



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.003732.08.21

11.08.2021

№ Дата
Основание производства экспертизы: заявление № 21/02.05.001742-3 от 10.08.2021

Дата (период) проведения экспертизы: с 11.08.2021

Место проведения экспертизы: 129626, г. Москва, Графский переулок, дом 4, к.2, 3, 4

Цель проведения экспертизы: Подтверждение соответствия требованиям санитарного законодательства

Экспертиза проведена: заведующим отделом гигиены детей и подростков, врачом по гигиене детей и подростков А.О.Петренко, образование высшее по специальности медико-профилактическое дело, кандидат медицинских наук, сертификат специалиста №0177040009695 от 21.06.2016г., диплом о профессиональной переподготовке №770400002407 от 2016г.

Заказчик: ООО "Вкусный выбор" (ИНН:7723909016)

Юридический адрес: 109004, г. Москва, ЦАО, улица Земляной Вал, дом 64, стр. 2 , ЭТ. / ПОМ. 5/1, КОМ. /ОФИС 18/508

Объект экспертизы: Меню 21-дневное для организации питания детей в возрасте 12 лет и старше (учащихся 5 - 11 классов, студентов СПО и студентов образовательных организаций с интернатом). Пятиразовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин. Вариант 1

Фактический адрес: г. Москва, ВАО, аллея Жемчуговой, дом 1а

Разработчик документации: ООО "ВКУСНЫЙ ВЫБОР"

Юридический адрес разработчика: 109004, г. Москва, ЦАО, улица Земляной Вал, дом 64, стр. 2 , эт. /пом. 5/1, ком. /офис 18/508

Перечень представленной документации: Типовой рацион питания (циклическое 21-дневное меню) для детей старше 11 лет;

Таблица замены салатов.

Установлено:

Общие сведения.

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 (C, B1, B2, A) и минеральных веществ (фосфор (P), кальций (Ca), железо(Fe), магний (Mg), указания номеров технологических карт.

Среднесуточная пищевая и энергетическая ценность рациона питания для детей старше 11 лет составляет:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал*	Калорийность по рациону, ккал
I неделя	116,69	107,38	403,64	3047,78	3096,40
II неделя	104,43	106,53	401,47	2982,37	3041,95
III неделя	107,36	118,98	401,54	3106,48	3181,90
Итого:	109,50	110,96	402,22	3045,54	3106,75

В представленном рационе содержание белков составляет 121,66 %, жиров – 120,61 %, углеводов – 105,02 %, общая калорийность – 111,97 % 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 старше 11 лет предусматривает пятиразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин). Соотношение калорийности по приемам пищи для детей старше 11 лет:

	I неделя		II неделя		III неделя		Итого:	
	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма
Завтрак	21	20 - 25	22	20 - 25	22	20 - 25	22	20 - 25
Второй завтрак	3	5	4	5	3	5	3	5
Обед	33	30 - 35	30	30 - 35	34	30 - 35	32	30 - 35
Полдник	14	10 - 15	14	10 - 15	13	10 - 15	13	10 - 15
Ужин	29	20 - 25	30	20 - 25	29	20 - 25	29	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	Значение	Норма	%
Мука пшеничная	39,31	19	106,90
Крупы, бобовые	83,15	47,5	75,05
Макаронные изделия	49,50	19	160,52
Картофель	176,84	177,65	-0,46
Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	274,67	304	-9,65
Фрукты свежие	169,76	175,75	-3,41
Сухофрукты	25,97	19	36,69
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200,00	190	5,26

