

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ПЕРМСКОМ КРАЕ»**

Юридический адрес: Россия, 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50
Адреса мест осуществления деятельности: Россия, 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50,
Россия, 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50а
Телефон/факс: (342) 239-34-09, факс: 239-34-11
ОГРН 1055901616671, ИНН 5904122072
УФК по Новосибирской области (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» л/сч
20566U23700), расчетный счет: 03214643000000015111 ОКЦ № 1 СибГУ Банка России //УФК по
Новосибирской области,
г. Новосибирск, БИК 015004950, ЕКС (кор. счет): 40102810445370000043

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц
RA.RU.710044

Утверждаю:
Заместитель главного врача
А.В.Кравченко
(Ф.И.О. Подпись)



**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 4665-4А
по результатам санитарно-эпидемиологических обследований,
санитарно-эпидемиологических и гигиенических оценок**

В соответствии с заявлением № 4449-ЦА от 07.07.2026 г.

вх. № документа-основания, дата

в отношении Индивидуального предпринимателя Пиклова Сергея Витальевича была
наименование юр. лица, ИП

проведена гигиеническая оценка основного 12 - дневного меню для организации питания
обследования, измерения, оценки

детей от 7 до 11 лет на осенне-зимний период в общеобразовательных организациях с
продолжительностью нахождения ребенка в организации до 6 часов.

Результаты оформлены в виде: экспертного заключения.

Проведение гигиенической оценки и оформление экспертного заключения по результатам
(санитарно-эпидемиологической экспертизы, санитарно-эпидемиологической, гигиенической оценки с указанием объекта инспекции)

было поручено провести врачу по общей гигиене ФБУЗ «Центр гигиены и
эпидемиологии в Пермском крае» Мальцевой Татьяне Николаевне.

должность, Ф.И.О. полностью

Мальцева Татьяна Николаевна предупреждена об ответственности за дачу заведомо
ложного заключения.

Ф.И.О.

Подпись

Гигиеническая оценка проведена: дата начала «07» июля 2026 г., дата окончания «13» июля
2026 г.

(санитарно-эпидемиологическая экспертиза, санитарно-эпидемиологическая, гигиеническая оценка)

В распоряжение эксперта были предоставлены следующие документы:

(перечислить с указанием наименования, номера и даты документа)

1. заявление № 4449-ЦА от 07.07.2026 года;
2. основное 12-дневное меню для детей в возрасте от 7 до 11 лет на осенне-зимний период года.

В результате установлено:

Проведена гигиеническая оценка представленного основного 12-дневного меню для
детей в возрасте от 7 до 11 лет на осенне-зимний период с целью установления
соответствия (несоответствия) предоставленного меню требованиям СП 2.4.3648-20
«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения,
отдыха и оздоровления детей и молодёжи» (далее СП 2.4.3648-20), СанПиН 2.3/2.4.3590-20

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

Представленное на экспертизу основное 12 -дневное меню для организации питания детей от 7 до 11 лет на осенне-зимний период в общеобразовательных организациях (для учащихся 1-4 классов) предполагает реализацию основного (организованного) меню, включающего горячее питание (завтрак и обед), что соответствует п.8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Разработанное меню предусмотрено на 2 приёма пищи (завтрак и обед) с пояснениями к режиму функционирования общеобразовательной организации и режима обучения в соответствии с п.8.1.2. Приложения № 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В соответствии с п.8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 представленный вариант меню разработан на период не менее 2-х недель для возрастной группы с 7 до 11 лет в соответствии с рекомендуемым образцом по приложению № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Представленный вариант 12 – дневного меню содержит информацию о калорийности, пищевой ценности, массе порций блюд.

Завтраки состоят из закуска, горячего блюда и горячего напитка, обеды – из закуска, 1 и 2 горячих блюд, напитка.

При составлении 12 - дневного меню для организации питания детей от 7 до 11 лет на осенне-зимний период использовалась следующая литература:

- «Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных организациях, организации профессионального образования, специализированных организаций для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации». Составители: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Гришина А.С., Кашина Е.В., издание 5-е с дополнениями, г. Пермь, 2013 г.;

- «Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных организаций, организаций профессионального образования, специализированных организаций для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических организаций». Составители: Перевалов А.Я., Тапешкина Н.В., издание 3-е дополненное и исправленное, 2018 г., 2021 г.;

- «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций», Москва, 2022 г.

Согласно представленных ведомостей контроля за рационом питания и меню -раскладок, в целях профилактики йододефицитных состояний у детей в меню используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий, что соответствует п.8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В меню приводятся ссылки на рецепты используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептов. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанных в основном меню, соответствует их наименованиям, указанным в использованном сборнике рецептов. В результате проведенного анализа установлено соответствие меню - раскладок используемым технологическим картам, что соответствует п.2.3.3. СП 2.4.3648-20, п.2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Меню разработано с учетом сезонности.

