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

Юридический адрес:
675002, Амурская область, г. Благовещенск,
ул. Первомайская, д. 30,
тел. 8(4162) 52-56-29, факс 8(4162) 52-56-24,
www.cge-amur.ru, e-mail: office@cge-amur.ru
ОКПО 70700029, ОГРН 1052800012210,
ИНН/КПП 2801101124/280101001.
Место осуществления деятельности:
675002, Амурская область, г. Благовещенск,
ул. Театральная, д. 25,
Тел. 8(4162) 59-68-40, факс 8(4162) 59-68-40.

Аттестат аккредитации
№RA.RU.710054
(орган инспекции).
Зарегистрирован в реестре аккредитованных лиц
29.05.2015 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель главного врача
ФБУЗ «Центр гигиены и
эпидемиологии в Амурской области»
_____ Е.Н. Бурдинская
м.п. «25» июня 2021 г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1325 от 25 ИЮН 2021 г. Благовещенск

1. Основание для проведения экспертизы: заявления министерства образования и науки Амурской области, вх. №28-20/804-2021, от 26.04.2021 г., и №28-20/1250-2021 от 09.06.2021 г.

2. Наименование объекта экспертизы: 24 варианта примерных меню для категорий, обучающихся 7-11 лет, 12 лет и старше государственных и муниципальных образовательных организаций Амурской области, южных и северных территорий, весенне-летнего и осенне-зимнего сезонов (далее – примерные меню).

3. Нормативно-правовые акты, используемые при проведении экспертизы: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

4. Экспертная оценка.

При разработке меню учтены также общие проблемы фактического питания населения по результатам исследований структуры питания и пищевого статуса детей и подростков, проведенных ФГБНУ «ФИЦ питания», и отраженные в таблице 1.

Таблица 1 - Результаты исследований структуры питания и пищевого статуса детей и подростков

№ п/п	Основные проблемы фактического питания детей	Направления компенсирования проблем фактического питания
1	Избыточное потребление сахара и кондитерских изделий, жира и продуктов с высоким содержанием поваренной соли.	Максимально возможное снижение нормы сахара (на завтрак не более 25% суточной нормы), жиров и поваренной соли, в том числе за счет снижения их закладки в блюда, применяемые в меню, в сравнении с типовыми их рецептурами (Проведенные коррекции рецептур для снижения сахара, соли, жиров); Ограничение выдачи колбасных и кондитерских изделий.
2	Дефицит микронутриентов и, в частности: - витамина С,	Включение в нормы обогащенных продуктов и продуктов с высоким содержанием отдельных микронутриентов: по витамину С – увеличение выдачи фруктов, витаминизированных соков, включение в меню шиповника;

	- витаминов В1, В2, - бета - каротина; - кальция (у 30 – 40% детей); - йода (у 70 – 80% детей), - ПНЖК, особенно семейства омега-3, - пищевых волокон.	включение обогащенной муки; увеличением выдачи овощей, в том числе закрытого грунта; увеличение выдачи молокопродуктов, творога, мака, кунжута; выдача йодированной соли, морской капусты; включение в меню рыбы жирных сортов с высоким содержанием омега-3 (горбуша, сельдь и другие); увеличение выдачи овощей и фруктов.
3	Недостаточное потребление рыбы, кисломолочных продуктов, растительных масел, овощей и фруктов, белков животного происхождения.	Обязательное включение указанных продуктов на основные приемы пищи, предусмотренные в образовательных организациях (завтрак, обед). Увеличенное до 25 - 30 % содержание белков на завтрак (35 – 40% на обед), в том числе животного происхождения.
4	Ограничение потребления холестерина.	Не более 25% на завтрак (30% на обед) от суточного максимума.

Представленные для оценки варианты меню составлены на период 24 дня (4 учебные недели) в соответствии с рекомендуемой формой составления меню, представленной в приложении №8 правил, с содержанием сведений о количественном составе блюд, кулинарных изделий, их энергетической и пищевой ценности, со ссылками на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур, в соответствии с требованиями п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, кроме того в меню включены сведения о содержании витаминов и минеральных веществ в каждом блюде.

Согласно представленной пояснительной записке меню основного (организованного) питания разработаны с учетом режима работы общеобразовательных организаций Амурской области в двух дифференцированных по возрастным категориям обучающихся, территориальному признаку и сезонности вариантах: меню на завтрак и второй завтрак; меню на завтрак и обед; меню на обед и полдник, приемы пищи, обозначенные в меню как второй завтрак и полдник, разработаны преимущественно для выдачи отдельным льготным категориям обучающихся за счет средств местных бюджетов, и также могут реализовываться всем получателям услуг.

