



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@cgemmo.ru](mailto:centr@cgemmo.ru) сайт в Интернете: [www.cgemmo.ru](http://www.cgemmo.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.п.

М.В. Калькаев

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1936-13 от « 16 » сентября 2021 г.

«Примерное 10-ти дневное меню 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 « 15 » сентября 2021 года № 1936

Министерство сельского хозяйства и продовольствия Московской области

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 для организации питания детей, обучающихся в 1-4 классах  
общеобразовательных учреждений
- Технологические карты

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

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена:

врачом Дмитриева Т. И.  
ФИО

сертификат специалиста

№ 0177040035233 от 20.10.2017г

Врач по гигиене детей и подростков

должность специалиста

подпись

Т. И. Дмитриева

Ф.И.О.

Экспертное заключение № 1936-13 от « 16 » сентября 2021 г.

Страница 1 из 3

(свидетельство об аккредитации)

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

При проведении экспертизы установлено:

Данный рацион питания предназначен для детей, посещающих образовательные учреждения и не имеющих ограничения по потреблению продуктов питания. В меню внесены изменения с учетом пожелания родителей и детей, при этом сохранив рациональное питание и учитывая требования «Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений». 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 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.

Меню 1-4 классы:

№ п/п	День по меню	Наименование	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал	Витамины				Минеральные вещества				B2, мг	I, мкг
			г	г	г		B1, мг	C, мг	A, мкг	E мг, ток. экв.	Ca, мг	P, мг	Mg, мг	Fe, мг		
1	День 1	Итого	78,96	72,11	266,21	2029,71	3,36	66,09	371,71	10,44	542,29	45,33	309,91	495,35	0,93	48,82
2	День 2	Итого	68,04	66,93	279,57	1993,28	0,80	52,37	174,60	12,76	925,54	37,94	226,12	11,26	0,79	148,46

Врач по гигиене детей и подростков  
должность специалиста

подпись

Т. И. Дмитриева  
ф.и.о.

Экспертное заключение № 1936-13 от « 16 » сентября 2021 г.

Страница 2 из 3



3	День 3	Ито го	72,7 5	84,3 1	228, 58	1964 ,15	0,93	81,1 0	140, 05	17,8 1	871, 39	46,9 6	206, 85	13,9 7	0,92	36,8 7
4	День 4	Ито го	79,0 2	75,2 1	286, 33	2138 ,26	3,41	26,7 5	305, 23	8,07	948, 91	55,7 6	237, 29	491, 06	0,99	188, 58
5	День 5	Ито го	77,4 5	79,7 7	288, 69	2182 ,96	1,16	67,4 6	221, 07	10,3 7	711, 51	224, 72	282, 16	18,7 7	1,96	55,2 5
6	День 6	Ито го	64,3 2	58,9 9	271, 45	1876 ,00	3,47	65,3 2	4060 ,04	6,23	1147 ,35	34,1 7	242, 37	15,5 5	2,38	70,9 3
7	День 7	Ито го	79,7 9	67,5 8	264, 45	1985 ,15	0,90	35,3 1	316, 55	11,5 8	676, 66	48,9 3	237, 05	491, 73	0,95	48,6 8
8	День 8	Ито го	72,5 5	88,2 0	312, 87	2335 ,41	0,89	28,2 3	287, 20	8,34	670, 71	44,0 4	184, 74	13,4 2	0,87	35,7 0
9	День 9	Ито го	81,1 5	81,3 0	268, 80	2131 ,50	0,90	31,4 4	275, 06	12,1 2	518, 50	51,5 4	228, 69	374, 51	1,38	67,0 0
10	День 10	Ито го	75,8 9	50,6 8	277, 92	1871 ,41	1,13	76,2 6	329, 95	8,77	1223 ,43	47,7 5	303, 16	493, 17	1,23	183, 60
		Ито го за 10 дне й	74,9 9	72,5 1	274, 49	2050 ,78	1,69	53,0 3	648, 14	10,6 5	823, 63	63,7 1	245, 83	241, 88	1,24	88,3 9

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

(предмет санитарно-эпидемиологической экспертизы)

### СООТВЕТСТВУЕТ

требованиям следующей нормативной документации:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

**Врач по гигиене детей и подростков**

должность специалиста

**ПРОВЕРИЛ**

**Врач по общей гигиене – технический директор**

должность специалиста

**Врач по общей гигиене – руководитель органа инспекции**

должность специалиста

подпись

**Т. И. Дмитриева**

Ф.И.О.

подпись

**Л. В. Стрекачева**

Ф.И.О.

подпись

**К. Е. Захаров**

Ф.И.О.

Оформлено в 2-х экземплярах:

первый – Министерство сельского хозяйства и продовольствия Московской области

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

**Врач по гигиене детей и подростков**

должность специалиста

подпись

**Т. И. Дмитриева**

Ф.И.О.

Экспертное заключение № 1936-13 от « 16 » сентября 2021 г.

Страница 3 из 3