

Государственное санитарно-эпидемиологическое нормирование
Российской Федерации

2.4. ГИГИЕНА ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРОВЕДЕНИЮ ОЦЕНКИ СООТВЕТСТВИЯ МЕНЮ ОБЯЗАТЕЛЬНЫМ ТРЕБОВАНИЯМ

Методические рекомендации
МР 2.4.0260-21

Москва 2021

Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям. МР 2.4.0260-21

1. Разработаны Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (И.В. Брагина, И.Г. Шевкун, Г.В. Яновская), ФБУН «Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены» Роспотребнадзора (И.И. Новикова, Г.П. Ивлева, С.П. Романенко, П.А. Вейних) при участии Управления Роспотребнадзора по Омской области (А.С. Крига, М.Н. Бойко), Управления Роспотребнадзора по Новосибирской области (А.Ф. Щербатов, О.Н. Берсон), Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю (М.И. Сорокина), Управления Роспотребнадзора по Брянской области (Т.Н. Самойленко), Управления Роспотребнадзора по Московской области (Е.В. Черныш), Управления Роспотребнадзора по Республике Мордовия (Панченко Г.А.), Управления Роспотребнадзора по Республике Татарстан (Фомичева Г.Б.), ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тульской области» (О.И. Денисова), ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан (Татарстан)» (Е.П. Сизова), ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в г. Москве» (В.В. Молдованов).

2. Утверждены Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой
« 4 » октября 2021 г.

3. Введены впервые.

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель Федеральной службы
по надзору в сфере защиты прав
потребителя и благополучия человека,
Главный государственный санитарный
врач Российской Федерации



А.Ю. Попова

«4» октября 2021 г.

2.4. ГИГИЕНА ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРОВЕДЕНИЮ ОЦЕНКИ СООТВЕТСТВИЯ МЕНЮ ОБЯЗАТЕЛЬНЫМ ТРЕБОВАНИЯМ

Методические рекомендации
МР 2.4. 0260 - 21

I. Общие положения и область применения

1.1. Методические рекомендации (далее – МР) разработаны в рамках методического сопровождения реализации положений Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

МР направлены на обеспечение реализации принципов здорового питания, в том числе при оценке организации питания детей.

1.2. МР предназначены для органов и учреждений Роспотребнадзора, могут быть использованы в работе организаций, оказывающих услуги по организации питания детей, образовательных организаций, организаций отдыха и оздоровления детей, организаций по уходу и присмотру за детьми, органов управления образованием.

II. Рекомендации по оценке соответствия меню обязательным требованиям

2.1. При проведении оценки соответствия меню обязательным требованиям рекомендуется руководствоваться действующими нормативами и информацией о физиологической потребности детей в калорийности, белках (в том числе животного происхождения), жирах, углеводах, витаминах и минеральных веществах.

2.2. При оценке меню в ходе контрольно-надзорных мероприятий (документарно и с проведением лабораторно-инструментальных исследований) оцениваются данные фактического меню за последние две недели (14, 12 или 10 дней).

Оценка меню по обращению юридических лиц проводится документарно и по ее результатам в заключении указываются выводы о соответствии (не соответствии) меню обязательным требованиям и, при необходимости, рекомендации по его корректировке.

2.3. Для проведения документарной оценки используется следующая информация:

- возрастная группа детей;
- режим работы организации, в том числе для данной возрастной группы;
- режим питания в организации (для данной возрастной группы) – для детей дошкольного возраста указывается время приемов пищи по наименованиям (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, уплотнённый полдник, ужин, второй ужин) и их продолжительность; для детей школьного возраста - наименование приема пищи, график питания и продолжительность времени на прием пищи;
- меню с информацией о биологической ценности (содержание калорийности, белков (в том числе животного происхождения), жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов в среднем за сутки на каждый прием пищи по каждому блюду);
- технологические карты на заявленные в меню блюда с указанием сборника рецептур, наличие в них информации о технологии приготовления блюд, калорийности, содержании белков, жиров и углеводов, витаминов и минеральных веществ, для горячих блюд – информации о температуре их выдачи;
- информация об использовании в меню обогащенных витаминами и минеральными веществами продуктов питания.

2.4. Рекомендуется оценивать:

- режим питания, продолжительность времени, выделяемого на прием пищи;

- технологические карты на заявленные в меню блюда с указанием сборника рецептур, наличия в них информации о технологии приготовления блюд, калорийности, содержании белков, жиров и углеводов, витаминов и минеральных веществ, для горячих блюд – информации о температуре их выдачи;

- отсутствие (наличие) повторяемости блюд в течение дня и (или) двух смежных дней;

- отсутствие (наличие) в питании запрещенных продуктов и блюд;

- соответствие (не соответствие) суммарной массы блюд за прием пищи регламентированному нормативу для данной возрастной группы;

- энергетическую ценность меню, содержание белков, жиров, углеводов по каждому блюду и приему пищи и в среднем за 1 день цикла;

- содержание витаминов и минеральных веществ в меню в среднем за 1 день цикла.

