



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

**ОРГАН ИНСПЕКЦИИ**  
129626, Москва, Графский пер. д. 4/9 тел. (495) 687 4035, факс (495) 687 4067  
Аттестат аккредитации № RA.RU.710045 от 12.05.2015

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

**о соответствии проектной, предпроектной, нормативно-технической  
документации действующим техническим регламентам,  
государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам**

№ 77.01.05.Т.000336.01.16 Дата 27.01.2016

На основании заявления № 16/02.05.000209-3 от 26.01.2016

**Заявитель:** ООО "ВИТО-1"

**Юридический адрес:** 107143, г. Москва, ВАО, Тагильская улица, дом 4 стр. 5

**Наименование документации:** Примерное меню для организации питания в дошкольных образовательных организациях со столовыми, предназначенными для работы на сырье и полуфабрикатах (Столовые-догоотовочные, возрастная категория 1,5-3 года, завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник, ужин, 10 дней)

**Фактический адрес:** г. Москва, ВАО, Тагильская улица, дом 4, стр. 5

**Разработчик документации:** ООО "ВИТО-1"

**Юридический адрес разработчика:** г. Москва, ВАО, Тагильская улица, дом 4, стр. 5

Акт санитарно-эпидемиологической экспертизы № 0105-00090/ПР от 27.01.2016

Экспертиза проведена в соответствии с действующими техническими регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

**Указанная документация соответствует**

СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"; МР 2.3.1.2432-08. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации". Без приложения недействительно. Приложение на 1-ом листе.

**Главный врач  
(заместитель главного врача)**

М. П.



**Иваненко А.В.**  
ф.и.о.



№ 027145



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

129626, Москва, Графский пер. д. 4/9 тел. (495) 687 4035, факс (495) 687 4067  
Аттестат аккредитации № RA.RU.710045 от 12.05.2015

**ПРИЛОЖЕНИЕ  
К ЭКСПЕРТНОМУ ЗАКЛЮЧЕНИЮ**

№ 77.01.05.Т.000336.01.16

Дата 27.01.2016

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13:

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 14 СанПиН 2.4.1.3049-13.
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.
3. При проведении замен блюд исключить повторение блюд в тот же день и последующие (предыдущие) 2 дня.
4. Обеспечить использование настоящего меню в дошкольных образовательных организациях с организацией работы с пребыванием детей до 12 часов.



Главный врач  
(заместитель главного врача)

М. П.



М. П. ИВАНЕНКО А. В.

Ф.И.О.  
Иваненко А.В.



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

**ОРГАН ИНСПЕКЦИИ**

129626, Москва, Графский пер. д. 4/9 тел. (495) 687 4035, факс (495) 687 4067  
Аттестат аккредитации № RA.RU.710045 от 12.05.2015

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

**о соответствии проектной, предпроектной, нормативно-технической  
документации действующим техническим регламентам,  
государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам**

№ 77.01.05.Т.000335.01.16 Дата 27.01.2016  
На основании заявления № 16/02.05.000210-3 от 26.01.2016

**Заявитель:** ООО "ВИТО-1"

**Юридический адрес:** 107143, г. Москва, ВАО, Тагильская улица, дом 4 стр. 5

**Наименование документации:** Примерное меню для организации питания в дошкольных образовательных организациях со столовыми, предназначенными для работы на сырье и полуфабрикатах (Столовые-догоготовочные, возрастная категория 3-7 лет, завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник, ужин, 10 дней)

**Фактический адрес:** г. Москва, ВАО, Тагильская улица, дом 4, стр. 5

**Разработчик документации:** ООО "ВИТО-1"

**Юридический адрес разработчика:** г. Москва, ВАО, Тагильская улица, дом 4, стр. 5

Акт санитарно-эпидемиологической экспертизы № **0105-00089/ПР** от **27.01.2016**

Экспертиза проведена в соответствии с действующими техническими регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

**Указанная документация соответствует**

СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"; МР 2.3.1.2432-08. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации". Без приложения недействительно. Приложение на 1-ом листе.

**Главный врач  
(заместитель главного врача)**

М. П.



