

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.710012 от 22.04.2015.



Заместитель руководителя  
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены  
и эпидемиологии в Краснодарском крае»  
в Анапском филиале  
Юркин В.Ж.

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 2918/21 « 11 » мая 2023 года

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: 29.03.2023

Производство экспертизы окончено: 15. 05.2023

**1. Основание:** Заявление директора МКУ ЦУМТБО ТР Янчиленко Д.В., входящий № 717/189/ОИ от 29.03.2023г.

**2. Заявитель:** Муниципальное казенное учреждение «Центр укрепления материально-технической базы образования» Темрюкский район.  
Юридический адрес: 353500, Краснодарский край, Темрюкский район, г. Темрюк, ул. Октябрьская, 3;

**ИНН:** 2352033668/235201001

**ОГРН:** 1022304739907

**фактический адрес:** 353500, 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:** 353500, Краснодарский край, Темрюкский район, г. Темрюк, ул. Октябрьская, 3.

**Фактический адрес:** 353500, 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;

Анапский

Филиал  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

353440, г-к Анапа, ул. Трудящихся 1А 027409

Продолжение: 2-5  
Страницы № \_\_\_\_\_

- 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
- Накопительная ведомость по расходу питания для детей от 3 до 7 лет;
- Технологические карты;
- Сборник рецептуры блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ – интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений под редакцией профессора Перевалова А.Я., Н.В. Тапешкина 2021г.
- Сборник рецептуры блюд и кулинарных изделий для детских садов, 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., Н.В. Тапешкина 2013г.

#### **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 рецептуры блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ – интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений под редакцией профессора Перевалова А.Я., Н.В. Тапешкина 2021г., Сборник рецептуры блюд и кулинарных изделий для детских садов, 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., Н.В. Тапешкина 2013г.

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.

Анапский

г-к Анапа, ул. Трудящихся 1А

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Краснодарском крае»

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	Нормативное значение для приема пищи	Значение по меню (среднее за неделю) для детей 1-3 года	% отклонения	Нормативное значение для приема пищи	Значение по меню (среднее за 10 дней) для детей 3-7 лет	% отклонения
<b>1 неделя</b>							
Завтрак	20 %	280	284	1%	360	360,9	0
Второй завтрак	5%	70	70,4	0,5%	90	90	0
Обед	35%	490	487	0,8%	630	629	0,2%
Полдник	15%	210	210,5	0,3%	270	270	0
Калорийность для детей 1-3 лет	1400	1050	1050,76	0			
Калорийность для детей 3-7 лет	1800				1350	1352,4	0,2%
<b>2 неделя</b>							
Завтрак	20 %	280	286	1%	360	356	0,2%
Второй завтрак	5%	70	70,35	0,5	90	90,4	0
Обед	35%	490	490	0	630	637	1,0%
Полдник	15%	210	210	0	270	270	0
Калорийность для детей 1-3 лет	1400	1050	1055	0,4%			
Калорийность для детей 3-7 лет	1800				1350	1353,3	0,2%

Предусмотренные массы блюд и суммарные объемы приемов пищи соответствуют требованиям табл. 1 и табл. 3 приложения 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Наименование блюд	Норма массы порций по СанПиН	Меню для детей 1-3 лет										
		День недели по меню										
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
<b>Завтрак</b>												
Закуска	30-40	30		40						30		
Основное блюдо завтрака (запеканка, омлет, пудинг и др)	130-150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150
Третье блюдо, напиток	150-180	150	180	160	180	180	180	180	180	150	180	180
Суммарный объем завтраков	350	350	350	350	350	355	350	350	350	350	350	355
<b>2й завтрак</b>												

Анапский

г-к Анапа, ул. Трудящихся 1А

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Фрукты	95	95	95	95	95	95	95	95	95	95	95
Напиток	150-180		160		150			160		150	
Кондитерское изделие					25			25			
Суммарный объем блюд 2 завтрака	100	95	160	95	175	95	95	160	95	150	95
<b>Обед</b>											
Закуска	30-40	30	40	40	30	40	30	30	30	30	40
Первое блюдо	150-180	150	180	180	150	150	180	150	150	180	180
Гарнир	110-120		120					120		110	120
Мясное/рыбное блюдо	50-60		60					60		60	60
Основное блюдо	130-150	150		150	150	150	150		150		
Третье блюдо, напиток	150-180	150	150	150	150	150	150		150	150	150
Суммарный объем обеда	450	535	600	580	545	555	565	570	530	585	605
<b>Полдник</b>											
Основное блюдо полдника\мучное кондитерское изделие		50	70	80	50	50	80	130	50	30	60
Третье блюдо, напиток	150-180	150	150	150	150	170	150	150	150	170	150
Суммарный объем полдника	200	200	220	230	200	220	230	280	200	200	220

Наименование блюд	Норма массы порций по СанПиН	Меню для детей 3-7 лет									
		День недели по меню									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>Завтрак</b>											
Закуска	50-60	50							50		
Основное блюдо завтрака (запеканка, омлет, пудинг и др)	150-200	180	200	200	200	200	200	180	170	180	200
Третье блюдо, напиток	180-200	180	180	180	180	180	180	200	180	180	180
Фрукты	100										
Суммарный объем завтраков	400	420	410	430	415	415	405	410	410	400	420
<b>2й завтрак</b>											
Фрукты	100	100		100		100	100		100		
Напиток	180-200		180		180			180		180	180
Кондитерское изделие			25		20			25			
Суммарный объем блюд 2 завтрака	100	100	205	100	200	100	100	205	100	190	180
<b>обед</b>											
Закуска	50-60	50	60	50	50	60	50	50	50	50	50
Первое блюдо	180-200	200	200	200	200	180	200	200	200	200	200
гарнир	130-150							170		150	150
Мясное/рыбное блюдо	70-80		100					100		100	80
Основное блюдо	150-200	180	150	200	180	200	180		180		
Третье блюдо, напиток	180-200	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180
Суммарный объем обеда	600	688	765	710	690	700	688	778	685	755	720
<b>Полдник</b>											
Основное блюдо полдника		60	85	100	60	80	110	150	60	50	80
Третье блюдо, напиток	180-200	200	200	200	200	200	180	180	200	200	180
Суммарный объем полдника	250	260	250	300	260	180	290	330	260	250	275

Анапский

г-к Анапа, ул. Трудящихся 1А

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Суммарные объемы блюд по приемам пищи, в среднем за 10 дней, 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»