



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ  
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ  
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

УПРАВЛЕНИЕ  
ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ  
ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ  
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ  
ЧЕЛОВЕКА ПО ПЕРМСКОМУ КРАЮ  
(Управление Роспотребнадзора по  
Пермскому краю)

Куйбышева ул., д. 50, Пермь, 614016  
Тел. (342) 239-35-63, факс (342) 239-31-24  
E-mail: urpn@59.rospotrebnadzor.ru  
www.59.rospotrebnadzor.ru  
ОКПО 75507314; ОГРН 1055901619168  
ИНН/КПП 5904122386/590401001

13 ЯНВ 2022 № 59-00-09/05-692-2022  
На исх. № 059-08-01-21/2-234  
от 13.12.2021 г.

Начальнику департамента  
образования администрации  
г. Перми  
А.А. Деменевой

Сибирская ул., д. 17, г. Пермь,  
614000

«О рассмотрении примерных меню  
для учащихся 1-4 классов г. Перми»

Уважаемая Анна Анатольевна!

Управление Роспотребнадзора по Пермскому краю (далее - Управление) по Вашему заявлению (вх. № 59-56097-2021 от 14.12.2021 г.) провело санитарно-гигиеническую оценку 3-х вариантов единого примерного меню для учащихся 1-4 классов города Перми для организации бесплатного горячего питания.

При рассмотрении результатов санитарно – гигиенической оценки меню, проведенной ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае», а именно: экспертного заключения № 29-ЦА от 11.01.2022 г. ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» по результатам санитарно-эпидемиологических обследований, санитарно-эпидемиологических и гигиенических оценок, установлено, что представленные 2-й, 3-й варианты примерных 10-12-дневных меню для организации питания детей от 7 до 11 лет (1-4 классов) на осенне-зимний период в общеобразовательных организациях города Перми не противоречат требованиям СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».



А.М. Зомарев

Заместитель руководителя

эпидемиологических и гигиенических оценок.

«Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» по результатам санитарно-эпидемиологических исследований, санитарно-эпидемиологическое заключение № 29-ЦА от 11.01.2022 г. ФБУЗ

санитарным требованиям.

меню для проведения санитарно-гигиенической оценки на соответствие нормативных документов, и направить в Управление откорректированное горячего питания, устраняя выявленные нарушения действующих примерного меню для учащихся 1-4-х классов для организации бесплатного На основании вышеизложенного, предлагаем доработать 1-й вариант

эпидемиологических и гигиенических оценок.

санитарно-эпидемиологических исследований, санитарно-эпидемиологическое заключение № 29-ЦА от 11.01.2022 г. ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» по результатам на основании экспертного заключения № 29-ЦА от 11.01.2022 г. ФБУЗ организации питания обучающихся образовательных организаций» по п. 2.5. Приложение № 9 Таблиц №1, 3; МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации общественного питания населения» по п. 8.1., п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и обеспечению общественного питания организаций, что данное примерное меню не соответствует требованиям организации питания детей от 7 до 11 лет на осенне-зимний период года, гигиенической оценки 1-го варианта примерного 12-дневного меню для Кроме того, Управление сообщает, что по результатам санитарно-оборудованем, инвентарем, посудой, тарой и т.д.

процесса (технологическое оборудование), холодильным, моечным оснащения техническими средствами для реализации технологического общеобразовательной организации с учетом набора помещений, при условии изданий по вышеуказанным примерным меню возможна в конкретной Изготовление и реализация данного ассортимента блюд и кулинарных



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ  
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ  
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ПЕРМСКОМ КРАЕ»

Юридический адрес: Россия, 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50  
Телефон/факс: (342) 239-34-09, факс: 239-34-11  
ОГРН 1055901616671, ИНН 5904122072  
УФК по Пермскому краю (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае», л/с  
20566U23700)  
Расчетный счет: 40501810965772300004 в Отделении Пермь г. Пермь  
Код по ОКПО 75507248

Аттестат аккредитации  
№ RA.RU.710044

Утверждаю:  
Заместитель главного врача  
А.В. Кравченко

(Ф.И.О. Подпись)



**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 29 - ЦА**  
по результатам санитарно-эпидемиологических обследований,  
санитарно-эпидемиологических и гигиенических оценок

Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю вынесено Предписание о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы №1579 от 15.12.2021 года, вх. № 8678 от 16.12.2021 года, о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы 3-х вариантов единого примерного меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов.

