



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, Факс: 8-495-586-43-24

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

№ 13-Э/2868 от « 21 » августа 2020 г

«Примерное 10-ти дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях городского округа Мытищи Московской области », в части организации питания детей 1-4 классов .

предмет (объект) санитарно-эпидемиологической экспертизы

Основание для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы:

Заявление на проведение экспертизы от ООО «ПродФутСервис»

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

от « 14 » августа 2020 года № 200И 13/2682-33

Общество с ограниченной ответственностью «ПродФутСервис», юридический адрес: 123362, г. Москва, ул. Водников д.2, стр 3.

наименование учреждения (организации), ФИО, адрес, телефон

ИНН

7733747389

для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей

ОГРН

1107746820444

для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей

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

-Уставные документы

-Выписка из ЕГРЮЛ

- «Примерное 10-ти дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях», в части организации питания детей 1-4 классов.

-Технологические карты

Врач по гигиене детей  
и подростков

должность специалиста

подпись

Т. И. Дмитриева

Ф.И.О.

Экспертное заключение № 13-Э/2868 от 21 августа 2020 г.

Страница 1 из 3

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

**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

Примерное 10 – ти дневное меню для организации питания детей, для обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных учреждениях, 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 , 2011; 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 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». 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 1-4 класс

Рацион	Белк и г	Жир ы г	Угле- воды г	Энер- гети- ческая цен- ность ккал	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
					г	г	г	ккал	В 1, мг	С, мг	А, мкг	Е мг, ток. экв.	Са, мг	Р, мг
Итого за 1 день	67,3	64,0	284,9	1985,3	3,3	62,6	97,0	11,6	693,4	1278,7	226,3	13,1	0,8	145,3
Итого за 2 день	62,8	76,2	232,5	1867,0	1,0	100, 7	164,6	8,0	578,8	1108,5	321,1	14,5	1,2	58,2
Итого за 3 день	84,3	80,4	252,0	2068,8	1,0	70,9	210,1	8,4	678,8	1631,9	224,1	11,6	1,1	42,3

Врач по гигиене детей  
и подростков

Должность специалиста

подпись

Т. И. Дмитриева

Ф.И.О. -

Итого за 4 день	59,4	75,5	287,6	2067,3	3,2	51,1	186,2	13,6	696,0	1047,0	214,8	11,7	0,8	53,0
Итого за 5 день	72,8	65,0	285,1	2016,4	0,9	50,3	160,8	7,1	793,8	1471,0	378,0	15,5	1,5	60,9
Итого за 5 дней	69,3	72,2	268,4	2001,0	1,9	67,1	163,7	9,8	688,2	1307,4	272,9	13,3	1,1	71,9
Итого за 6 день	62,5	67,1	282,1	1982,3	0,8	59,1	229,6	10,1	675,9	1229,2	172,0	10,3	0,9	116,8
Итого за 7 день	69,8	60,4	249,7	1826,0	3,2	69,4	171,9	9,2	1085,5	1267,2	276,5	12,6	1,1	57,8
Итого за 8 день	58,5	61,1	270,7	1866,6	0,8	40,7	161,8	9,8	748,8	974,3	199,0	9,8	0,9	53,4
Итого за 9 день	75,9	79,5	274,9	2119,0	1,0	67,7	242,1	15,2	479,6	1125,1	336,8	375,3	1,2	56,0
Итого за 10 день	70,4	69,1	252,5	1913,4	1,1	85,2	6787,0	13,0	953,9	1539,4	227,1	16,8	3,4	60,9
Итого за 5 дней	67,4	67,4	266,0	1941,5	1,4	64,4	1518,5	11,5	788,7	1227,0	242,3	85,0	1,5	69,0
Итого за 10 дней	68,4	69,8	267,2	1971,2	1,6	65,8	841,1	10,6	738,4	1267,2	257,6	49,1	1,3	70,5

**Заключение:** «Примерное 10-ти дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях городского округа Мытищи Московской области», в части организации питания детей 1-4 классов.

(предмет санитарно-эпидемиологической экспертизы)

### СООТВЕТСТВУЕТ

требованиям следующей нормативной документации СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

**Врач по гигиене детей и подростков**

должность специалиста



подпись

**Т.И. Дмитриева**

Ф.И.О.

**ПРОВЕРИЛ**

**Врач по общей гигиене –  
технический директор**



подпись

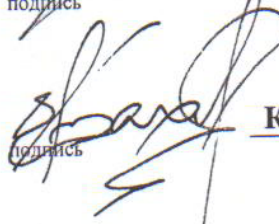
**Л.В. Стрекачева**

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- Общество с ограниченной ответственностью «ПродФутСервис»  
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.