

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

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



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 5007/21 «23» ноября 20 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) осенне-зимнее.

Производство экспертизы начато: 11.11.2021

Производство экспертизы окончено: 23.11.2021

1. **Основание:** Заявление начальника управления образования администрации муниципального образования Темрюкский район Руденко Е.В., входящий № 1916/996/ОИ от 11.11.2021г.

2. **Заявитель:** Управление образования администрации муниципального образования ТР; Юридический адрес: 353500, Краснодарский край, г. Темрюк, ул. Таманская, 9
ИНН 2352016528
ОГРН 1022304750588

Фактический адрес: 353500, Краснодарский край, г. Темрюк, ул. Ленина, 14.

3. **Разработчик** Управление образования администрации муниципального образования ТР; Юридический адрес: 353500, Краснодарский край, г. Темрюк, ул. Таманская, 9
Фактический адрес: 353500, Краснодарский край, г. Темрюк, ул. Ленина, 14.

4. **Цель экспертизы:** соответствие требованиям: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";

5. **Перечень рассмотренных материалов:**

- Примерное перспективное меню для организации питания детей от 3-7 лет с 10 часовым пребыванием (10 дневное) осенне-зимнее;
- Примерное перспективное меню для организации питания детей от 1-3 лет с 10 часовым пребыванием (10 дневное) осенне-зимнее;
- 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;

Анапский

Филиал

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

353440, г-к Анапа, ул. Трудящихся 1А25675

2-3

Продолжение:
Страницы № _____

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представлены меню для двух возрастных категорий детей: 1-3 года, 3-7 лет, разработанные Управлением образования администрации муниципального 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. Тутеляна, 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 течении 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, не превышает +/- 5%:

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%	24%	-
Второй завтрак	5%	4,7 %	- 0,3%	5,1 %	+0,1%
Обед	35%	40%	+5%	37%	+2%
Полдник	15%	16%	+1%	14,4%	-0,6%
Калорийность для детей 1-3 лет	1400	1075 (76,8%)	+2,8		
Калорийность для детей 3-7	1800			1342(75%)	-

Анапский

г-к Анапа, ул. Трудящихся 1А

филиал ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае

лет					
Белки		33,05	104,5%	41,9	103%
Жиры		35,3	100%	45,4	101%
Углеводы		145	95,4%	186,4	95,3%

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 составляет менее 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 соответствуют 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 осенне-зимнее, разработанное Управлением образования администрации муниципального 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»