В качестве экспертной организации был определен ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае».

В отношении Департамента образования администрации г. Перми была проведена гигиеническая оценка представленных 3-х вариантов единого примерного меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов.

Результаты оформлены в виде: - .

Проведение экспертизы и оформление экспертного заключения по результатам гигиенической оценки было поручено провести заведующей отделом гигиены детей и подростков, врачу по гигиене детей и подростков ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Щелчковой Екатерине Александровне.

Щелчкова Екатерина Александровна предупреждена об ответственности за дачу заведомо ложного заключения.

(Ф.И.О. полностью)

Подпись

Гигиеническая оценка представленных примерных меню проведена: дата начала «20» декабря 2021 г. в 08-30 часов, дата окончания «10» января 2022 г. в 16-00 часов.

Эксперту было дано предписание на проведение:

1. Гигиеническая оценка представленных 3-х вариантов единого примерного меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов.

В распоряжение эксперта были предоставлены следующие документы:  
(перечислить с указанием наименования, номера и даты документа)



1. Предписание о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы №1579 от 15.12.2021 года, вх. № 8678 от 16.12.2021 года;
2. 3-и варианта единого примерного меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов.

В результате установлено:

Цель проведения гигиенической оценки установление соответствия (несоответствия) предоставленных меню требованиям:

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее СП 2.4.3648-20);
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

#### 1-ый вариант меню

При составлении 12 - дневного меню для организации питания детей от 7 до 11 лет на осенне-зимний период использовалась следующая литература:

- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации». Составители: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В., г. Пермь, 2013 г.;

- Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений». Составители: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В., Лебедева А.Г., издание 5-е с дополнениями, 2018 г.

Представленное на экспертизу примерное 12-ти дневное меню для организации питания детей от 7 до 11 лет на осенне-зимний период в общеобразовательных учреждениях (для учащихся 1-4 классов) предполагает реализацию основного (организованного) меню, включающего горячее питание - завтрак и обед. Согласно пояснительной записке (исх. №37 от 10.12.2021 г.) ИП Векшина А.А., организация питания детей планируется осуществляться посредством реализации основного меню (горячее питание) с учетом режима функционирования организации и режима обучения: продолжительность занятий до 6 часов с количеством обязательных приемов пищи 1 смена - завтрак, вторая смена - обед, что не противоречит п.8.1.2. Приложения № 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Меню для детей, нуждающихся в диетическом питании на гигиеническую оценку не представлено.

В соответствии с п.8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 представленные варианты меню разработаны на период не менее 2-х недель для возрастной группы с 7 до 11 лет в соответствии с рекомендуемым образцом по приложению № 8 к настоящим Правилам.

Представленный вариант меню содержит информацию о массе порций блюд, ссылки на №ТТК. Представленные технологические карты содержат информацию о технологии приготовления блюд, калорийности, содержании белков, жиров и углеводов, витаминов и минеральных веществ, для горячих блюд – информацию о температуре их выдачи.

В меню включены продукты, являющиеся источниками полноценного белка: мясо, рыба, птица, яйца, творог, сыр, крупы, бобовые. Для восполнения детьми витаминами – овощи, фрукты, чай с лимоном, компоты, напиток из шиповника, соки. Согласно представленным технологическим картам, в целях профилактики йододефицитных состояний у детей в меню планируется использовать соль поваренную пищевую йодированную при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

В представленном меню за 12 дней не используется пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей, что соответствует требованиям п. 8.1.9., приложение № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Однако в меню обедов 6-го и 12-го дней



**включены пельмени мясные отварные, согласно ТТК №525 блюдо рекомендовано для старшей возрастной группы.**

В меню включены блюда, технология приготовления которых предусматривает использование шадящих методов кулинарной обработки.

Допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в обеды 4-го и 5-го дней – картофельное пюре, ТТК №429, что не соответствует п. 2.5 МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся образовательных организаций».

Завтраки состоят из закуски (бутерброд с маслом, сыром/фрукт/йогурт/выпечная продукция/салаты одно-, двухкомпонентные), горячего блюда (каши/яичное/творожное/мясное блюда) и горячего напитка (чай, какао). Обеды состоят из закуски, первого и второго блюда, гарнира, напитка.

