

**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. Железнодорожск, 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. Железнодорожск, ул. Горького, д. 61, пом. 1  
662971, Российская Федерация, Красноярский край,  
г. Железнодорожск, ул. Пирогова, 5



**УТВЕРЖДАЮ:**  
Руководитель Органа инспекции  
ФГБУЗ ЦГиЭ № 51 ФМБА России  
\_\_\_\_\_ В.Г. Попов  
«21» февраля 2023 г.

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

о соответствии (несоответствии) государственным санитарно-эпидемиологическим  
правилам и гигиеническим нормативам «Примерного меню для детей с 3 лет до 7 лет  
в дошкольных образовательных учреждениях на 2023 г. (март- май)»

от «21» февраля 2023 г.

№ 3

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза соответствия/несоответствия  
государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Примерного  
меню для детей с 3 лет до 7 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. Железнодорожск, 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 3 до 7 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»;

*Экспертное заключение от 21.02.2023 № 3 относится только к заявленному объекту инспекции*

- Приказ Роспотребнадзора от 19.07.2007 № 224 «О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок»;
- 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 3 лет до 7 лет (качественная и количественная);
- Экспертиза суточного продуктового набора, предназначенного для питания детей в возрасте с 3 лет до 7 лет;
- Экспертиза энергетической ценности и химического состава суточного рациона для детей в возрасте с 3 лет до 7 лет;
- Экспертиза соблюдения технологических процессов, применяемых для приготовления блюд и обеспечивающих безопасность готовой продукции для детей в возрасте с 3 лет до 7 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 3 лет до 7 лет в дошкольных образовательных учреждениях на 2022 г. (март, апрель)» (далее по тексту - меню).

Представленное меню разработано специалистами МКУ «Управление образования» и применяется в дошкольных образовательных организациях ЗАТО Железногорск 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 3 лет до 7 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 3 лет до 7 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 наименования блюд по приемам пищи, веса блюда, 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).

Для детей дошкольной образовательной организации в режиме полного дня (12-ти часового пребывания) организовано пятиразовое питание – завтрак, 2 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 3 лет до 7 лет приведена в таблице № 1.

Таблица № 1

Наименование блюд	Масса порций в граммах для детей с 3 лет до 7 лет (норматив)	Масса порций в граммах для детей с 3 лет до 7 лет (фактическая)
Каша, или овощное, или яичное, или творожное блюдо	150-200	185-228
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	50-60	50-60
Первое блюдо	180-200	200
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	70-80	80-85
Гарнир	130-150	130-175
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника)	180-200	180-200
Фрукты (нетто)	100	100

Из таблицы № 1 и данных меню следует, что масса порций (в граммах) для детей с 3 лет до 7 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 3 лет до 7 лет (норматив)	с 3 лет до 7 лет (фактические)
Завтрак	400	410
2 завтрак	100	224
Обед	600	695
Полдник	250	262
Ужин	450	522

Из таблицы № 2 и данных меню следует, что суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах – не менее) для детей с 3 лет до 7 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 3 лет до 7 лет в дошкольной образовательной организации при пятиразовом питании соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

2) качественная структура питания детей с 3 лет до 7 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 3 лет до 7 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 3 лет до 7 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	450	449,3
Творог (5% -9% м.д.ж.)	40	40
Сметана	11	10,6
Сыр	6	6
Мясо 1-й категории	55	55,1
Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка потрошенная, 1 кат.)	24	24
Рыба (филе), в т. ч. филе слабо или малосоленое	37	37
Субпродукты (печень, язык, сердце)	25	
Фрукты свежие	100	100
Сухофрукты	11	11
Соки фруктовые и	100	100

Экспертное заключение от 21.02.2023 № 3 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
овощные		
Витаминизированные напитки	50	54
Картофель	140	140,46
Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	220	219,937
Хлеб ржаной	50	50
Хлеб пшеничный	80	79,7
Масло сливочное	21	21,1
Масло растительное	11	11,1
Крупы, бобовые	43	43,5
Сахар	30	30
Кондитерские изделия	20	20
Чай	0,6	0,6
Какао-порошок	0,6	0,6
Кофейный напиток	1,2	1,2
Соль пищевая поваренная йодированная	5	5
Яйцо, шт.	1 (40)	0,99 (39,59)
Дрожжи хлебопекарные	0,5	0,5
Мука пшеничная	29	29,1
Макаронные изделия	12	11,7

Из таблицы № 3 видно, что дети с 3 лет до 7 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 3 лет до 7 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 3 лет до 7 лет

Показатели суточной потребности в пищевых веществах и энергии в представленном меню для детей с 3 лет до 7 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 2061,56 ккал/сут, при физиологической норме для данного возраста 1800 ккал/сут;
- количество белков по меню составляет 84,17 г/сут, при норме – 54 г/сут;
- количество жиров составляет 71,30 г/сут, при норме – 60 г/сут;
- количество углеводов составляет 270,18 г/сут, при норме – 261 г/сут.

Экспертное заключение от 21.02.2023 № 3 относится только к заявленному объекту инспекции

В примерном меню для детей с 3 лет до 7 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 35,2% при нормативе - 35 %;
- полдник – фактически 15% при нормативе - 15 %;
- ужин – фактически 24,7%, при нормативе - 25%.

Количество витамина С, полученного расчетным путем, в соответствии с представленным меню, 106,02 мг/сут, при нормативе 50 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 3 лет до 7 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 3 лет до 7 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 3 лет до 7 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 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 3 лет до 7 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