Согласно представленной пояснительной записке при определении потребности в пищевых веществах и энергии для обучающихся в районах Крайнего Севера в меню учтена (принята) дополнительная потребность (по белкам, жирам, углеводам, энергетической ценности) в размере 10 % от норм, установленных в СанПиН 2.3/2.4 3590-20.

При анализе вариантов примерных меню, установлено, что соблюдаются массы порций блюд, а также суммарные объемы блюд по приемам пищи, с учетом возрастов, обучающихся 7-11 лет, 12 лет и старше, в соответствии с требованиями таблицы 1, таблицы 3 Приложения №9 п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Исходя из наименований блюд указанным в примерных меню, отсутствует пищевая продукции, которая не допускается при организации питания детей в соответствии с требованиями п. 8.1.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

При анализе представленных примерных меню для возрастной категории обучающихся 7-11 лет южных районов Амурской области двух сезонных вариантов, распределение калорийности (средний показатель за цикл) по приемам пищи (завтрак, обед и полдник) в процентном отношении от суточной энергетической ценности – 2350 ккал/сут, составило:

Прием пищи	Распределение калорийности по приемам пищи в весенне-летний сезон	Распределение калорийности по приемам пищи в осенне-зимний сезон	Доля от суточной потребности в энергии
Завтрак	25%	25%	20-25%
Обед	33%	33%	30-35%
Полдник	14%	14%	10-15%

Следовательно, средний процент калорийности завтраков, обедов и полдников в пределах нормативных значений, указанных в таблице 3 приложения №10 п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

При анализе представленных примерных меню для возрастной категории обучающихся 7-11 лет северных районов Амурской области двух сезонных вариантов, распределение калорийности (средний показатель за цикл) по приемам пищи (завтрак, обед и полдник) в процентном отношении от суточной энергетической ценности – 2585 ккал/сут (с учетом повышающего коэффициента для районов Крайнего Севера - +10%), составило:

Прием пищи	Распределение калорийности по приемам пищи в весенне-летний сезон	Распределение калорийности по приемам пищи в осенне-зимний сезон	Доля от суточной потребности в энергии
Завтрак	25%	25%	20-25%
Обед	35%	35%	30-35%
Полдник	12%	12%	10-15%

Следовательно, средний процент калорийности завтраков, обедов и полдников в пределах нормативных значений, указанных в таблице 3 приложения №10 п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

При анализе представленных примерных меню для возрастной категории обучающихся с 12 лет и старше южных районов Амурской области двух сезонных вариантов, распределение калорийности (средний показатель за цикл) по приемам пищи (завтрак, обед и полдник) в процентном отношении от суточной энергетической ценности – 2720 ккал/сут, составило:

Прием пищи	Распределение калорийности по приемам пищи в весенне-летний сезон	Распределение калорийности по приемам пищи в осенне-зимний сезон	Доля от суточной потребности в энергии
Завтрак	24%	24%	20-25%
Обед	35%	35%	30-35%
Полдник	12%	12%	10-15%

Следовательно, средний процент калорийности завтраков, обедов и полдников в пределах нормативных значений, указанных в таблице 3 приложения №10 п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

При анализе представленных примерных меню для возрастной категории обучающихся с 12 лет и старше северных районов Амурской области двух сезонных вариантов, распределение калорийности (средний показатель за цикл) по приемам пищи (завтрак, обед и полдник) в процентном отношении от суточной энергетической ценности – 2984 ккал/сут (с учетом повышающего коэффициента для районов Крайнего Севера - +10%), составило:

Прием пищи	Распределение калорийности по приемам пищи в весенне-летний сезон	Распределение калорийности по приемам пищи в осенне-зимний сезон	Доля от суточной потребности в энергии
Завтрак	23%	25%	20-25%
Обед	34%	33%	30-35%
Полдник	11%	11%	10-15%

Следовательно, средний процент калорийности завтраков, обедов и полдников в пределах нормативных значений, указанных в таблице 3 приложения №10 п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

При анализе представленных примерных меню для возрастной категории обучающихся 7-11 лет южных районов Амурской области двух сезонных вариантов, распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) от суточной потребности по приемам пищи (завтрак, обед и полдник) в среднем за цикл составило:

	Завтрак			Обед			Полдник		
	Б	Ж	У	Б	Ж	У	Б	Ж	У
Весенне-летний сезон	30%	25%	24%	38%	32%	32%	15%	10%	15%
Осенне-зимний сезон	30%	25%	24%	37%	31%	32%	15%	10%	15%
Доля суточной потребности в пищевых веществах	20-25%			30-35%			10-15%		