Суммарный объем блюд в завтрак 10-го дня составил 460 г, при гигиеническом требовании не менее 500 г, что не соответствует п. 8.1.2, приложение № 9, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Суммарные объемы блюд в обеды соблюдаются.

Требования по массе порций блюд согласно п.8.1.2. Приложения № 9 Таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 не соблюдаются:

- 6 и 12 дни – пельмени мясные отварные - 205 г, при гигиеническом требовании - второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) – 90-120 г, гарнир – 150-200 г;

- 7 день – жаркое по-домашнему – 200 г, при гигиеническом требовании второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) – 90-120 г, гарнир – 150-200 г.

Распределение калорийности по отдельным приемам пищи (завтраки) для детей не ниже величин (доля суточной потребности 20-25%), указанных в п.8.1.2. Приложение 10 Таблица 3, п.8.1.2.1, п.8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и составило:

- калорийность завтрака от 485,79 ккал (минимальный показатель) до 995,85 ккал (максимальный показатель), что в процентном выражении составило от 20,7% до 42,4% соответственно.

Распределение калорийности по отдельным приемам пищи (обеда) для детей не ниже величин (доля суточной потребности 30-35%), указанных в п.8.1.2. Приложение 10 Таблица 3, п.8.1.2.1, п.8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и составило:

- калорийность обеда от 610,29 ккал (минимальный показатель) до 970,50 ккал (максимальный показатель), что в процентном выражении составило от 26% до 41,3% (за неделю средний % пищевой ценности составил 33,7%) соответственно.

Содержание пищевых веществ и энергии в среднем за 1 день цикла по отдельным приемам пищи составило (все данные химического состава ингредиентов блюд в меню представлены без учета потерь при тепловой кулинарной обработке):

- завтрак в среднем за 1 день цикла: белки 26,02 г - 33,4% от суточной нормы, жиры 20,86г - 26,4% от суточной нормы, углеводы 91,41г - 27,4% от суточной нормы, энергетическая ценность – 657,43ккал - 28% от суточной нормы;

- обед в среднем за 1 день цикла: белки 30,73 г - 40% от суточной нормы, жиры 30,2г - 38,2% от суточной нормы, углеводы 97,64г - 29% от суточной нормы, энергетическая ценность – 785,19ккал - 33,4% от суточной нормы.

## **2 вариант меню**

При составлении 10- 12 - дневных меню для организации питания детей от 7 до 11 лет на осенне-зимний период использовалась следующая литература:

- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации». Составители: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В., издание 5-е с дополнениями, г. Пермь, 2013 г.;

- Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования,



специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений». Составители: Перевалов А.Я., Тапешкина Н.В., издание 3-е, 2018 г.;

- Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений». Составители: Перевалов А.Я., Тапешкина Н.В., издание 5-е, доп. - 2018 г.;

- Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания. Сборник технических нормативов. Москва ДеЛи плюс 2013г;

- Справочник рецептуры блюд для питания учащихся образовательных учреждений города Москвы. Департамент потребительского рынка и услуг города Москвы. Москва 2003. Под редакцией Варфоломеевой В.Л. Составили Сорокина Л.И. Александрова Г.В. Барсукова Л.Л. Борисова И.В.;

- Таблицы химического состава и калорийности Российских продуктов питания И.М. Скурихин, В.А.Тутельян. Москва ДеЛи принт 2007.

Представленные на экспертизу перспективные 10 - 12 дневные меню для организации питания детей от 7 до 10 лет на осенне-зимний период в общеобразовательных организациях (для учащихся 1-4 классов) предполагают реализацию основного (организованного) меню, включающего горячее питание – завтрак, обед, полдник. Согласно пояснительной записке (исх. б/н от 09.12.2021 г.) к представленному меню НП «Лидер» организация питания детей планируется осуществляться посредством реализации основного меню (горячее питание) с учетом режима функционирования организации и режима обучения, что не противоречит п.8.1.2. Приложения № 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

Возрастная группа	Смена	Наименование
Дети 7-11 лет	1 смена (пребывание до 6 часов)	Завтрак «Переменка»
	2 смена (пребывание до 6 часов)	Обед «Обжорка»

Меню предоставлено на 12 дней – для общеобразовательных организаций, работающих по 6-ти дневному графику, работающих по 5-ти дневному графику, меню предусматривается как 10-ти дневное, исключая 6-ой и 12-й день.

