



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»**

Филиал в Центральном административном округе города Москвы
Красногвардейский б-р, 17 стр.1, г. Москва, Россия, 123317, тел: (499) 256 0771
E-mail: fguzmoscao@mail.ru, www.sescao.ru

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

Аттестат аккредитации № RA.RU.710045

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ
о соответствии проектной и иной документации
санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам

№ 77.34.05.Т.002700.08.23

Дата 31.08.2023

Основание для производства экспертизы: Заявление № 23/04.05.001407-3 от 13.07.2023

Дата (период) проведения экспертизы: с 13.07.2023 по 29.08.2023

Место проведения экспертизы: 123317, г. Москва, Красногвардейский бульвар, д. 17, стр. 1

Цель проведения экспертизы: Подтверждение соответствия требованиям санитарного законодательства

Экспертиза проведена: Терещенко Ю.П., заведующим отделом гигиены детей и подростков, образование высшее по специальности "Медико-профилактическое дело", аккредитация специалиста по специальности "Гигиена детей и подростков" (протокол Центральной аккредитационной комиссии Минздрава России от 26.10.2022г., №170).

Заказчик: Федеральное государственное бюджетно образовательное учреждение высшего образования "Московская государственная академия хореографии" (ИНН:7704145887, ОГРН:1027739745439)

Юридический адрес: 119146, г. Москва, ул. 2-я Фрунзенская, д. 5

Объект экспертизы: Проект примерного четырнадцатидневного меню для организации пятиразового питания для детей школьного возраста 12-ти - 18-ти лет

Фактический адрес: г. Москва, ул. 2-я Фрунзенская, д. 5

Разработчик документации: Московская государственная академия хореографии

Юридический адрес разработчика: 119146, г. Москва, ул. 2-я Фрунзенская, д. 5

Перечень представленной документации: Проект примерного четырнадцатидневного меню для организации пятиразового питания для детей школьного возраста 11-ти-18-ти лет, технологические карты

Установлено:

Представленное меню для организации питания школьников предусматривает 5-ти разовое питание: завтрак, обед, полдник, ужин, 2-й ужин на 14-дневный период.

Меню составлено на период не менее 2-х недель, в соответствии с рекомендуемой формой и содержит всю необходимую информацию (количественный состав блюд, энергетическая и пищевая ценность, ссылки на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий), в соответствии с требованиями п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Рацион питания разработан Московской Государственной Академией Хореографии, обеспечивающим питание в данном учреждении.

024599

Среднесуточная пищевая и энергетическая ценность 5-ти разового рациона питания для школьников в возрасте 12-ти – 18-ти лет составляет:

	Белки,г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность ккал
I неделя	99,5	103,2	421,7	2995,6
II неделя	98,3	101,8	422,5	2997,1

Среднесуточная энергетическая ценность 5-ти разового питания для школьников в возрасте 12-ти-18-ти лет составляет 2996,8 ккал (при норме 2992 ккал).

В представленном рационе для школьников в возрасте 12-ти-18-ти лет содержание белков составляет 102,3%, жиров- 108,8,3%, углеводов-101,5%, общая калорийность – 101,9 % от суточной потребности.

Так как в детском учреждении повышенные физические нагрузки (занятия хореографией), нормы питания, включая калорийность суточного рациона, увеличены на 10%, согласно требованиям п. 8.1.2.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Соотношение основных веществ (белков, жиров и углеводов) близко к оптимальному значению (1:1:3,7).

Представленный примерный 14-дневный рацион питания для школьников предусматривает пятиразовое питание (завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин). Соотношение калорийности по приемам пищи составляет:

	I неделя		II неделя		Итого	
	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич	Норма
Завтрак	23,5%	25%	24,1%	25%	23,8%	25%
Обед	36,7%	35%	35,7%	35%	36,2%	35%
Полдник	13,5%	15%	14,1%	15%	13,8%	15%
Ужин	21,4%	20%	21,2%	20%	21,3%	20%
2-й ужин	4,9%	5%	4,9%	5%	4,9%	5%

Распределение энергетической ценности (калорийности) в рационе соответствует рекомендуемым значениям +/- 5%, предусмотренным п. 8.1.2.3, приложения 10, табл. 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Рацион питания составлен с использованием всех видов продуктов из рекомендуемого среднесуточного набора пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков, для школьников до 18-ти лет, что соответствует требованиям приложения 7 табл. 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

В рационе питания используются все основные группы продуктов, предусмотренные рекомендуемым суточным продуктовым набором, в том числе мясные, молочные продукты, рыба, овощи, фрукты.

Ежедневно в меню использованы мясо, молоко (молочные продукты), сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный. Завтрак, как правило, состоит из горячего блюда и горячего напитка, бутерброда; обед – из закуски, первого, второго блюда и напитка; полдник – из напитка с булочным (или кондитерским) изделием, ужин – из овощного блюда, основного второго блюда, напитка.

Пищевая ценность используемых в меню блюд рассчитана согласно представленным технологическим картам на основании:

1. Сборника рецептов на продукцию питания детей в образовательных организациях, 2015;
2. Таблиц химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. – Москва, 2007. Составители: Скурихин И.М., Тутельян В.А.

Фактические объемы порций приготавливаемых блюд соответствуют рекомендуемым нормам, что не противоречит требованиям приложения 9 таблицы 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

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).

Продукты, блюда и кулинарные изделия, запрещенные или не рекомендованные для использования в питании детей, в рационе отсутствуют. Повторение в рационе одних и тех же блюд в один и тот же день и в два последующих дня не отмечено.

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.

Технологические карты (представлены полностью, рассмотрены выборочно) разработаны при использовании сборника рецептов на продукцию питания детей в образовательных организациях, при расчете микронутриентов использовались таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания (Справочник. – Москва, 2007. Составители: Скурихин И.М., Тутельян В.А.); предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции.

Для приготовления кулинарных изделий используются продукты, соответствующие требованиям национальных стандартов или технической документации, устанавливающей требования к качеству, в т.ч. в части требований к продуктам, предназначенным для питания школьников.

Заключение:

Проект примерного четырнадцатидневного меню для организации пятиразового питания для детей школьного возраста 12-ти - 18-ти лет

по адресу: г. Москва, ул. 2-я Фрунзенская, д. 5 **соответствует** требованиям:

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (пп. 8.1.4, 8.1.2.3, 8.1.2.4, п. 8.2.1, приложений 7, табл. 2, приложения 9, табл. 1, приложение 10, таблица 3).

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, врач по
гигиене детей и подростков

**Главный врач,
Заместитель руководителя
органа инспекции**



Ю. П. Терещенко

О.А. Груздева