При оценке меню рекомендуется руководствоваться химическим составом ингредиентов блюд и обобщенными величинами потерь при тепловой кулинарной обработке¹, составляющих по белкам – 6%, жирам – 12%, углеводам – 9%, натрию – 24%, калию – 17%, кальцию – 12%, магнию – 13%, фосфору – 13%, железу – 13%, йоду – 12%, селену – 12%, фтору – 12%, витамину А – 40%, витамину В1 – 28%, витамину В2 – 20%, С – 60% (приложения 1 и 2 к настоящим МР).

Для организаций с круглосуточным режимом работы рекомендуется проводить оценку полноты и кратности потребления пищевых продуктов при организации питания детей всех возрастных групп.

2.5. На этапе лабораторной оценки устанавливается соответствие (не соответствие) результатов, полученных в ходе лабораторного контроля, расчётным данным. Оценке подлежат показатели калорийности блюд, содержание в них белков, жиров и углеводов за прием пищи, витаминов и минеральных веществ, а также соответствие пищевой продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза (Евразийского экономического союза).

¹ Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – 2017, 544 с.

Приложение 1
к МР 2.4.0260 -21

Химический состав пищевой продукции, которая может быть использована для приготовления блюд (значения приведены с учетом потерь при термической обработке на 100 грамм пищевой продукции)²

Таблица 1.1

№	Группа пищевой продукции	№	Наименование пищевой продукции	Энергетическая ценность, ккал	Белки, г			Жиры, г			Углеводы, г		
					всего	в т.ч. жив. проих.	в т.ч. раст. проих.	всего	в т.ч. жив. проих.	в т.ч. раст. проих.	всего	в т.ч. жив. проих.	в т.ч. раст. проих.
1	Мясо, птица	1	говядина	196,7	17,5	17,5	0	14,1	14,1	0	2,2	2,2	0
		2	баранина	187,8	14,7	14,7	0	14,3	14,3	0	2,2	2,2	0
		3	оленина	140,6	18,3	18,3	0	7,5	7,5	0	2,2	2,2	0
		4	телятина	89,9	18,5	18,5	0	1,8	1,8	0	2,2	2,2	0
		5	свинина мясная нежир.	283,7	14,2	13,8	0	24,4	24,4	0	0,4	0,4	0
		6	курица	214,2	17,1	17,1	0	16,2	16,2	0	0,4	0,4	0
		7	бройлер (цыпленок)	197,8	17,6	17,6	0	14,2	14,2	0	0,4	0,4	0
		8	куриная грудка (филе)	105,2	22,2	22,2	0	1,7	1,7	0	0,4	0,4	0
		9	индейка	247,6	18,3	18,3	0	19,4	19,4	0	0,4	0,4	0
2	Субпродукты	1	печень говяжья	115,9	16,8	16,8	0	3,3	3,3	0	4,8	4,8	0
		2	печень куриная	126,0	19,2	19,2	0	5,2	5,2	0	0,6	0,6	0
		3	язык говяжий	164,0	15,0	15,0	0	10,6	10,6	0	2,0	2,0	0
		4	сердце говяжье	95,2	15,0	15,0	0	3,1	3,1	0	1,8	1,8	0
3	Рыба (филе)	1	хек	79,8	15,6	15,6	0	1,9	1,9	0	0	0	0
		2	треска	64,9	15,0	15,0	0	0,5	0,5	0	0	0	0
		3	семга	139,4	18,8	18,8	0	7,1	7,1	0	0	0	0
		4	сельдь атлантическая	221,0	16,6	16,6	0	17,2	17,2	0	0	0	0
		5	палтус	94,8	17,8	17,8	0	2,6	2,6	0	0	0	0
		6	навага	84,9	18,0	18,0	0	1,4	1,4	0	0	0	0
		7	минтай	66,9	14,9	14,9	0	0,8	0,8	0	0	0	0
		8	кета	115,8	17,9	17,9	0	4,9	4,9	0	0	0	0
		9	камбала	82,8	14,8	14,8	0	2,6	2,6	0	0	0	0
		10	горбуша	128,6	19,3	19,3	0	5,7	5,7	0	0	0	0
		11	горбуша консерв.	124,5	19,6	19,6	0	5,1	5,1	0	0	0	0
		12	сайра консерв.	253,3	17,2	17,2	0	20,5	20,5	0	0	0	0

² Химический состав российских пищевых продуктов. Под редакцией член-корр. МАИ, проф. И. М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. - Москва, 2002.-236 с.