Кроме того, представлено меню для детей для детей с ОВЗ и нуждающихся в диетическом питании:

Возрастная группа	Смена	Наименование
Дети ОВЗ	1 смена	Завтрак «Правильный» Обед «Обжорка»
	2 смена	Обед «Обжорка» Полдник
Дети ОВД (основной вариант диеты)	1 смена (пребывание до 6 часов)	Завтрак «Здоровей-ка»
	2 смена (пребывание до 6 часов)	Обед «Здоровей-ка»

Представленные варианты меню содержат информацию о массе порций блюд, ссылки на №ТТК. Представленные меню-раскладки содержат информацию о калорийности, содержании белков, жиров и углеводов, витаминов и минеральных веществ.



В представленных меню за 10-12 дней не используется пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей, что соответствует требованиям п. 8.1.9., приложение № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В меню включены блюда, технология приготовления которых предусматривает использование шадящих методов кулинарной обработки. Повторение одних и тех же блюд в течение одного дня и двух последующих дней не допускается.

Завтрак «Правильный» состоит из закуски (бутерброд с маслом, сыром/яйцо вареное/фрукт/йогурт/выпечная продукция), горячего блюда (каши/яичное/творожное блюда) и горячего напитка (чай, какао). Завтрак «Переменка», «Здоровей-ка» состоит из закуски (салаты одно-, двухкомпонентные/бутерброд с маслом, сыром/фрукт/йогурт/выпечная продукция), горячего блюда (каши/яичное/творожное/мясное блюда) и горячего напитка (чай, какао). Обеды «Обжорка». «Здоровей-ка» состоят из закуски, первого и второго блюда, гарнира, напитка. Полдник состоит из напитка (чай/молоко/соки/кисло-молочные напитки), кондитерской/выпечной продукции/ фруктов.

В меню завтраков «Правильный», «Переменка», обеда «Обжорка» включены продукты, являющиеся источниками полноценного белка: мясо, рыба, птица, яйца, творог, сыр, крупы и бобовые; для восполнения детьми витаминами – овощи, фрукты, витаминизированные напитки, чай с лимоном, компоты.

Выполнение среднесуточных наборов пищевой продукции для детей 7-11 лет в соответствии с п.8.1.2 приложение № 7, таблица 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 при двухразовом питании составило:

- 1 смена - завтрак «Правильный» +обед «Обжорка» - (10/12 дневное меню соответственно): мясо – 61/51%, птица – 61.4/82%, яйца – 59/57%, творог – 50/41%, рыба – 12,4/31%, кисло-молочные продукты – 13.3/11.1%. крупы и бобовые – 100/102%. фрукты – 42/45%. овощи – 39/40,3%;

- 2 смена - обед «Обжорка» + полдник - (10/12 дневное меню соответственно): мясо –61/51 %, птица –61/82 %, творог –37/31 %, рыба –12/31%, яйца –10/9%, кисло-молочные продукты – 29/24%, крупы и бобовые –63/63%, фрукты – 42/44%, овощи – 43/39%.

В завтраке и обеде «Здоровей-ка» исключен хлеб пшеничный, выпечная продукция, сахар при приготовлении напитков. Включены продукты, являющиеся источниками полноценного белка: мясо, рыба, птица, яйца, гречка, рис, фасоль; и продукты с низким гликемическим индексом: овощи, фрукты, бобовые, макаронные изделия из муки твердых сортов.

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню включена специализированная пищевая продукция промышленного выпуска (витаминизированные напитки), в целях профилактики йододефицитных состояний у детей в меню планируется использовать соль поваренную пищевую йодированную при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

Суммарные объемы блюд в завтраки, обеды, полдни соответствуют п. 8.1.2, приложение № 9, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Требования по массе порций блюд согласно п.8.1.2. Приложения № 9 Таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 соблюдаются.

Распределение калорийности по отдельным приёмам пищи (завтраки) для детей не ниже величин (доля суточной потребности 20-25%), указанных в п.8.1.2. Приложение 10 Таблица 3, п.8.1.2.1, п.8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и составило:

- калорийность завтрака «Переменка» от 498,35 ккал (минимальный показатель) до 678,47 ккал (максимальный показатель), что в процентном выражении составило от 21, 2% до 28,9% соответственно ;
- калорийность завтрака «Правильный» от 473,2 ккал (минимальный показатель) до 715,3 ккал (максимальный показатель), что в процентном выражении составило от 20,1% до 30,4% соответственно;
- калорийность завтрака «Здоровей-ка» от 438,16 ккал (минимальный показатель) до 625,95 ккал (максимальный показатель), что в процентном выражении составило от 18,6% (за неделю средний % пищевой ценности составил 22.7%) до 26,6% соответственно.