Мясо 1-й категории	91,99	74,1	24,14
Субпродукты (печень, язык, сердце)	74,00	38	94,74
Птица (цыплята-бройлеры потрошеные - 1 кат)	78,22	50,35	55,35
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	81,90	73,15	11,96
Колбасные изделия (г)	0,00	0	0,00
Молоко	280,51	332,5	-15,64
Кисломолочная пищевая продукция	296,19	171	73,21
Творог (5% - 9% м.д.ж.)	85,57	57	50,11
Сыр	23,83	14,25	67,25
Сметана	13,24	9,5	39,40
Масло сливочное	36,04	33,25	8,39
Масло растительное	18,43	17,1	7,77
Яйцо, шт.	34,95	38	-8,02
Сахар	55,21	33,25	66,06
Кондитерские изделия	28,95	14,25	103,14
Соль пищевая поваренная йодированная	7,12	4,75	49,81
Консервы овощные натуральные	33,30	0	0,00

Недостаток картофеля и овощей компенсируется использованием овощных консервов, недостаток фруктов (менее 5%) – фруктовыми соками и сухофруктами, недостаток молока – кисломолочными напитками, недостаток яиц – творогом сверх установленной нормы.

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 старше 11 лет составляет:

	Витамин С, мг	Витамин В1, мг	Витамин В2, мг	Витамин А, мг
I неделя	265,52	2,11	3,16	2,75
II неделя	230,03	1,92	3,17	2,82
III неделя	244,32	2,02	2,79	1,81
Итого:	246,62	2,02	3,04	2,46

	Кальций	Фосфор	Железо, мг	Магний, мг
I неделя	1196,21	1854,02	30,08	494,96
II неделя	1212,86	1744,30	25,58	446,29
III неделя	1267,16	1835,35	27,29	483,00
Итого:	1225,41	1811,22	27,65	474,75

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 выходом 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.

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

1. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам в соответствии с приложением 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
2. Информировать родителей об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывать наименование блюда и объем порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом при наличии подтверждённых в ЛПУ сведений о заболевании, в т.ч. с указанием аллергена (в случае пищевой аллергии).

Заключение:

Меню 21-дневное для организации питания детей в возрасте 12 лет и старше (учащихся 5 - 11 классов, студентов СПО и студентов образовательных организаций с интернатом). Пятиразовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин. Вариант 1 по адресу: г. Москва, ВАО, аллея Жемчуговой, дом 1а соответствует требованиям:

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (гл. VIII). Взамен экспертного заключения № 77.01.05.Т.003612.08.21 от 03.08.2021

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.

