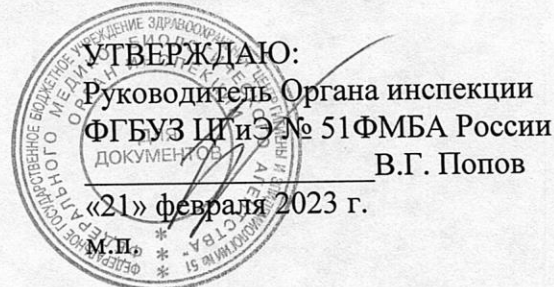


**Федеральное медико-биологическое агентство (ФМБА России)**  
**Федеральное государственное бюджетное учреждение здравоохранения**  
**«Центр гигиены и эпидемиологии № 51 Федерального медико-биологического агентства»**  
**(ФГБУЗ ЦГиЭ № 51 ФМБА России)**  
**Орган инспекции**

Юридический адрес:  
662972, Российская Федерация, Красноярский край,  
г. Железногорск, ул. Горького, д. 61, пом. 1  
Телефон, факс: 8(3919)74-57-41  
ОКПО 44594584, ОГРН 1022401408413  
ИНН/КПП 2452022116/245201001

Аттестат аккредитации  
№ RA.RU.710087  
Дата включения аккредитованного лица в реестр и  
сведений в реестр аккредитованных лиц 20.08.2015  
Адрес осуществления деятельности органа инспекции:  
662972, Российская Федерация, Красноярский край,  
г. Железногорск, ул. Горького, д. 61, пом. 1  
662971, Российская Федерация, Красноярский край,  
г. Железногорск, ул. Пирогова, 5



**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

о соответствии (несоответствии) государственным санитарно-эпидемиологическим  
правилам и гигиеническим нормативам «Примерного меню для детей с 1 года до 3 лет в  
дошкольных образовательных учреждениях на 2023 г. (март - май)»

от «21» февраля 2023 г.

№ 2

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза соответствия/несоответствия  
государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Примерного  
меню для детей с 1 года до 3 лет в дошкольных образовательных учреждениях на 2023 г.  
(март-май)», проведена экспертом, врачом по гигиене детей и подростков высшей  
квалификационной категории Федоровой Татьяной Алексеевной (сертификат эксперта от  
27.11.2021 № 23576) в период с 14.02.2023 по 21.02.2023.

**1. Наименование предприятия (организации) заявителя, юридический адрес:**  
Муниципальное казенное учреждение «Управление образования» (МКУ  
«Управление образования»), 662980, Красноярский край, г. Железногорск, проспект  
Ленинградский, 81.

**Основание для проведения инспекции:**

Заявка МКУ «Управление образования» от 14.02.2023 № 01-18/110.

**2. Представленные документы:**

- «Примерное меню для детей с 1 года до 3 лет в дошкольных образовательных  
учреждениях на 2023 г. (март- май)»;
- технологические карты;
- пояснительная записка;
- ведомость контроля за рационом питания.

**3. НД на методы инспекции:**

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом  
благополучии населения»;
- Приказ Роспотребнадзора от 19.07.2007 № 224 «О санитарно-эпидемиологических  
экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических,  
гигиенических и иных видах оценок»;

*Экспертное заключение от 21.02.2023 № 2 относится только к заявленному объекту инспекции*

– ДП.ОИ.2.2-2016 «Оформление, регистрация и выдача экспертного заключения по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы».

**5. Экспертиза проводилась по следующим направлениям:**

- Экспертиза структуры питания детей в возрасте с 1 года до 3 лет (качественная и количественная);
- Экспертиза суточного продуктового набора, предназначенного для питания детей в возрасте с 1 года до 3 лет;
- Экспертиза энергетической ценности и химического состава суточного рациона для детей в возрасте с 1 года до 3 лет;
- Экспертиза соблюдения технологических процессов, применяемых для приготовления блюд и обеспечивающих безопасность готовой продукции для детей в возрасте с 1 года до 3 лет (по технологическим картам).

**6. Нормативные документы, устанавливающие требования к объекту инспекции:**

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее по тексту - СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

**7. Описательная часть (содержание):**

Общие сведения об объекте инспекции

Объект инспекции - «Примерное меню для детей с 1 года до 3 лет в дошкольных образовательных учреждениях на 2023 г. (март-май)» (далее по тексту - меню).

