кальций	Фосфор	Железо, мг	Магний, мг
I неделя	867,34	1120,80	10,58	183,60
II неделя	870,74	1105,86	11,14	183,06
III неделя	814,89	1035,77	10,78	199,58
IV неделя	933,85	1213,41	12,45	187,18
Итого:	871,71	1118,96	11,24	188,35

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.

#### **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 инструкции 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.Т. - М: Хлебпродинформ, 2004 г., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания I, II часть- сост. Лапшина В.Т., 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 кулинар-



ных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2012; Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М. ДеЛи принт, 2011; Сборник рецептов на продукцию общественного питания / Составитель Могильный М.П.- М.: ДеЛи плюс, 2013; Сборник рецептов 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, в части организации питания детей в возрасте 1,5 - 3 года, 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 1,5 - 3 года, 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.
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.