**Иваненко А.В.**  
Ф.И.О.



№ 027144



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

129626, Москва, Графский пер. д. 4/9 тел. (495) 687 4035, факс (495) 687 4067  
Аттестат аккредитации № RA.RU.710045 от 12.05.2015

ПРИЛОЖЕНИЕ  
К ЭКСПЕРТНОМУ ЗАКЛЮЧЕНИЮ

№ 77.01.05.Т.000335.01.16

Дата 27.01.2016

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13:

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 14 СанПиН 2.4.1.3049-13.
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.
3. При проведении замен блюд исключить повторение блюд в тот же день и последующие (предыдущие) 2 дня.
4. Обеспечить использование настоящего меню в дошкольных образовательных организациях с организацией работы с пребыванием детей до 12 часов.

Главный врач  
(заместитель главного врача)

М. П.



Иваненко А.В.

Мизгайлова А.В.



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

129626, г. Москва, Графский пер., д. 4/9, тел. (495)-687-40-35, факс (495)-616-65-69  
Свидетельство об аккредитации №31-АК от 26.02.2010  
Испытательный лабораторный центр: ТСЭИ.RU.ЦОА.021, РОСС RU.0001.510895, DAkKS D-PL-14246-01-00

**Акт  
санитарно-эпидемиологической экспертизы  
проектной, предпроектной, нормативно-технической документации.**

Регистрационный № *105-00090/17* Дата *27.01.2016*

на основании заявления от 26.01.2016 г. Регистрационный № 16/02.05.000209-3

Заявитель: ООО "ВИТО-1"

Наименование проектной документации: Примерное меню для организации питания в дошкольных образовательных организациях со столовыми, предназначенными для работы на сырье и полуфабрикатах (Столовые-догоотовочные, возрастная категория 1,5-3 года, завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник, ужин, 10 дней).

Юридический адрес: 107143, Москва, ул. Тагильская, д.4, стр. 5

Фактический адрес: 107143, Москва, ул. Тагильская, д.4, стр. 5

Разработчик проектной документации: ООО "ВИТО-1"

Перечень проектной документации, представленной для экспертизы (документы представлены в электронном виде:

- Титульный лист;
- Типовой рацион питания (циклическое 10-дневное меню) для детей в возрасте 1,5-3 года с пребыванием в дошкольных образовательных организациях до 12 часов;
- Накопительная ведомость;
- Таблица сезонных замен блюд;
- Технологические карты.

Нормативная документация: СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" - в части требований к составлению рациона, количеству приемов пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольном образовательном учреждении, распределению ценности (калорийности) суточного рациона, использованию продуктов наличие которых в меню не допускается, повторяемости блюд, среднесуточному набору продуктов, объему порций, нижнему пределу отклонений от суточной потребности; МР 2.3:1.2432-08. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации"(утв. Роспотребнадзором 18.12.2008) – в части оценки обеспечения примерным меню физиологических потребностей детей в макронутриентах, микронутриентах и энергии.

**Общие сведения.**

Представленный примерный типовой рацион питания разработан на 10-дневный период, содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов, витаминов (С, В1, В2, А) и минеральных веществ (фосфор (Р), кальций (Са), железо(Fe), магний (Mg), указания номеров технологических карт.



Среднесуточная пищевая и энергетическая ценность рациона питания для детей в возрасте 1,5 - 3 года составляет:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
I неделя	53	54	184	1458
II неделя	55	54	191	1491
Итого	54	54	188	1474

В представленном рационе содержание белков составляет 129 %, жиров – 114 %, углеводов – 92 %, общая калорийность – 105 % от суточной потребности.

Соотношение основных веществ (белков, жиров и углеводов) близко к оптимальному значению.

### Формирование рациона.

Представленный примерный 10-дневный рацион питания для детей в возрасте 1,5 - 3 года предусматривает пятиразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин). Соотношение калорийности по приемам пищи для детей в возрасте 1,5 - 3 года:

	I неделя		II неделя		Итого	
	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма
Завтрак	21	20-25	22	20-25	21	20-25
Второй завтрак	3	5	3	5	3	5
Обед	35	30-35	34	30-35	35	30-35
Полдник	21	15	18	15	20	15
Ужин	20	20-25	22	20-25	21	20-25

Распределение энергетической ценности (калорийности) в рационе примерно соответствует рекомендуемым значениям, предусмотренным СанПиН 2.4.1.3049-13 +/- 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.

