

Федеральная служба по надзору  
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека  
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

УТВЕРЖДАЮ

Аттестат аккредитации органа инспекции  
№ RA.RU.71001 от 22.04.2015.

Заместитель руководителя  
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены  
и эпидемиологии в Краснодарском крае»  
в \_\_\_\_\_ филиале

Юркин В.Ж.

М.П.

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ года  
321/21 30 декабря 21

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного перспективного меню для организации питания детей возрастных категорий  
детей от 1-3 года и от 3-7 лет, с 10 часовым пребыванием (десятидневное) весенне-летнее.

Производство экспертизы начато: 28.09.2021

Производство экспертизы окончено: 30.12.2021

1. **Основание:** Заявление директора МКУ ЦУМТБО ТР Янчиленко Д.В., входящий № 1730/909/ОИ

2. **Заявитель:** Муниципальное казенное учреждение «Центр укрепления материально-технической  
базы образования» Темрюкский район. Юридический адрес: Краснодарский край, Темрюкский  
район, г. Темрюк, ул. Октябрьская, 3;

ИНН: 2352033668/235201001

ОГРН: 1022304739907

**фактический адрес:** Краснодарский край, Темрюкский район, г. Темрюк, ул. Р. Люксембург, 21а.

3. **Разработчик:** Муниципальное казенное учреждение «Центр укрепления материально-  
технической базы образования» Темрюкский район.

**Юридический адрес:** Краснодарский край, Темрюкский район, г. Темрюк, ул. Октябрьская, 3.

**Фактический адрес:** Краснодарский край, Темрюкский район, г. Темрюк, ул. Октябрьская, 3.

4. **Цель экспертизы:** на соответствие требованиям:

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации  
общественного питания населения", утвержденные постановлением Главного государственного  
санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32; СП 2.4.3648-20 "Санитарно-  
эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления  
детей и молодежи", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача  
Российской Федерации от 28.09.2020 № 28;

5. **Перечень рассмотренных материалов:**

- Примерное перспективное меню для организации питания детей от 3-7 лет с 10 часовым  
пребыванием (10 дневное) весенне-летнее;
- Примерное перспективное меню для организации питания детей от 1-3 лет с 10 часовым  
пребыванием (10 дневное) весенне-летнее;
- Накопительная ведомость по расходу питания для детей от 1 до 3 лет;

Анапский

Филиал

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Продолжение 2-3  
Страницы № \_\_\_\_\_

353440, г-к Анапа, ул. Трудящихся 1026269

- Накопительная ведомость по расходу питания для детей от 3 до 7 лет;
- Технологические карты;

**6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:**

Представлены меню для двух возрастных категорий детей: 1-3 года, 3-7 лет, разработанные МКУ «Центр укрепления материально-технической базы образования» ТР. Меню составлены с использованием литературы: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, Таблицы энергетической ценности пищевых продуктов из Сборника 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 редакцией профессора Перевалова А.Я.

Разработанное меню предназначено для питания детей в детских дошкольных учреждениях, расположенных на территории Темрюкского района.

Меню разработаны на период двух недель (10дневное) для каждой возрастной группы: 1-3года и 3-7 лет (в соответствии с Приложением №8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), в меню имеется информация о биологической ценности (калорийности, содержанию белков, жиров и углеводов, витаминов и микроэлементов) в среднем за сутки и по каждому приему пищи, по каждому блюду. Меню разработаны с учётом 10-ти часового пребывания детей в учреждениях, с учетом распределения блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи и предусматривает: завтрак, второй завтрак, обед и полдник, соответствует требованиям п.8.1.2. Приложения №10 таб.4, Приложение № 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Повторяемость блюд в течение дня и двух смежных дней отсутствует.

На все блюда, по меню, представлены технологические карты, что соответствует требованиям п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.3.3. СП 2.4.3648-20. Технологические карты на заявленные блюда составлены с указанием сборника рецептур, содержат информацию о технологии приготовления блюд, калорийности, содержанию белков, жиров и углеводов, витаминов, имеется информация о температуре подачи горячих блюд.

Пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (приведенная в Приложении №6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), в представленных меню не отмечено.

В целях профилактики йододефицитных состояний у детей, для приготовления блюд и кулинарных изделий, согласно представленных технологических карт, используется соль поваренная пищевая йодированная, что соответствует требованиям п. 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Распределение калорийности по отдельным приемам пищи в среднем за 10 дней предусмотрено не менее норм установленных в таб. 1 приложения № 10

Прием пищи	Нормативное значение доли суточной потребности в пищевых веществах и энергии	Значение по меню (среднее за 10 дней) для детей 1-3 года	% отклонения	Значение по меню (среднее за 10 дней) для детей 3-7 лет	% отклонения
Завтрак	20-25 %	30%	+5%	27%	+3%
Второй завтрак	5%	5 %		6 %	+1%
Обед	35%	44%	+9%	42%	+7%
Полдник	15%	18%	+3%	18%	+3%
Калорийность для детей 1-3 лет	1400	1147,05 (81%)	+6%		

Анапский

г-к Анапа, ул. Трудящихся 1А

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Калорийность для детей 3-7 лет	1800			1414(78%)	+3%
Белки		37,0	110 %	46,7	107 %
Жиры		36,0	96 %	49,6	103 %
Углеводы		153,9	95 %	200	96 %

В соответствии с Таблицей №1 Приложения №10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 отклонение по количеству белков и жиров, калорийности рациона для детей 1,5-3года, а также отклонение по белкам, жирам, углеводам, калорийности в рационе детей 3-7 лет не превышает 5% от нормы. Суммарные объемы блюд по приемам пищи предусмотрены не менее установленных в таблице 3 Приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, предусмотренные массы порций в меню и представленных технологических картах для детей в зависимости от возраста предусмотрены не менее установленных в табл.1 Приложения № 9.

**7. Вывод:** представленные примерные перспективные меню для возрастных категорий детей от 1-3 года и от 3 -7лет, с 10 часовым пребыванием весенне-летнее, разработанное МКУ «Центр укрепления материально-технической базы образования» Темрюкский район, соответствуют требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» раздел VIII, СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".

Врач по общей гигиене

Довбань О.В.

Анапский

г-к Анапа, ул. Трудящихся 1А

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»