



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

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
"Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области"

ул. Семашко, д.2, г. Мытищи, Московская область, 141014

Тел. 8-495-586-12-11

E-mail: [centr@cgemo.ru](mailto:centr@cgemo.ru) сайт в Интернете: [www.cgemo.ru](http://www.cgemo.ru)

ОКПО 01934868, ОГРН 1055005109147 ИНН/КПП 5029081629/502901001

Аттестат аккредитации Федеральной службы по аккредитации № RA.RU. 710073

дата внесения в реестр сведений об аккредитованном лице 24 июня 2015г.

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

УТВЕРЖДАЮ  
Главный врач  
(заместитель)



М.В. Калькаев

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 256-13 от « 26 » февраля 2021 г

«Примерное 10-ти дневное меню завтраков и полдников для обучающихся 1-4 классов общеобразовательных организаций Московской области»

предмет (объект) санитарно-эпидемиологической экспертизы

**Основание для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы:**

Заявление на проведение экспертизы от Министерства сельского хозяйства и продовольствия Московской области

(Заявление о проведении экспертизы, поручение на проведение государственной работы, предписание Главного государственного санитарного врача, определение в соответствии с КОАП – нужное вписать)

от « 25 » 02 2021 года № 256

наименование учреждения (организации), ФИО, адрес, телефон

**ИНН**

для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей

**ОГРН**

для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей

**Представлены документы (образцы)** (перечисляются все представленные материалы на экспертизу):

- Примерное 10 дневное меню завтраков и полдников для обучающихся 1-4 классов общеобразовательных организаций Московской области
- Технологические карты

**Цель проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы** - оценка соответствия (несоответствия) предмета (объекта) санитарно-эпидемиологической экспертизы обязательным требованиям нормативной документации

Врач по гигиене детей  
и подростков  
должность специалиста

подпись

Т. И. Дмитриева

Ф.И.О.

Экспертное заключение № 256-13 от « 26 » февраля 2021 г.

Страница 1 из 4

**Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена:**Врачом Дмитриевой Т.И.сертификат специалиста № 07178 от 20.10.2017г.Специальность - Гигиена детей и подростков

в соответствии с действующими нормативными документами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

Схема и сроки проведения экспертизы соблюдены.

Квалификация врача соответствует предмету выполненной санитарно-эпидемиологической экспертизы.

**Санитарно-эпидемиологическая характеристика**

Данный рацион питания предназначен для детей, посещающих образовательные учреждения и не имеющих ограничения по потреблению продуктов питания. При составлении рационов использовались рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, разработанные с использованием сборников: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно – методическое пособие / Сост. А.В. Румянцев -3 - е изд, перераб. И доп.- М.: Издательство Дело и Сервис, 2002; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2012; Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М. ДеЛи принт 2011г. 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 / под ред. А.Я. Перевалова, Пермь 2013; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / под редакцией С.В. Маслова, Москва 2015; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016. Технологические карты предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

В каждой технологической карте предусмотрено описание технологического процесса приготовления питания, как в базовых организациях (комбинатах школьного питания, школьно-базовых столовых и т.п.), так и в доготовочных организациях общественного питания, в столовых образовательных учреждений, в буфет – раздаточных.

Распределение пищевой и энергетической ценности рационов по неделям равномерное. Соотношение основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) приближены к оптимальному. Повтора одних и тех же основных блюд в один и тот же день или в последующие два дня не отмечено. Объемы отдельных блюд нормативные.

**Завтраки**

День	Рацион	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины				Минеральные вещества					
						В 1, мг	С, мг	А, мкг	Е мг, ток. экв.	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	В2, мг	I, мкг
День 1	Итого завтрак:	21,8	18,5	83,2	585,9	2,6	38,9	113,2	1,8	290,6	401,1	68,8	3,5	0,3	20,2
День 2	Итого завтрак:	16,5	22,5	83,1	601,6	0,2	1,0	87,4	2,0	245,4	342,6	62,1	2,3	0,3	16,5

**Врач по гигиене детей и подростков**

должность специалиста

  
подпись

**Т. И. Дмитриева**

Ф.И.О.

Экспертное заключение № 256-13 от « 26 » февраля 2021 г.