Наличие запрещенных продуктов и блюд не отмечены.

Завтрак, как правило, состоит из горячего блюда, закуски (в т.ч. за счет возможности использования масла и хлеба в качестве бутерброда) и горячего напитка. Обед – из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка. Кисломолочные напитки выдаются на полдник.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи в целом соответствуют предусмотренным СанПиН 2.4.1.3049-13. 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).

Ежедневно в питании детей используются молоко, кисломолочные продукты, мясо (или рыба), овощи (в т.ч. картофель), фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль.

Расчет пищевой и энергетической ценности блюда (согласно пояснительной записки) рассчитан на основании таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания И.М.Скурихин, В.А. Тутельян., 2008. В примерном меню соблюдены требования настоящих санитарных правил пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах, дополнительно витаминизация блюд не проводится.

Объемы порций приготавливаемых блюд в основном соответствуют рекомендуемым нормам СанПиН 2.4.1.3049-13. Имеющиеся отступления не являются значимыми учитывая, что в целом рационы обеспечивают 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 и подростков, в рационе отсутствуют. Повторение в рационе одних и тех же блюд в один и тот же день и в два последующих дня не отмечено. Повторение блюд на третий день: Вермишель отварная в молоке жидкая (8, 1 день), Соус сладкий (1, 4 день), Отвар шиповника (1, 4, 7 день), Макароны, запеченные с сыром (2, 5 день), Чай с молоком, с сахаром (2, 5 день), Компот из плодов свежих (3, 6, 9 день), Кофейный напиток злаковый на молоке (3, 6, 9 день), Сырники из творога собственного производства (5, 8 день), Каша жидкая на молоке (гречневая) (6, 9 день).

### 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 рекомендовано использовать йодированную соль.

Среднесуточное содержание микронутриентов в рационе питания для детей в возрасте 1,5 - 3 года составляет:

	Витамин С, мг	Витамин В1, мг	Витамин В2, мг	Витамин А, мкг рет.эquiv
I неделя	49	0,84	0,86	0
II неделя	42	0,83	0,95	0
Итого.	46	0,83	0,91	0

	Кальций	Фосфор	Железо, мг	Магний, мг
I неделя	824	678	10	99
II неделя	805	696	11	96
Итого.	815	687	11	98

В представленном рационе содержание витамина С, витамина В1, витамина В2, кальция, железа, магния полностью удовлетворяет суточную потребность и не превышает верхних уровней потребления по МР 2.3.1.2432-08; содержание витамина А - 91 %, фосфора - 98 % от суточной потребности.

Соотношение кальция к фосфору близко к оптимальному значению.

### 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 выходами 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.

Для приготовления кулинарных изделий (согласно представленной пояснительной записке) используются продукты, соответствующие требованиям национальных стандартов или технической документации, устанавливающей требования к качеству, в т.ч. в части требований к продуктам, предназначенным для питания дошкольников и школьников».

С целью обеспечения требований СанПиН 2.4.1.3049-13 в период после 1 марта предусмотрена сезонная замена блюд в соответствии с таблицей замены блюд, изготавливаемых по технологическим картам, предусматривающим термическую обработку овощей.

Выборочно рассмотренные технологические карты предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13.

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Установлено:

Экспертиза проведена в соответствии с действующими техническими регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, государственными стандартами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

Проектная документация: Примерное меню для организации питания в дошкольных образовательных организациях со столовыми, предназначенными для работы на сырье и полуфабрикатах (Столовые-догоготовочные, возрастная категория 1,5-3 года, завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник, ужин, 10 дней) соответствует требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций". Содержание макронутриентов, микронутриентов и энергетическая ценность рациона обеспечивает физиологические потребности детей 1,5 - 3 года, указанные в МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008).

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13:

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 14 СанПиН 2.4.1.3049-13.
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.
3. При проведении замен блюд исключить повторение блюд в тот же день и последующие (предыдущие) 2 дня.
4. Обеспечить использование настоящего меню в дошкольных образовательных организациях с организацией работы с пребыванием детей до 12 часов.