Таким образом, в примерных меню учитывается рациональное распределение в рационе питания по основным приемам пищи пищевых веществ, с учетом увеличения в питании детей белков, в том числе животного происхождения, с целью устранения их дефицита потребления, согласно требованиям таблицы 3 приложения №10 п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

При анализе представленных примерных меню для возрастной категории обучающихся 7-11 лет северных районов Амурской области двух сезонных вариантов, распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) от суточной потребности по приемам пищи (завтрак, обед и полдник), с учетом повышающего коэффициента для районов Крайнего Севера - +10%) в среднем за цикл составило:

	Завтрак			Обед			Полдник		
	Б	Ж	У	Б	Ж	У	Б	Ж	У
Весенне-летний сезон	31%	24%	24%	40%	34%	34%	13%	9%	14%
Осенне-зимний сезон	31%	25%	24%	39%	33%	34%	13%	9%	14%
Доля суточной потребности в пищевых веществах	20-25%			30-35%			10-15%		

Таким образом, в примерных меню учитывается рациональное распределение в рационе питания по основным приемам пищи пищевых веществ, с учетом увеличения в питании детей белков, в том числе животного происхождения, с целью устранения их дефицита потребления, согласно требованиям таблицы 3 приложения №10 п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

При анализе представленных примерных меню для возрастной категории обучающихся с 12 лет и старше южных районов Амурской области двух сезонных вариантов, распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) от суточной потребности по приемам пищи (завтрак, обед и полдник) в среднем за цикл составило:

	Завтрак			Обед			Полдник		
	Б	Ж	У	Б	Ж	У	Б	Ж	У
Весенне-летний сезон	29%	24%	23%	39%	35%	35%	13%	9%	13%
Осенне-зимний сезон	29%	24%	23%	39%	34%	35%	13%	9%	13%
Доля суточной потребности в пищевых веществах	20-25%			30-35%			10-15%		

Таким образом, в примерных меню учитывается рациональное распределение в рационе питания по основным приемам пищи пищевых веществ, с учетом увеличения в питании детей белков, в том числе животного происхождения, с целью устранения их дефицита потребления, согласно требованиям таблицы 3 приложения №10 п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

При анализе представленных примерных меню для возрастной категории обучающихся 12 лет и старше северных районов Амурской области двух сезонных вариантов, распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) от суточной потребности по приемам пищи (завтрак, обед и полдник), с учетом повышающего коэффициента для районов Крайнего Севера - +10%) в среднем за цикл составило:

	Завтрак			Обед			Полдник		
	Б	Ж	У	Б	Ж	У	Б	Ж	У
Весенне-летний сезон	28%	22%	23%	38%	33%	33%	12%	8%	12%
Осенне-зимний сезон	29%	22%	23%	37%	32%	33%	12%	8%	12%
Доля суточной потребности в пищевых веществах	20-25%			30-35%			10-15%		

Таким образом, в примерных меню учитывается рациональное распределение в рационе питания по основным приемам пищи пищевых веществ, с учетом увеличения в питании детей белков, в том числе животного происхождения, с целью устранения их дефицита потребления, согласно требованиям таблицы 3 приложения №10 п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

При анализе представленных вариантов примерных меню установлено, что завтрак состоит из горячих блюд (молочная каша, запеканка, омлет, блюда из мяса, птицы, рыбы с гарнирами), горячего напитка, батона йодированного, подгарнировок (порционные овощи) в дни, в которых нет молочных блюд, также на завтрак периодически включены фрукты свежие.

При анализе представленных вариантов примерных меню установлено, что второй завтрак состоит из выпечных изделий, напитка (сок, кисель, какао), либо кисломолочного напитка, также включены фрукты свежие.

При анализе представленных вариантов примерных меню установлено, что обед состоит из первых (борщ, щи, рассольник, супы) и вторых блюд (блюд из мяса, птицы, рыбы, гарниров), напитка, хлеба пшеничного и ржано-пшеничного, закуски.

При анализе представленных вариантов примерных меню установлено что полдник состоит из выпечных изделий, кисломолочного напитка, либо молока топленого, также включены фрукты свежие.

5. Заключение: 24 варианта примерных меню для категорий, обучающихся 7-11 лет, 12 лет и старше государственных и муниципальных образовательных организаций Амурской области, южных и северных территорий, весенне-летнего и осенне-зимнего сезонов, соответствуют требованиям п 8.1.2 (таблицы 1 и 3 Приложения №9, таблица 3 Приложения №10) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Инженер		Е.Н. Приходько
(должность)	(подпись)	(инициалы, фамилия)

/ Е.Н. Приходько /
подпись (инициалы, фамилия)