Страница 2 из 4

День 3	Итого завтрак:	27,4	24,7	67,5	602,0	0,3	14,5	105,0	1,2	317,0	794,8	50,3	3,5	0,4	6,0
День 4	Итого завтрак:	19,2	22,4	91,5	644,7	2,5	0,9	84,1	1,4	225,9	274,9	50,0	2,9	0,3	22,6
День 5	Итого завтрак:	31,1	35,9	69,9	727,7	0,2	0,5	98,0	3,4	216,6	518,7	46,9	5,1	0,8	31,2
День 6	Итого завтрак:	21,2	16,7	83,3	568,3	0,3	1,4	70,4	1,8	328,9	462,6	70,6	2,1	0,4	21,2
День 7	Итого завтрак:	22,1	19,9	69,5	547,7	2,6	1,3	75,6	1,5	343,2	411,1	85,3	3,5	0,4	25,8
День 8	Итого завтрак:	21,6	29,6	87,9	704,8	0,2	1,5	153,0	1,5	353,3	482,2	71,4	1,8	0,4	21,7
День 9	Итого завтрак:	29,8	28,0	67,3	640,1	0,2	0,4	31,2	2,6	202,7	452,2	42,8	5,2	0,8	38,6
День 10	Итого завтрак:	18,3	18,3	75,1	538,9	0,2	11,5	77,6	1,5	359,2	430,5	115,5	5,7	0,4	25,5

### Полдники

День	Рацион	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины				Минеральные вещества					
						В 1, мг	С, мг	А, мкг	Е мг, ток. экв.	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	В2, мг	І, мкг
День 1	Итого полдник:	23,4	21,6	76,8	594,8	0,3	2,4	13,5	3,8	45,7	346,9	139,9	6,2	0,3	9,7
День 2	Итого полдник:	27,1	15,9	86,2	596,8	0,3	28,1	57,4	5,1	414,6	671,5	79,4	3,2	0,3	115,4
День 3	Итого полдник:	18,9	17,6	70,8	517,1	0,3	21,6	0	5	67,1	250,4	63,5	4,2	0,2	13,4
День 4	Итого полдник:	23,5	20,5	69,6	557,0	0,2	2,5	57,6	2,6	34,5	188,2	26,8	2,7	0,1	5,3
День 5	Итого полдник:	15,6	18,7	97,8	622,1	0,2	43,8	67,1	1,2	187,0	394,4	58,6	2,0	0,2	5,1
День 6	Итого полдник:	20,8	15,8	67,7	496,2	0,3	19,7	42,0	2,4	59,9	240,5	58,1	3,1	0,2	11,6
День 7	Итого полдник:	18,1	19,5	115,9	711,3	0,3	3,8	56,1	2,0	186,9	298,9	67,8	3,5	0,2	15,8
День 8	Итого полдник:	22,0	16,0	109,8	671,0	0,2	14,2	95,2	2,7	129,6	309,6	47,2	7,2	0,2	3,4
День 9	Итого полдник:	25,5	21,7	84,5	635,6	0,4	14,8	184,2	2,0	148,8	398,9	105,4	364,2	0,4	16,7
День 10	Итого полдник:	27,2	16,2	87,4	604,6	0,3	42,5	66,1	1,5	325,5	753,8	61,4	2,2	0,5	6,6

**Врач по гигиене детей  
и подростков**

должность специалиста



подпись

**Т. И. Дмитриева**

Ф.И.О.

Экспертное заключение № 256-13 от « 26 » февраля 2021 г.

Страница 3 из 3

**Заключение:** «Примерное 10-ти дневное меню завтраков и полдников для обучающихся 1-4 классов общеобразовательных организаций Московской области »

(предмет санитарно-эпидемиологической экспертизы)

**СООТВЕТСТВУЕТ**

**требованиям** следующей нормативной документации 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»

**Врач по гигиене детей и подростков**

\_\_\_\_\_  
должность специалиста



подпись

**Т.И. Дмитриева**

\_\_\_\_\_  
Ф.И.О.

**ПРОВЕРИЛ**

**Врач по общей гигиене –  
технический директор**

\_\_\_\_\_  
должность специалиста




подпись

**Л.В.Стрекачева**

\_\_\_\_\_  
Ф.И.О.

**Врач по общей гигиене  
руководитель органа  
инспекции**

\_\_\_\_\_  
должность специалиста



подпись

**К.Е.Захаров**

\_\_\_\_\_  
Ф.И.О.

Оформлено в 2-х экземплярах:

Первый- Министерство сельского хозяйства и продовольствия Московской области

второй - в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области»

**Врач по гигиене детей  
и подростков**

\_\_\_\_\_  
должность специалиста



подпись

**Т. И. Дмитриева**

\_\_\_\_\_  
Ф.И.О.