Заведующий отделом гигиены
детей и подростков

А. О. Петренко

Заведующий отделом гигиены
детей и подростков

А. О. Петренко

Руководитель (заместитель)
органа инспекции



В.Ю. Иванов

3	8007	Капуста тушеная	150	2.37	5.73	7.035	108.855	0.0435	0.045	0.045	0.825	12.225	0.405	61.545	26.4	52.245	1.095
4	11001.5	Мандарин	100	0.8	0.2	7.5	38	0	0.06	0.03	0.2	38	0.2	35	11	17	0
5	10052	Кофеинный напиток злаковый, на молоке	200	3.04	4.04	20.6	130.92	0.03	0.04	0.16	1.46	1.4	0	132	30	105.8	0.12
6	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8
		Итого:	560	15.19	30.794	61.017	605.227	0.15488	0.269	0.389	6.011	52.711	1.647	268.825	94.916	307.025	2.857
		2-й Завтрак															
1	10055	Сок или нектар (фруктовый, овощной, фруктоовощной)	200	1	0	23	94	0	0.02	0.02	0.2	2	0	42	22	32	2.2
		Итого:	200	1	0	23	94	0	0.02	0.02	0.2	2	0	42	22	32	2.2
		Обед															
1	1039	Винегрет овощной	100	1.94	10.19	9.49	139.2	0	0.17	0.12	0.9	17	4.56	31.18	24.95	56.76	0.84
2	2017	Суп рыбный (консервы лососевые)	250	10.25	4.575	16.85	168.2	0.025	0.1	0.1	2.775	8.9	0.725	102.15	54.35	165.4	1.325
3	7021	Тефтели мясные с соусом собственного производства	100	6.7	14.76	13.17	186.41	0.052	0.06	0.09	1.79	3.48	0.38	30.91	19.89	96.6	0.86
4	8001	Каша гречневая рассыпчатая	180	10.26	6.66	49.68	298.8	0.03186	0.378	0.144	3.096	0	0.684	17.28	147.726	221.526	4.878
5	10011	Кисель из концентрата промышленного производства (151201101)	200	0	0	23	92.5	0	0.4	0.8	6.4	7.6	0	2.4	0	0	0
6	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8
7	13003.1	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	40	2.64	0.44	16.4	80	0	0.16	0.08	1.2	0.012	0.68	10.16	14.6	42.212	0.98
		Итого:	910	34.99	37.025	148.23	1060.31	0.10886	1.332	1.358	16.801	36.992	7.629	203.28	274.716	617.298	9.683
		Полдник															
1	6006	Лапшаевник с творогом запеченный ..	130	11.96	12.454	26.546	275.431	0.08437	0.065	0.143	0.585	0.117	0.182	79.391	15.522	126.464	0.936
2	9009	Соус абрикосовый	20	0.114	0.006	13.122	53	0	0.0022	0.0044	0.066	0.088	0	3.88	2.31	3.2	0.106
3	10060	Йогурт (Биойогурт) питьевой	200	5.8	6.4	8	118	0.4	0.06	0.34	0.2	1.4	0	240	28	190	0.2
4	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	20	1.6	0.2	9.82	47.6	0	0.032	0.012	0.32	0	0.3	4.6	6.6	17.4	0.4
		Итого:	370	19.474	19.06	57.488	494.031	0.48437	0.1592	0.4994	1.171	1.605	0.482	327.871	52.432	337.064	1.642
		Ужин															
1	1026.1	Салат из помидоров с растительным маслом	100	1	10.2	3.4	109.4	0	0.05	0.04	0.62	23	5.06	18.8	15.5	30	0.83
2	7002	Рыба (филе), тушенная в томате с овощами	100	9.28	5.03	4.27	131.66	0.006	0.01	0.08	1.51	0.91	2.31	27.51	15.48	157.45	0.17
3	8006	Картофель отварной	220	4.18	9.746	23.232	233.244	0.0638	0.22	0.132	2.244	30.162	0.33	20.57	42.108	114.312	1.672
4	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	20	1.6	0.2	9.82	47.6	0	0.032	0.012	0.32	0	0.3	4.6	6.6	17.4	0.4
5	13003.1	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	40	2.64	0.44	16.4	80	0	0.16	0.08	1.2	0.012	0.68	10.16	14.6	42.212	0.98
6	10004	Компот из плодов быстрозамороженных (смородина)	200	0.18	0	17.26	69.76	0	0	0	0.06	37.6	0.12	7.08	5.82	6.2	0.2
7	14005	Ирис тираженный полутвердый	20	0.54	1.74	14.34	75.2	0	0.36	0.22	4.6	15	0	88	0	0	2.2
8	10060.1	Ацидофилин	200	5.8	6.4	7.6	118	0.4	0.04	0.26	0.2	0.6	0	248	28	184	0.2
		Итого:	900	25.22	33.756	96.322	864.864	0.4698	0.872	0.824	10.754	107.284	8.8	424.72	128.108	551.574	6.652
		Итого за день:	2940	95.874	120.635	386.057	3118.432	1.21791	2.6522	3.0904	34.937	200.592	18.558	1266.696	572.172	1844.961	23.034
		Итого среднее за 21 день:	2940	109.496	110.965	402.218	3106.751	2.459	2.020	3.042	27.887	246.622	15.792	1225.412	474.748	1811.223	27.650

Генеральный директор ООО "Вкусный выбор"

Светлицкий В.В.