Настоящий акт санитарно-эпидемиологической экспертизы выдан для оформления экспертного заключения.

Лицо, ответственное за подготовку

экспертного заключения: *отдел гигиены детей и подростков*

Заведующий отделом гигиены детей и подростков



Петренко А.О.





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

129626, г. Москва, Графский пер., д. 4/9, тел. (495)-687-40-35, факс (495)-616-65-69  
Свидетельство об аккредитации №31-АК от 26.02.2010  
Испытательный лабораторный центр: ГСЭИ.РУ.ЦОА.021, РОСС RU.0001.510895, DAkKS D-PL-14246-01-00

**Акт  
санитарно-эпидемиологической экспертизы  
проектной, предпроектной, нормативно-технической документации.**

Регистрационный № *4105-99089 / мур* Дата *27.01.2016*

на основании заявления от 26.01.2016 г. Регистрационный № 16/02.05.000210-3

Заявитель: ООО "ВИТО-1"

Наименование проектной документации: Примерное меню для организации питания в дошкольных образовательных организациях со столовыми, предназначенными для работы на сырье и полуфабрикатах (Столовые-догоотовочные, возрастная категория 3-7 лет, завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник, ужин, 10 дней).

Юридический адрес: 107143, Москва, ул. Тагильская, д.4, стр. 5

Фактический адрес: 107143, Москва, ул. Тагильская, д.4, стр. 5

Разработчик проектной документации: ООО "ВИТО-1"

Перечень проектной документации, представленной для экспертизы (документы представлены в электронном виде:

- Титульный лист;
- Типовой рацион питания (циклическое 10-дневное меню) для детей в возрасте 3-7 лет с пребыванием в дошкольных образовательных организациях до 12 часов;
- Накопительная ведомость;
- Таблица сезонных замен блюд;
- Технологические карты.

Нормативная документация: СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" - в части требований к составлению рациона, количеству приемов пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольном образовательном учреждении, распределению ценности (калорийности) суточного рациона, использованию продуктов наличие которых в меню не допускается, повторяемости блюд, среднесуточному набору продуктов, объему порций, нижнему пределу отклонений от суточной потребности; МР 2.3.1.2432-08, Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации"(утв. Роспотребнадзором 18.12.2008) – в части оценки обеспечения примерным меню физиологических потребностей детей в макронутриентах, микронутриентах и энергии.

**Общие сведения.**

Представленный примерный типовой рацион питания разработан на 10-дневный период, содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов, витаминов (С, В1, В2, А) и минеральных веществ (фосфор (Р), кальций (Са), железо(Fe), магний (Mg), указания номеров технологических карт.

Среднесуточная пищевая и энергетическая ценность рациона питания для детей в возрасте 3-7 лет составляет:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
I неделя	65	68	224	1801
II неделя	64	66	227	1782
Итого	64	67	225	1791

В представленном рационе содержание белков составляет 119 %, жиров – 112 %, углеводов – 86 %, общая калорийность – 100 % от суточной потребности.

Соотношение основных веществ (белков, жиров и углеводов) близко к оптимальному значению.

### Формирование рациона.

Представленный примерный 10-дневный рацион питания для детей в возрасте 3-7 лет предусматривает пятиразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин). Соотношение калорийности по приемам пищи для детей в возрасте 3-7 лет:

	I неделя		II неделя		Итого:	
	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма
Завтрак	21	20-25	22	20-25	22	20-25
Второй завтрак	3	5	3	5	3	5
Обед	33	30-35	34	30-35	34	30-35
Полдник	19	15	19	15	19	15
Ужин	24	20-25	21	20-25	22	20-25

Распределение энергетической ценности (калорийности) в рационе примерно соответствует рекомендуемым значениям, предусмотренным СанПиН 2.4.1.3049-13 +/- 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.

Наличие запрещенных продуктов и блюд не отмечены.

Завтрак, как правило, состоит из горячего блюда, закуски (в т.ч. за счет возможности использования масла и хлеба в качестве бутерброда) и горячего напитка. Обед – из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка. Кисломолочные напитки выдаются на полдник.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи в целом соответствуют предусмотренным СанПиН 2.4.1.3049-13. 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).