Распределение калорийности по отдельным приёмам пищи (обеда) для детей не ниже величин (доля суточной потребности 30-35%), указанных в п.8.1.2. Приложение 10 Таблица 3, п.8.1.2.1, п.8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и составило:

- калорийность обеда «Обжорка» от 709,68 ккал (минимальный показатель) до 960,05 ккал (максимальный показатель), что в процентном выражении составило от 30,2% до 40% соответственно;
- калорийность обеда «Здоровей-ка» от 664,4 ккал (минимальный показатель) до 921,95 ккал (максимальный показатель), что в процентном выражении составило от 28,3% (за неделю средний % пищевой ценности составил 33,2%) до 39% соответственно.

Распределение калорийности по отдельным приёмам пищи (полдни) для детей не ниже величин (доля суточной потребности 10-15%), указанных в п.8.1.2. Приложение 10 Таблица 3, п.8.1.2.1, п.8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и составило:

- калорийность полдника от 308 ккал (минимальный показатель) до 457 ккал (максимальный показатель), что в процентном выражении составило от 13% до 19% соответственно.

Содержание пищевых веществ и энергии в среднем за 1 день цикла при двухразовом питании и по отдельным приемам пищи составило (все данные химического состава ингредиентов блюд в меню представлены без учета потерь при тепловой кулинарной обработке):

- завтрак «Переменка» в среднем за 1 день цикла (10/12 дневное меню соответственно): белки - 26,3/26,7 г – 34/35 % от суточной нормы; жиры – 20,0/19,7 г – 25/25 % от суточной нормы; углеводы – 80,2/80 г – 24/24 % от суточной нормы, энергетическая ценность – 606,4/604,6 ккал – 25,8/25,7 % от суточной нормы;

- завтрак «Здоровей-ка» в среднем за 1 день цикла (10/12 дневное меню соответственно): белки - 30,1/30,1 г – 39/39% от суточной нормы; жиры – 21,3/21,1 г – 27/26,7 % от суточной нормы; углеводы – 58,3/58,1 г – 17,4/17,3 % от суточной нормы, энергетическая ценность – 542,7/542,7 ккал – 23/23 % от суточной нормы;

- обед «Обжорка» в среднем за 1 день цикла (10/12 дневное меню соответственно): белки - 29,4/30,9 г – 38/40 % от суточной нормы; жиры 26,8/28,2 г – 34/36 % от суточной нормы; углеводы – 104,8/102,8 г – 31,2/30,7 % от суточной нормы, энергетическая ценность – 778,4/789,1 ккал – 33,1/33,6 % от суточной нормы;

- обед «Здоровей-ка» в среднем за 1 день цикла (10/12 дневное меню соответственно): белки - 32,4/33,6 г – 42/44 % от суточной нормы; жиры – 29,9/30,4 г – 37,8/38,5 % от суточной нормы; углеводы – 90,9/89,3 г – 27/27 % от суточной нормы, энергетическая ценность – 763,0/765,8 ккал – 32,5/32,6 % от суточной нормы;

- при 2-х разовом питании детей с ОВЗ 1 смены (завтрак «Правильный», обед «Обжорка») в среднем за 1 день цикла 10-ти дневного меню:

- белки 50,49 г (65% от суточной нормы),
- жиры 43,86 г (56% от суточной нормы),
- углеводы 190,92 г (57% от суточной нормы), энергетическая ценность – 1361,53 ккал (58 % от суточной нормы);

- при 2-х разовом питании детей с ОВЗ 1 смены (завтрак «Правильный», обед «Обжорка») в среднем за 1 день цикла 12-ти дневного меню:

- белки 51,5 г (67% от суточной нормы),
- жиры 45,25 г (57% от суточной нормы),
- углеводы 190,78 г (57% от суточной нормы), энергетическая ценность – 1377,48 ккал (58,6 % от суточной нормы);

- при 2-х разовом питании детей с ОВЗ 2 смены (обед «Обжорка», полдник) в среднем за 1 день цикла 10-ти дневного меню:

