ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»
Графский переулок, 4, к. 2,3,4, Москва, Россия, 129626
телефон: (495) 687 36 19, E-mail: fguz@mossanepid.ru, http:www.mossanexpert.ru
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ
Аттестат аккредитации № RA.RU.710045

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о соответствии проектной и иной документации санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам

№ **77.01.05.Т.003465.07.21** Дата **23.07.2021**

Основание производства экспертизы: заявление № 20/02.05.003041-3 от 28.12.2020
Дата (период) проведения экспертизы: с 11.01.2021 по 23.07.2021
Место проведения экспертизы: 129626, г. Москва, Графский переулок, дом 4, к.2, 3, 4
Цель проведения экспертизы: Подтверждение соответствия требованиям санитарного законодательства
Экспертиза проведена: Врачом по общей гигиене Дорофеевым А.В., образование высшее медицинское по специальности медико-профилактическое дело, свидетельство об аккредитации специалиста от 11.04.2020г. №0377180914347.

Заказчик: ООО "ТФ ПРОДЖЕКТ" (ИНН:5047162528)

Юридический адрес: 141446, Московская область, г. Химки, мкр. Подрезково, улица И. Жаринова, дом 12, кв. 4
Объект экспертизы: Примерное цикличное 21 дневное меню для организации питания воспитанников дошкольного возраста (7-11 лет) в дошкольных образовательных учреждениях
Фактический адрес: г. Москва, ВАО, Суздальская улица, дом 46
Разработчик документации: ООО "ТФ ПРОДЖЕКТ"
Юридический адрес разработчика: 141446, Московская область, г. Химки, мкр. Подрезково, ул. И. Жаринова, дом 12, кв. 4
Перечень представленной документации: Меню 7-11 лет, пояснительная записка.
Установлено:
Представленный примерный типовой рацион питания разработан на 21-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 технологических карт.
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	98,54	93,22	336,07	2622,01
II неделя	115,02	100,51	336,21	2737,12
III неделя	100,90	90,53	336,62	2580,10
Итого:	104,82	94,75	336,30	2646,41

В представленном рационе содержание белков составляет 194,12 %, жиров – 157,92 %, углеводов – 128,85 %, общая калорийность – 147,02 % от суточной потребности. Соотношение основных веществ (белков, жиров и углеводов) близко к оптимальному значению (1 / 1 / 4).

Энергетическая ценность определялась по формуле:

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

Представленный примерный 21-дневный рацион питания для детей в возрасте 3 - 7 лет предусматривает пятиразовое питание (завтрак, обед, полдник, ужин). Соотношение калорийности по приемам пищи для детей в возрасте 3 - 7 лет:

	I неделя		II неделя		III неделя		Итого:	
	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма
Завтрак	28	25	25	25	27	25	27	25
Обед	34	35-40	37	35-40	33	35-40	35	35-40
Полдник	13	10	13	10	13	10	13	10
Ужин	24	20-25	25	20-25	27	20-25	25	20-25

Распределение энергетической ценности (калорийности) в рационе примерно соответствует рекомендуемым значениям, предусмотренным СанПиН 2.3/2.4.3590-20 +/- 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. 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).

Сведения о среднесуточном наборе продуктов, полученные методом расчёта по информации из технологических карт, представлены в таблице.

Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто) согласно приложению № 12	В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+/-)
Дрожжи хлебопекарные	1,50	2,22	148 (0,72)
Какао	0,90	2,10	233,33 (1,2)
Картофель	141,00	114,56	81,25 (-26,44)
Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5 %, 3,2%)	135,00	253,02	187,42 (118,02)
Кондитерские изделия	11,25	32,83	291,82 (21,58)
Крупы, бобовые	37,50	76,37	203,65 (38,87)
Макаронные изделия	15,00	20,88	139,2 (5,88)
Масло растительное	13,50	14,53	107,63 (1,03)
Масло сливочное	26,25	30,22	115,12 (3,97)
Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	225,00	226,81	100,8 (1,81)
Мука пшеничная	15,00	57,99	386,6 (42,99)
Мясо жилованное (мясо на кости) 1 кат.	58,50	172,10	294,19 (113,6)
Овощи свежие, зелень	240,00	332,71	138,63 (92,71)
Рыба-филе	57,75	50,26	87,03 (-7,49)
Сахар	33,75	57,91	171,59 (24,16)