Ежедневно в питании детей используются молоко, кисломолочные продукты, мясо (или рыба), овощи (в т.ч. картофель), фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль.

Расчет пищевой и энергетической ценности блюда (согласно пояснительной записки) рассчитан на основании таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания И.М.Скурихин, В.А. Тутельян., 2008. В примерном меню соблюдены требования настоящих санитарных правил пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах, дополнительно витаминизация блюд не проводится.

Объемы порций приготавливаемых блюд в основном соответствуют рекомендуемым нормам СанПиН 2.4.1.3049-13. Имеющиеся отступления не являются значимыми учитывая, что в целом рационы обеспечивают 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 и подростков, в рационе отсутствуют. Повторение в рационе одних и тех же блюд в один и тот же день и в два последующих дня не отмечено. Повторение блюд на третий день: Вермишель отварная в молоке жидкая (8, 11 день), Соус сладкий (1, 4 день), Отвар шиповника (1, 4, 7 день), Макароны, запеченные с сыром (2, 5 день), Чай с молоком с сахаром (2, 5 день), Компот из плодов свежих (3, 6, 9 день), Кофейный напиток злаковый на молоке (3, 6, 9 день), Сырники из творога собственного производства (5, 8 день), Каша жидкая на молоке (гречневая) (6, 9 день).

### 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 рекомендовано использовать йодированную соль.

Среднесуточное содержание микронутриентов в рационе питания для детей в возрасте 3-7 лет составляет:

	Витамин С, мг	Витамин В1, мг	Витамин В2, мг	Витамин А, мкг рет.экв
I неделя	58	1,03	0,96	0
II неделя	51	1,01	1,04	0
Итого	55	1,02	1,00	0

	Кальций	Фосфор	Железо, мг	Магний, мг
I неделя	916	803	11	192
II неделя	893	807	12	197
Итого	905	805	11	195

В представленном рационе содержание витамина С, витамина В1, витамина В2, кальция, фосфора, железа полностью удовлетворяет суточную потребность и не превышает верхних уровней потребления по МР 2.3.1.2432-08; содержание витамина А - 96 %, магния - 97 % от суточной потребности.

Соотношение кальция к фосфору близко к оптимальному значению.

### 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 ДООУ Москвы. Типовое меню. График поставки фруктов. Карточки блюд с выходам 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.

Для приготовления кулинарных изделий (согласно представленной пояснительной записке) используются продукты, соответствующие требованиям национальных стандартов или технической документации, устанавливающей требования к качеству, в т.ч. в части требований к продуктам, предназначенным для питания дошкольников и школьников».

С целью обеспечения требований СанПиН 2.4.1.3049-13 в период после 1 марта предусмотрена сезонная замена блюд в соответствии с таблицей замены блюд, изготавливаемых по технологическим картам, предусматривающим термическую обработку овощей.

Выборочно рассмотренные технологические карты предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13.

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Установлено:

Экспертиза проведена в соответствии с действующими техническими регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, государственными стандартами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

Проектная документация: Примерное меню для организации питания в дошкольных образовательных организациях со столовыми, предназначенными для работы на сырье и полуфабрикатах (Столовые-догоотовочные, возрастная категория 3-7 лет, завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник, ужин, 10 дней) соответствует требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций". Содержание макронутриентов, микронутриентов и энергетическая ценность рациона обеспечивает физиологические потребности детей 3 – 7 лет, указанные в МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008).

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13:

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 14 СанПиН 2.4.1.3049-13.
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.
3. При проведении замен блюд исключить повторение блюд в тот же день и последующие (предыдущие) 2 дня.
4. Обеспечить использование настоящего меню в дошкольных образовательных организациях с организацией работы с пребыванием детей до 12 часов.

Настоящий акт санитарно-эпидемиологической экспертизы выдан для оформления экспертного заключения.

Лицо, ответственное за подготовку

экспертного заключения: *отдел гигиены детей и подростков*

Заведующий отделом гигиены детей и подростков



Петренко А.О.