При анализе продуктового набора, представленного на санитарно-эпидемиологическую экспертизу меню, установлено выполнение утвержденного приложением № 7 таблицей № 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 набора продуктов. В меню включены ежедневно блюда из мяса, птицы, молока, картофеля, овощей, фруктов, круп, сливочного и растительного масла, хлеб ржаной и пшеничный. Блюда из остальных продуктов введены в меню 2-4 раза в неделю.

Представленные меню завтраков включают в себя: горячие блюда в виде мясных –3 раза за 12 дней, рыбных блюд – 1 раз за 12 дней, блюд из курицы – 2 раза за 12 дней, молочных каш -4 раза за 12 дней, блюд из творога - 1 раз за 12 дней, блюд из яиц - 1 раз за

12 дней, закусок в виде хлебобулочных изделий (сдоба), кисломолочных изделий (йогурт), блюд из овощей (овощи натуральные свежие порционно, овощные салаты из свежих овощей), фруктов.

Представленные меню обедов включает в себя холодные закуски (овощи сырые, порционно, овощи консервированные, порционно, овощные салаты из свежих и консервированных овощей), горячие первые блюда, вторые блюда из мяса - 6 раз за 12 дней, кури - 4 раза за 12 дней, рыбы - 2 раза за 12 дней, с крупяными, овощными, макаронными гарнирами, третьи блюда в виде компотов, напитков, что соответствует гигиеническим требованиям.

Суммарные объемы блюд и масса порций по приемам пищи для детей школьного возраста соответствуют требуемым суммарным объемам и массе порций согласно таблице 1, 3 приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не отмечается.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не используются пищевые продукты, которые запрещены в питании детей в соответствии с требованиями п.8.1.9, приложения № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для профилактики дефицита витаминов в меню включены овощные блюда, свежие фрукты, что соответствует требованиям п. 8.1.6. Приложение № 7 таблица № 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В результате анализа представленных данных установлено:

Распределение в процентном отношении калорийности по отдельным приемам пищи для детей не ниже величин, предусмотренных п.8.1.2. Приложение 10 Таблица 3, п.8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

Прием пищи	Возрастная категория	Норма	Сезон года	Факт. выполнение (Ккал)	% выполнения суточной
Завтрак	7-11 лет	20-25% от 2350 ккал	осень - зима	570,2-653,81	24,3-27,8
Обед	7-11 лет	30-35% от 2350 ккал	осень - зима	782,87-879,9	33,3-37,4

- 12 дневное меню на осенне-зимний период для детей от 7 до 11 лет:
 - в среднем калорийность при двухразовом питании за 12 дней для детей в возрасте от 7 до 11 лет составила 1417,7 ккал (60,3 % от минимальной суточной потребности в энергии - 2350 ккал), что не ниже гигиенических требований п.8.1.2. Приложение 10 Таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - 50-60 %;

- распределение калорийности по отдельным приемам пищи для детей в возрасте от 7 до 11 лет в соответствии с требованиями п.8.1.2. Приложение 10 Таблица 3, п.8.1.2.1, п.8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 составило:

- калорийность завтрака в среднем за 12 дней - 594,1 ккал, что составило 24,8 % от суточной потребности (2350 ккал), при норме 20-25%;
- калорийность обеда в среднем за 12 дней – 823,6 ккал, что составило 35 % от суточной потребности (2350 ккал), при норме 30%-35%.

Вклад основных пищевых веществ в общую калорийность при двухразовом питании для детей от 7 до 11 лет в среднем за 12 дней составляет: белков - 16 %, жиров - 30 %, углеводов - 53 %;

- выполнение по основным пищевым веществам при двухразовом питании учащихся в возрасте от 7 до 11 лет в среднем за 12 дней составляет: белки - 56,1 г (72 %), жиры - 47,7 г (60 %), углеводы - 191 г (56 %).

Изготовление и реализация данного ассортимента блюд и кулинарных изделий возможна в конкретной образовательной организации с учетом набора помещений, при

условии оснащения техническими средствами для реализации технологического процесса (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой и т.д.

Вывод

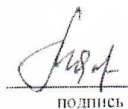
На основании вышеизложенного и, руководствуясь Федеральным законом № 52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», установлено:

представленный вариант основного 12 - дневного меню Индивидуального предпринимателя Пиклова Сергея Витальевича была для организации питания детей от 7 до 11 лет на осенне-зимний период в общеобразовательных организациях с продолжительностью нахождения ребенка в организации до 6 часов соответствует

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» - п.2.3.3;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» - п.2.8., п.8.1.2.1., п.8.1.2.3., п.8.1.9. Приложение № 6, Приложение № 7 таблица № 2, Приложение № 8, п.8.1.2. Приложения № 9 таблица № 1, Приложения 12 таблица № 3, п.8.1.4., п.8.1.6. Приложение № 7 таблица № 2.

Врач по общей гигиене
должность


подпись

Т.Н.Мальцева
Ф.И.О.