



Код документа И.О.50.003

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Саратовской области»

Большая Горная ул., д. 69, г. Саратов, 410031
тел/факс (8452) 39-39-93 E-mail: fbuz@gigiena-saratov.ru
ОКПО 01943241 ОГРН 1056405412964 ИНН 6450606762 КПП 645001001 ОКТМО 63701000

Аттестат аккредитации Органа инспекции RA.RU.710021 от 23.04.2015г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Руководитель Органа инспекции

В.В. Кудря



Экспертное заключение
№ 2218 от 23.08.2022

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза
примерного десятидневного меню, разработанного ООО «БОЛЬШАЯ
ПЕРЕМЕНА» и предназначенного для обучающихся в общеобразовательных
учреждениях в возрасте с 7 до 11 лет при 3-х разовом питании

Основание для проведения инспекции: заявление директора ООО «БОЛЬШАЯ ПЕРЕМЕНА» С.Н. Волкова (вход. № 64-20/8546-2022 от 19.08.2022г).

Сведения об эксперте: заведующий отделением гигиены детей и подростков отдела обеспечения санитарного надзора, врач по гигиене детей и подростков Кириянова Ирина Анатольевна, высшее медицинское образование, Саратовский Государственный медицинский институт, диплом НВ № 348590, выдан 24 июня 1987 года, сертификат № 0377180727195 выдан 28 октября 2017 года ФГБОУ ДПО «Российская медицинская академия непрерывного профессионального образования» Министерства здравоохранения Российской Федерации, стаж работы по специальности 28 лет.

Нормативная документация, на соответствие которой проведена инспекция:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Рассмотренные документы:

1. Примерное десятидневное меню, утвержденное директором ООО «БОЛЬШАЯ ПЕРЕМЕНА» С.Н. Волковым, для обучающихся в общеобразовательных учреждениях в возрасте с 7 до 11 лет при 3-х разовом питании.
2. Технологические карты на блюда и кулинарные изделия, включенные в примерное десятидневное меню.

Содержание:

Примерное десятидневное меню разработано на основании рациона питания обучающихся возрастной категории от 7 до 11 лет, сформированного из набора продуктов,

предназначенных для питания детей возрастной категории от 7 до 11 лет в общеобразовательных организациях и предполагаемого для использования в течение учебного года. Меню включает распределение перечня блюд, кулинарных, мучных и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник). Меню разработано на период двух недель для общеобразовательных организаций при 5-ти дневной учебной неделе, в соответствии с рекомендуемой формой составления меню согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов) каждого блюда, с подсчетом энергетической и пищевой ценности по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник) и в целом за день. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Для обучающихся общеобразовательных организаций возрастной категории от 7 до 11 лет планируется организация трехразового питания (завтрак, обед и полдник). С учетом возраста обучающихся в примерном меню соблюдены требования санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по массе порций блюд, суммарным объемам блюд по приемам пищи, и их пищевой ценности.

При разработке меню для питания учащихся предпочтение отдается свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке. Организация питания детей возрастной категории от 7 до 11 лет осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассеровка, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка. В меню исключены продукты, оказывающие раздражающее действие на желудочно-кишечный тракт.

При нормируемой суточной калорийности рациона для возрастной категории детей от 7 до 11 лет - 2350 ккал, фактическая калорийность представленного рациона (завтрак, обед и полдник) составляет от 1508,67 до 1647,42 ккал/сут, в среднем за 10 дней – 1571,99 ккал/сут, что составляет 66,9%, от суточного рациона и соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (доля суточной потребности в энергии при трехразовом питании в школе должна составлять 60-75%).

При трехразовом питании в общеобразовательных организациях с односменным режимом работы в первую смену распределение калорийности по приемам пищи в процентном соотношении должно составлять: завтрак – 20-25%, обед – 30-35%, полдник – 10-15%. Фактическая калорийность завтрака для детей возрастной категории от 7 до 11 лет составляет 23%, калорийность обеда – 30%, калорийность полдника – 13%. Отступление от норм калорийности в течение дня по отдельным приемам пищи в пределах +/-5%, что допускается по СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Усредненное количество белка в день данной возрастной категории в меню – 48,10 г, что составляет 62,5% от рекомендуемой суточной нормы белка для детей от 7 до 11 лет в 77 грамм, усредненное количество жиров – 48,17 г, что составляет 60,1% от рекомендуемой суточной нормы жиров для детей от 7 до 11 лет – 79 грамм, усредненное количество углеводов в меню – 232,04 г, что составляет 69,5% от рекомендуемой суточной нормы углеводов – 335 г, и соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (доля суточной потребности в пищевых веществах при трехразовом питании в школе должна составлять 60-75%).

Соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов в представленном меню для детей возрастной категории от 7 до 11 лет составило 1:1:4,8 при суточной норме - 1:1:4,4.

Согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (таблица № 2 Приложение № 7) в среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 11 лет должны быть включены мясо, птица, рыба, молоко и кисломолочные продукты, сливочное и растительное масло, яйца, сыр, творог, овощи, картофель, фрукты, соки, хлеб ржаной и пшеничный.

Представленное на экспертизу 10-дневное меню для детей возрастной категории от 7 до 11 лет соответствует нормативным требованиям, по набору пищевых продуктов: в меню включены блюда из мяса, птицы, рыбы, овощей, хлеб ржаной и пшеничный, молочные блюда (молочные каши со сливочным маслом), блюда из творога (запеканки), сыр в меню представлен в виде порционной нарезки, в меню присутствуют свежие фрукты и фруктовые соки.

Завтрак в представленном меню, как правило, состоит из горячего блюда (молочные каши с добавлением сливочного масла, горячее второе блюдо с гарниром, творожные изделия в виде запеканки), напитка (чай с сахаром, чай с лимоном, сок), закуски из свежих или консервированных овощей (последние используются после термической обработки), порционного сыра или масла, вареных яиц, выпечки (булочки, сдобы).

Обед данного меню включает первое блюдо (разнообразные супы, в том числе с бобовыми, рассольник, свекольник, щи и борщ на мясном или курином бульоне), второе блюдо (горячее блюдо из мяса, птицы или рыбы с овощным или крупяным гарниром, макаронными изделиями), ежедневно в меню отмечается достаточное количество блюд из овощей: порционированные сырые овощи, овощи тушеные, картофельное пюре, зеленый горошек консервированный, кукуруза консервированная, сладкое блюдо (компот из кураги, сухофруктов, замороженных ягод, напитков из шиповника, напитков витаминизированный).

В меню полдника включены кисломолочные напитки, кисель, фруктовый сок с мучными изделиями (пирожки с начинками, ватрушки).

Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами в меню использованы инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска (кисель, напиток).

В целях профилактики йододефицитных состояний у детей при приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная (согласно представленным технологическим картам).

Повторяемость одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и двух смежных дней отсутствует.

Продукты и блюда из перечня пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, в меню отсутствуют.

Вывод: Десятидневное меню, разработанное ООО «БОЛЬШАЯ ПЕРЕМЕНА» и предназначенное для организации общественного питания детей возрастной категории от 7 до 11 лет в общеобразовательных организациях соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по гигиене детей и подростков

И.А. Кирьянова