Сметана (массовая доля жира не более 15%)	7,50	24,90	332 (17,4)
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	150,00	2,86	1,91 (-147,14)
Соль	5,25	2,63	50,1 (-2,62)
Сыр	8,85	14,50	163,84 (5,65)
Творог (массовая доля жира не более 9%)	45,00	47,40	105,33 (2,4)
Фрукты (плоды) свежие	138,75	175,88	126,76 (37,13)
Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	15,00	12,02	80,13 (-2,98)
Хлеб пшеничный	150,00	194,74	129,83 (44,74)
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	90,00	76,00	84,44 (-14)
Цыплята 1 категории потрошеные (куры 1 кат. п/п)	39,75	63,44	159,6 (23,69)
Чай	0,30	1,54	513,33 (1,24)
Яйцо диетическое	30,00	33,57	111,9 (3,57)

В рационе питания используются все основные группы продуктов, предусмотренные суточным продуктовым набором, в том числе мясные, молочные продукты, кисломолочные напитки, рыба, овощи, фрукты.

Ежедневно в меню использованы мясо, молоко (молочные продукты в т.ч. кисломолочные напитки), сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи, а также выход порций отдельных блюд соответствуют предусмотренным СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Пищевая ценность используемых в меню блюд рассчитана согласно пояснительной записке и представленных технологических карт на основании:

1. Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2005;
2. Таблиц химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. – Москва, 2007. Составители: Скурихин И.М., Тутельян В.А.

Продукты, блюда и кулинарные изделия, запрещенные или не рекомендованные для использования в питании детей и подростков, в рационе отсутствуют.

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 используется йодированная соль.

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	250,32	1,32	2,35	3,12
II неделя	251,02	1,28	2,32	1,50
III неделя	221,55	1,42	2,50	3,37
Итого:	240,96	1,34	2,39	2,66

	Кальций	Фосфор	Железо, мг	Магний, мг
I неделя	954,48	1401,30	26,17	381,69
II неделя	930,24	1432,71	26,59	375,38
III неделя	969,72	1488,98	26,17	402,12
Итого:	951,48	1441,00	26,31	386,40

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.

Технология изготовления кулинарной продукции.

В соответствии с пояснительной запиской при разработке технологических карт использованы:
Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах. – Москва: Управление Роспотребнадзора по городу Москве, 2006. – в 2-х тт., 1-й т. – 468 с., 2-й т. – 544 с.
Организация питания в ДОУ Москвы. Типовое меню. График поставки фруктов. Карточки блюд с выходам по дням. Методические рекомендации (Выпуск 4). – Москва. 2012 г. – 166 с.
Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях. Методические указания. – Москва: Департамент образования города Москвы, 2006. – 276 с.
Требования к оказанию единой комплексной услуги по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы в 2012 году. – Москва: Департамент образования города Москвы, 2011.
В период после 1 марта предусмотрена сезонная замена блюд, изготавливаемых по технологическим картам, предусматривающим термическую обработку овощей.

Заключение:
Примерное цикличное 21 дневное меню для организации питания воспитанников дошкольного возраста (7-11 лет) в дошкольных образовательных учреждениях по адресу: г. Москва, ВАО, Суздальская улица, дом 46 **соответствует** требованиям:
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения; МР 2.3.1 2432-08 "Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения"

В соответствии со ст.42 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ответственность за качество и объективность санитарно-эпидемиологической экспертизы несет специалист, проводивший санитарно-эпидемиологическую экспертизу.

Врач по общей гигиене А. В. Дорофеев

Заведующий отделом гигиены детей и подростков А. О. Петренко

Руководитель (заместитель) органа инспекции **В.Ю. Иванов**