- белки 42,51 г (55% от суточной нормы),
- жиры 36,45 г (46% от суточной нормы),
- углеводы 164,72 г (49% от суточной нормы), энергетическая ценность – 1157,63 ккал (49 % от суточной нормы);





- при 2-х разовом питании детей с ОВЗ 2 смены (обед «Обжорка», полдник) в среднем за 1 день цикла 12-ти дневного меню:

- белки 43,37г (56% от суточной нормы),
- жиры 37,89 г (48% от суточной нормы),
- углеводы 162,37 г (48% от суточной нормы), энергетическая ценность – 1164,55 ккал (49 % от суточной нормы).

Изготовление и реализация данного ассортимента блюд и кулинарных изделий возможна в конкретной образовательной организации с учетом набора помещений, при условии оснащения техническими средствами для реализации технологического процесса (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой и т.д.

### 3 вариант меню: завтрак, обед

При составлении 10- 12 - дневного меню для организации питания детей от 7 до 11 лет на осенне-зимний период использовалась следующая литература:

- «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации» 5-е издание, переработанное и дополненное. Издательство: ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е. А. Вагнера» Пермь 2013г.

- «Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений» Издательство: ООО «Уральский региональный центр питания» ФГБОУ ВО «Пермский государственный медицинский университет им. акад. Е. А. Вагнера» Минздрав России. Пермь 2018г.

- «Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений» Издательство: ООО «Уральский региональный центр питания» ФГБОУ ВО «Пермский государственный медицинский университет им. акад. Е. А. Вагнера» Минздрав России. Пермь 2021г.

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» 2020г.

- «Таблицы химического состава и калорийности Российских продуктов питания» Скурихин И.М., Тутельян В.А. Москва 2007г.

Представленные на экспертизу перспективные 10 - 12 дневные меню для организации питания детей от 7 до 11 лет на осенне-зимний период в общеобразовательных организациях (для учащихся 1-4 классов) предполагают реализацию основного (организованного) меню, включающего горячее питание – завтрак, обед, полдник. Согласно пояснительной записке к представленному меню (вариант №3) организация питания детей планируется осуществляться посредством реализации основного меню (горячее питание) с учетом режима функционирования организации и режима обучения, что не противоречит п.8.1.2. Приложения № 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

Возрастная группа	Смена	Наименование
Дети 7-11 лет	1 смена (пребывание до 6 часов)	Завтрак №2



	2 смена (пребывание до 6 часов)	Обед №1
--	------------------------------------	---------

Меню предоставлено на 12 дней – для общеобразовательных организаций, работающих по 6-ти дневному графику, работающих по 5-ти дневному графику, меню предусматривается как 10-ти дневное, исключая 6-ой и 12-й день.

Кроме того, представлено меню для детей, нуждающихся в диетическом питании:

Возрастная группа	Смена	Наименование
Дети СВЗ	1 смена	Завтрак №1 Обед №1
	2 смена	Обед №1 Полдник
Дети с ОВД (основной вариант диеты)	1 смена (пребывание до 6 часов)	Завтрак №3
	2 смена (пребывание до 6 часов)	Обед №2

Представленные варианты меню содержат информацию о массе порций блюд, ссылки на №ТТК. Представленные меню-раскладки содержат информацию о калорийности, содержании белков, жиров и углеводов, витаминов и минеральных веществ.

В представленных меню за 10-12 дней не используется пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей, что соответствует требованиям п. 8.1.9., приложение № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В меню включены блюда, технология приготовления которых предусматривает использование шадящих методов кулинарной обработки. Повторение одних и тех же блюд в течение одного дня и двух последующих дней не допускается.

Завтрак №1 состоит из закуски (бутерброд с маслом, сыром/яйцо вареное/фрукт/йогурт/выпечная продукция), горячего блюда (каши/яичное/творожное блюда) и горячего напитка (чай, какао). Завтраки №№ 2, 3 состоят из закуски (салаты одно-, двухкомпонентные/бутерброд с маслом, сыром/фрукт/выпечная продукция), горячего блюда (каши/яичное/творожное/мясное блюда) и горячего напитка (чай, какао). Обеды №1,2 состоят из закуски, первого и второго блюда, гарнира, напитка. Полдник состоит из напитка (чай/молоко/соки/кисло-молочные напитки), кондитерской/выпечной продукции/ фруктов.