Представленное меню разработано специалистами МКУ «Управление образования» и применяется в дошкольных образовательных организациях ЗАТО Железнодорожск на основании следующих документов:

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных организациях, Москва: ДеЛи принт, 2012 г. [1];
- Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, Москва: ДеЛи плюс, 2016 г. [2];
- Сборник рецептов блюд диетического питания для предприятий общественного питания/УкрНИИТОП, ин-т питания АМН СССР. - К.: Техника, 1989 г. [3];
- Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, под ред. Ф. Л. Марчука, изд-во «Хлебпродинформ», Москва, 1996 г. [4];
- Химический состав и калорийность российских продуктов питания: Справочник.- М.: ДеЛи плюс, 2012.

Меню рассчитано на период 10 дней для возрастной группы детей с 1 года до 3 лет, что соответствует требованиям п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В представленном для экспертизы меню имеется информация об использовании в приготовлении блюд йодированной соли, что соответствует требованиям п. 8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Результаты экспертизы по каждому направлению:

I. Экспертиза структуры питания детей с 1 года до 3 лет (качественная и количественная)

Представленное для экспертизы меню включает горячее питание в соответствии с требованием п. 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Меню сформировано на 10 дней (календарных 2 недели) с указанием наименований блюд по приемам пищи, веса блюд, пищевых веществ (белки, жиры, углеводы), энергетической ценности, номера рецептуры, что соответствует требованиям п. 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложение № 8).

*Экспертное заключение от 21.02.2023 № 2 относится только к заявленному объекту инспекции*

Для детей дошкольной образовательной организации в режиме полного дня (12-ти часового пребывания) организовано пятиразовое питание – завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, что соответствует кратности приемов пищи в соответствии с требованиями п. 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложение № 10, таблица 4).

Состав блюд, входящих во все приемы пищи примерного пятиразового меню, следующий:

- завтрак состоит из горячего блюда (каши, супа молочного, яичного блюда (омлета), бутерброда и горячего напитка;
- второй завтрак включает фрукты свежие (яблоки, мандарины), сок;
- обед включает закуску (салаты из свежих, вареных, консервированных овощей), первое блюдо (суп), второе блюдо (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот, кисель, напиток из шиповника);
- полдник включает напиток кисломолочный с булочными или кондитерскими изделиями без крема, в некоторые дни включены фрукты;
- ужин включает рыбные, мясные, овощные, творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки.

Масса порций (в граммах) для детей с 1 года до 3 лет приведена в таблице № 1.

Таблица № 1

Наименование блюд	Масса порций в граммах для детей с 1 года до 3 лет (норматив)	Масса порций в граммах для детей с 1 года до 3 лет (фактическая)
Каша, или овощное, или яичное, или творожное блюдо	130-150	150-195
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	40
Первое блюдо	150-180	150
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	60-80
Гарнир	110-120	110-148
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника)	150-180	150-180
Фрукты (нетто)	95	95

Из таблицы № 1 и данных меню следует, что масса порций (в граммах) для детей с 1 года до 3 лет соответствует требованиям п. 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложение № 9, таблица 1).

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах – не менее) приведены в таблице № 2 (указаны средние величины).

Таблица № 2

Показатели	с 1 года до 3 лет (норматив)	с 1 года до 3 лет (фактические)
Завтрак	350	357

Показатели	с 1 года до 3 лет (норматив)	с 1 года до 3 лет (фактические)
2 завтрак	100	167
Обед	450	534
Полдник	200	221
Ужин	400	443

Из таблицы № 2 и данных меню следует, что суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах – не менее) для детей с 1 года до 3 лет соответствуют требованиям п. 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложение № 9, таблица 3).

Выводы:

1) количественная структура питания детей с 1 года до 3 лет в дошкольной образовательной организации при пятиразовом питании соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

2) качественная структура питания детей с 1 года до 3 лет в дошкольной образовательной организации при пятиразовом питании соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

II. Экспертиза суточного продуктового набора, предназначенного для питания детей с 1 года до 3 лет

В продуктивном наборе, используемом для приготовления блюд, указанных в примерном меню, присутствуют все необходимые группы продуктов: молочные продукты (включая кисломолочные продукты), масло сливочное и растительное, мясо, рыба, хлеб, овощи, фрукты, крупяные, бобовые, макаронные изделия и т.д.

Суточный набор пищевых продуктов для организации питания детей с 1 года до 3 лет в дошкольной образовательной организации по примерному меню представлен в таблице № 3.