При составлении меню использовались следующие нормативные документы и практические руководства:

- Требования к оказанию единой комплексной услуги по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы в 2012 году./ Разработано В.И. Тобис, Е.В. Жукова, З.С. Кретова и др. для Департамента образования города Москвы, М.: 2011.
- Химический состав и калорийность российских продуктов питания: Справочник./ Под ред. В А. Тутельяна - М.: Де Ли плюс, 2012.
- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах.
(К ГОСТ 30390-95 / ГОСТ 50763-95)./Под ред. В.И. Тобиса и др., М.: 2006.
- Изменение №1. Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах.
(К ГОСТ 30390-95 / ГОСТ 50763-95)./Под ред. В.И. Тобиса и др., М.: 2009.
- Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях./ Под ред. М.П. Могильного, В.А Тутельяна - М.: Де Ли плюс, 2016.
- Постановление №32 от 27.10.2020г. Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Москва

Таблица сезонных замен салатов из сырых овощей урожая прошлого года в период с 01 марта до 31 мая к 21-дневному меню для организации питания детей в возрасте 12 лет и старше (учащихся 5-11 классов, студентов СПО и студентов образовательных организаций с интернатом). Пятиразовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин.

Вариант 1.

ДЕНЬ	ПРИЕМ ПИЩИ	ЗАМЕНЯЕМЫЙ САЛАТ	СЕЗОННЫЙ САЛАТ
1	Ужин	1017 Салат из моркови с маслом растительным (с сахаром)	1049 Салат из помидоров, яблок и огурцов консервированных с маслом растительным
2	Обед	1017 Салат из моркови с маслом растительным (с сахаром)	1022 Салат из отварной моркови с огурцами и зеленым горошком с маслом растительным
3	Обед	1006 Салат витаминный с маслом растительным	1033 Салат из свеклы и яблок с маслом растительным
4	Ужин	1081 Салат из моркови с яблоками с маслом растительным	29 Салат из свеклы с черносливом
9	Ужин	1006 Салат витаминный с маслом растительным	1007 Салат зеленый с огурцами и помидорами с растительным маслом
10	Обед	1013 Салат из капусты белокочанной с растительным маслом	542 Салат из картофеля, моркови и горошка зеленого
10	Ужин	1018 Салат из моркови с изюмом с маслом растительным	1030 Салат из свежих огурцов с растительным маслом
12	Обед	1016 Салат из моркови с растительным маслом	1026 Салат из помидоров с растительным маслом
12	Ужин	1013.1 Салат из капусты белокочанной (без моркови) с маслом растительным	542 Салат из картофеля, моркови и горошка зеленого
14	Обед	1018 Салат из моркови с изюмом с маслом растительным	1007 Салат зеленый с огурцами и помидорами с растительным маслом
15	Обед	1006 Салат витаминный с маслом растительным	1030 Салат из свежих огурцов с растительным маслом
16	Обед	1081 Салат из моркови с яблоками с маслом растительным	542 Салат из картофеля, моркови и горошка зеленого

19	Обед	1013 Салат из капусты белокочанной с растительным маслом	1007 Салат зеленый с огурцами и помидорами с растительным маслом
----	------	--	--

Генеральный директор ООО "Вкусный выбор"

В.В. Светлицкий

При составлении Таблицы замен использовались следующие нормативные документы и практические руководства:

1. Требования к оказанию единой комплексной услуги по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы в 2012 году./ Разработано В.И. Тобис, Е.В. Жукова, З.С. Кретова и др. для Департамента образования города Москвы, М.: 2011.
2. Химический состав и калорийность российских продуктов питания: Справочник./ Под ред. В.А. Тутельяна - М.: ДеЛи плюс, 2012.
3. Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах.
(К ГОСТ 30390-95 / ГОСТ 50763-95)./Под ред. В.И. Тобиса и др., М.: 2006.
4. Изменение №1. Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах.
(К ГОСТ 30390-95 / ГОСТ 50763-95)./Под ред. В.И. Тобиса и др., М.: 2009.
5. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях./ Под ред. М.П. Могильного, В.А Тутельяна - М.: ДеЛи плюс, 2016.

6. Постановление №32 от 27.10.2020г. Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Москва