В меню завтраков и обедов включены продукты, являющиеся источниками полноценного белка: мясо, рыба, птица, яйца, творог, сыр, крупы и бобовые; для восполнения детьми витаминами – овощи, фрукты, витаминизированные напитки, чай с лимоном, компоты.

Выполнение среднесуточных наборов пищевой продукции для детей 7-11 лет в соответствии с п.8.1.2 приложение № 7, таблица 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 при двухразовом питании составило:

- 1 смена - завтрак №1 +обед №1 - (10/12 дневное меню соответственно): мясо – 33,4/35,5%, птица – 97/80,5%, творог – 38/59%, яйца – 34/30%, рыба – 29/33%, кисло-молочные продукты – 6,7/5,6%, крупы и бобовые – 137/126%, фрукты – 15/16%, овощи – 48,5/53%;

- 2 смена - обед №1 + полдник - (10/12 дневное меню соответственно): мясо – 33/35,5 %, птица – 96/80,5 %, рыба – 30,5/33%, яйца – 16,5/14%, кисло-молочные продукты – 53/67%, крупы и бобовые – 65/56%, фрукты – 3,5/4,5%, овощи – 44,7/49%.

В завтраке №3 и обеде №2 исключен хлеб пшеничный, выпечная продукция, сахар при приготовлении напитков. Включены продукты, являющиеся источниками полноценного белка: мясо, рыба, птица, яйца, крупы и бобовые; и продукты с низким гликемическим индексом: овощи, фрукты, бобовые.



Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню включена специализированная пищевая продукция промышленного выпуска (витаминизированные напитки), в целях профилактики йододефицитных состояний у детей в меню планируется использовать соль поваренную пищевую йодированную при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

Суммарные объемы блюд в завтраки, обеды, полдни соответствуют п. 8.1.2, приложение № 9, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Требования по массе порций блюд согласно п.8.1.2. Приложения № 9 Таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 соблюдены.

Распределение калорийности по отдельным приемам пищи (завтраки) для детей не ниже величин (доля суточной потребности 20-25%), указанных в п.8.1.2. Приложение 10 Таблица 3, п.8.1.2.1, п.8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и составило:

- калорийность завтрака №1 от 574,19 ккал (минимальный показатель) до 810,37 ккал (максимальный показатель), что в процентном выражении составило от 24,4% до 34% соответственно;
- калорийность завтрака №2 от 490,96 ккал (минимальный показатель) до 770,65 ккал (максимальный показатель), что в процентном выражении составило от 20,9% до 33% соответственно;
- калорийность завтрака №3 от 365,66 ккал (минимальный показатель) до 717,99 ккал (максимальный показатель), что в процентном выражении составило от 15,56% (за неделю средний % пищевой ценности составил 20,43%) до 30,55 % соответственно.

Распределение калорийности по отдельным приемам пищи (обеды) для детей не ниже величин (доля суточной потребности 30-35%), указанных в п.8.1.2. Приложение 10 Таблица 3, п.8.1.2.1, п.8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и составило:

- калорийность обеда №1 от 756,57 ккал (минимальный показатель) до 1101,37 ккал (максимальный показатель), что в процентном выражении составило от 32% до 47% соответственно;
- калорийность обеда №2 от 661,49 ккал (минимальный показатель) до 1022,79 ккал (максимальный показатель), что в процентном выражении составило от 28% (за неделю средний % пищевой ценности составил 37%) до 43 соответственно.

Распределение калорийности по отдельным приемам пищи (полдни) для детей не ниже величин (доля суточной потребности 10-15%), указанных в п.8.1.2. Приложение 10 Таблица 3, п.8.1.2.1, п.8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и составило:

- калорийность полдника от 329,22 ккал (минимальный показатель) до 579,73 ккал (максимальный показатель), что в процентном выражении составило от 14% до 24% соответственно.