Таблица № 3

Наименование продуктов	Норма (минимальная), в г, мл нетто	Фактически по меню (среднее значение за 10 дней), в г, мл нетто
Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	389,3
Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	30
Сметана	9	8,8
Сыр	4	4
Мясо 1-й категории	50	50,734
Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка потрошенная, 1 кат.)	20	20
Рыба (филе), в т. ч. филе слабо или малосоленое	32	32,3
Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	20,004
Фрукты свежие	95	95
Сухофрукты	9	9,2
Соки фруктовые и овощные	100	100
Витаминизированные напитки	0	0

Экспертное заключение от 21.02.2023 № 2 относится только к заявленному объекту инспекции

Наименование продуктов	Норма (минимальная), в г, мл нетто	Фактически по меню (среднее значение за 10 дней), в г, мл нетто
Картофель	120	119,76
Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	180,2
Хлеб ржаной	40	40
Хлеб пшеничный	60	59,7
Масло сливочное	18	18
Масло растительное	9	8,9
Крупы, бобовые	30	30
Сахар	25	25,05
Кондитерские изделия	12	12
Чай	0,5	0,504
Какао-порошок	0,5	0,5
Кофейный напиток	1	1
Соль пищевая поваренная йодированная	3	3
Яйцо, шт.	1 (40 г)	0,99 (39,6)
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,4
Мука пшеничная	25	25,05
Макаронные изделия	8	7,9

Из таблицы № 3 видно, что дети с 1 года до 3 лет в дошкольной образовательной организации обеспечены суточным набором пищевых продуктов по всем наименованиям продуктов, что соответствует требованиям 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложение № 7, таблица 1).

Вывод: суточный набор продуктов для организации питания детей с 1 года до 3 лет в дошкольной образовательной организации соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

III. Экспертиза энергетической ценности и химического состава суточного рациона для детей с 1 года до 3 лет

Показатели суточной потребности в пищевых веществах и энергии в представленном меню для детей с 1 года до 3 лет за 10 дней соответствуют требованиям п. 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложение № 10, таблица 1) и в среднем составляют:

- энергетическая ценность 1634,41 ккал/сут, при физиологической норме для данного возраста 1400 ккал/сут;
- количество белков по меню составляет 133 г/сут, при норме – 42 г/сут;
- количество жиров составляет 60 г/сут, при норме – 47 г/сут;
- количество углеводов составляет 216 г/сут, при норме – 203 г/сут.

В примерном меню для детей с 1 года до 3 лет предусмотрено рациональное распределение пищевых веществ и энергии по приемам пищи, что соответствует требованиям п. 8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложение № 10, таблица 3).

Распределение пищевых веществ и энергии по приемам пищи в процентном соотношении за 10 дней в среднем составляет:

- завтрак – фактически 20% при нормативе - 20%;
- второй завтрак – фактически 5 % при нормативе - 5 %;
- обед – фактически 34,9% при нормативе - 35 %;
- полдник – фактически 15% при нормативе - 15 %;
- ужин – фактически 25%, при нормативе - 25%.

Количество витамина С, полученного расчетным путем, в соответствии с представленным меню, 86,59 мг/сут, при нормативе 45 мг/сут.

В представленном меню имеется информации о времени приемов пищи.

Выводы:

1) энергетическая ценность и химический состав суточного рациона (белки, жиры, углеводы) для детей с 1 года до 3-х лет в представленном меню соответствуют требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

2) распределение пищевых веществ и энергии по приемам пищи соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

3) содержание витамина С для детей с 1 года до 3 лет в представленном меню соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (таблица 1 приложение № 10).

IV. Экспертиза соблюдения технологических процессов, применяемых для приготовления блюд и обеспечивающих безопасность готовой продукции для детей в возрасте с 1 года до 3 лет (по технологическим картам)

К примерному меню представлены технологические карты.

Технологические карты представлены в полном объеме, на все заявленные блюда. В технологических картах указан сборник рецептур, номер рецептуры, имеется информация о технологии приготовления блюд, калорийности, содержания белков, жиров, углеводов, витаминов (В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, С) и минеральных веществ (Са (кальций), Fe (железо)).

Для горячих и холодных блюд в технологических картах указана информация о температуре их выдачи, которая соответствует технологическим документам, что отвечает требованиям п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, соответствуют их наименованием, указанным в технологических документах, что соответствует требованиям п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Кулинарные способы приготовления блюд, описанные в технологических картах обеспечивают: принципы щадящего питания, предусматривающие использование определенных способов приготовления блюд, таких как: варка; запекание; тушение; припускание.

В питании детей не используется пищевая продукция, не допущенная требованиями п. 8.1.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложение № 6).

Вывод: технологические процессы приготовления блюд обеспечивают безопасность реализуемых блюд, что соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

#### 8. Заключение:

Представленное для экспертизы «Примерное меню для детей с 1 года до 3 лет в дошкольных образовательных учреждениях на 2023 г. (март-май)» соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Эксперт, врач высшей квалификационной категории по гигиене детей и подростков



Т.А. Федорова

*Экспертное заключение от 21.02.2023 № 2 относится только к заявленному объекту инспекции*