Содержание пищевых веществ и энергии в среднем за 1 день цикла при двухразовом питании и по отдельным приемам пищи составило (все данные химического состава ингредиентов блюд в меню представлены без учета потерь при тепловой кулинарной обработке):

- завтрак №2 в среднем за 1 день цикла (10/12 дневное меню соответственно): белки - 23,4/24,5 г - 30,4/32 % от суточной нормы; жиры - 23,4/23,6 г - 29,6/29,9 % от суточной нормы; углеводы 82,4/81,5 г - 24,6/24,3 % от суточной нормы, энергетическая ценность - 623,4/619,6 ккал - 26,5/26,4 % от суточной нормы;

- завтрак №3 в среднем за 1 день цикла (10/12 дневное меню соответственно): белки - 22,8/21,5г - 29,6/28 % от суточной нормы; жиры - 19/19,4 г - 24/24,6 % от суточной нормы; углеводы - 58,6/57 г - 17,5/17 % от суточной нормы, энергетическая ценность - 483,3 / 475 ккал - 20,6/20,2 % от суточной нормы;

- обед №1 в среднем за 1 день цикла (10/12 дневное меню соответственно): белки - 39,4/38 г - 51/49 % от суточной нормы; жиры 38/37г - 48/47 % от суточной нормы; углеводы - 105,3/105,8 г - 31,4/31,6 % от суточной нормы, энергетическая ценность - 920,8/905,7 ккал - 39/38,5 % от суточной нормы;

- обед №2 в среднем за 1 день цикла (10/12 дневное меню соответственно): белки - 37/36,4 г - 48/47 % от суточной нормы; жиры - 38/37,6 г - 48/47,6 % от суточной нормы; углеводы -



88,5/89 г – 26,4/26,6 % от суточной нормы, энергетическая ценность – 852,2/847,1 ккал – 36,3/36,1 % от суточной нормы;

- при 2-х разовом питании детей с ОБЗ 1 смены (завтрак №1, обед №1) в среднем за 1 день цикла 10-ти дневного меню:

- белки 51,83 г (67% от суточной нормы),
- жиры 55,26 г (70% от суточной нормы),
- углеводы 197,28 г (59% от суточной нормы),
- энергетическая ценность – 1483 ккал (63 % от суточной нормы);

- при 2-х разовом питании детей с ОБЗ 1 смены (завтрак №1, обед №1) в среднем за 1 день цикла 12-ти дневного меню:

- белки 51,83 г (67% от суточной нормы),
- жиры 55,26 г (70% от суточной нормы),
- углеводы 197,28 г (59% от суточной нормы),
- энергетическая ценность – 1483,01 ккал (63 % от суточной нормы);

- при 2-х разовом питании детей с ОБЗ 2 смены (обед №1, полдник) в среднем за 1 день цикла 10-ти дневного меню:

- белки 39,6 г (51,4% от суточной нормы),
- жиры 44,26 г (56% от суточной нормы),
- углеводы 177,44г (53% от суточной нормы),
- энергетическая ценность – 1283,02 ккал ( 55% от суточной нормы);

- при 2-х разовом питании детей с ОБЗ 2 смены (обед №1, полдник) в среднем за 1 день цикла 12-ти дневного меню:

- белки 39,6г (51% от суточной нормы),
- жиры 44,26 г (56% от суточной нормы),
- углеводы 177,44 г (53% от суточной нормы),
- энергетическая ценность – 1283,02 ккал (55% от суточной нормы).

Изготовление и реализация данного ассортимента блюд и кулинарных изделий возможна в конкретной образовательной организации с учетом набора помещений, при условии оснащения техническими средствами для реализации технологического процесса (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой и т.д.

## ВЫВОД

На основании вышеизложенного и, руководствуясь Федеральным законом № 52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», установлено:

- представленный **1 вариант** 12-ти дневного меню для организации питания детей от 7 до 11 лет на осенне-зимний период в общеобразовательных учреждениях (для учащихся 1-4 классов)

**не соответствует** (~~соответствует~~)

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» по п.8.1.. п.8.1.2. Приложение № 9 Таблицы №№ 1, 3

;

- МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся образовательных организаций» по п. 2.5

- представленный **2 вариант** 10 - 12 дневного меню для организации питания детей от 7 до 11 лет на осенне-зимний период в общеобразовательных учреждениях (для учащихся 1-4 классов)



соответствует (не соответствует)


- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- представленный 3 вариант 10-12 дневного меню для организации питания детей от 7 до 11 лет на осенне-зимний период в общеобразовательных учреждениях (для учащихся 1-4 классов)

соответствует (не соответствует)

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Заведующая отделом ГДиП  
Врач по ГДиП  
Должность

  
Подпись

Е.А. Щелчкова  
Ф.И.О.



