

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 Анапском филиале

Юркин В.Ж.

М. П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 2980/21 «18» августа 22⁰ года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

Примерного перспективного (десятидневное) меню завтраков для категории детей 7-11 лет и для категории детей с 12 лет и старше, разработанного Муниципальным казенным учреждением «Центр укрепления материально-технической базы образования» Темрюкского района», расположенного по адресу: 353500, Краснодарский край, Темрюкский район, г. Темрюк, ул. Октябрьская, 3.

Производство экспертизы начато: 01.08.2022 в 16-00

Производство экспертизы окончено: 18.08.2022 в 15-00

- 1. Основание:** Заявление директора МКУ «ЦУМТБО ТР» Янчиленко Д.В., входящий № 1359/694/ОИ от 01.08.2022г.
- 2. Заявитель:** Муниципальное казенное учреждение «Центр укрепления материально-технической базы образования «Темрюкского района»
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 «Темрюкского района»
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:** соответствие гигиеническим требованиям: СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- 5. Перечень рассмотренных материалов:**
- Примерное перспективное меню завтраков для категории детей 7-11 лет;

Анапский

филиал

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

027030

Продолжение:
Страницы № 8

- Примерное перспективное меню завтраков для категории детей с 12 лет и старше;
- накопительная ведомость по контролю за питанием детей 7-11 лет;
- накопительная ведомость по контролю за питанием детей с 12 лет и старше;
- совмещенное меню-схема завтраков, обедов и плодников в общеобразовательных учреждениях Темрюкского района;
- технологические карты;

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представлено меню завтраков для питания детей в общеобразовательных учреждениях Темрюкского района, составлено для двух возрастных категорий детей 7-11 лет и 12 лет и старше. Меню составлено с использованием литературы: Сборник нормативов: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В.

Меню завтраков разработаны на период двух недель (10 дневное) для каждой возрастной группы, содержит информацию о биологической ценности, калорийности, указано содержание белков, углеводов и жиров, указано содержание витаминов и минеральных веществ за прием пищи, в соответствии с Приложением № 8, что соответствует требованиям п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. 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.

Завтрак состоит из горячего блюда (крупяное, творожное, мясное, рыбные блюда, блюда из яиц) и напитка, также в меню завтрака включены фрукты свежие и овощи, в соответствии с методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 п 2.3.

Повторяемость блюд в меню, в течение дня и двух смежных дней отсутствует. Пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (приведенная в Приложении № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), в представленном меню не отмечено.

На все блюда, по рассматриваемому 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, микроэлементов, имеется информация о температуре подачи горячих блюд.

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

Распределение в процентном отношении пищевых веществ и энергии для завтрака, от суточной соответствует требованиям Таблицы №3 Приложения №10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Прием пищи	Нормативное значение доли суточной потребности в пищевых веществах и энергии для детей 7-11 лет	Значение для детей 7-11лет фактическое	Нормативное значение доли суточной потребности в пищевых веществах и энергии для детей 12 лет и старше	Значение для детей 12 лет и старше фактическое
1 неделя				
Завтрак (от суточной калорийности)	25%	25%	25%	25%
Калорийность фактическая	587,5	591,8	687,7	688,4
Белки	19,3	19,4	22,5	23,7
Жиры	19,7	20,6	23	23,2
Углеводы	83,7	87,7	95	104,9
2 неделя				
Завтрак (от суточной калорийности)	25%	25%	25%	25%

калорийности)				
Калорийность фактическая	587,5	590,0	687,7	687,4
Белки	19,3	23,2	22,5	23,9
Жиры	19,7	20,3	23	26,3
Углеводы	83,7	87,3	95	103,6

Предусмотренная потребность в пищевых веществах (белкам жирам и углеводам) для завтрака (25% от суточной потребности) составляет не ниже нормируемой и по калорийности соответствует 25% от суточной потребности за неделю рациона, что предусмотрено в табл №1 приложения №10, п. 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Суммарные объемы блюд по приему пищи – завтрак, предусмотрен не менее установленных в таблице 3 Приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Массы порций в меню завтраков и представленных технологических картах для детей 7-11 лет и с 12 лет и старше, предусмотрены не ниже норм в табл.1 Приложения № 9.


Пищевые вещества	Дети 7-11 лет			Дети с 12 лет и старше		
	Норма	1 неделя	2 неделя	норма	1 неделя	2 неделя
Суммарные средние объемы блюд завтрака	500	558,5	553,0	550	627	639

Технология приготовления блюд, в представленной меню обедов, согласно представленных технологических карт, предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки (тушение, варка, запекание и пр.).

7. Выводы:

Представленное и разработанное примерное перспективное меню завтраков для категории детей 7-11 лет и для категории детей с 12 лет и старше, разработанного Муниципальным казенным учреждением «Центр укрепления материально-технической базы образования» Темрюкского района», расположенного по адресу: 353500, Краснодарский край, Темрюкский район, г. Темрюк, ул. Октябрьская, 3, соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» раздел VIII приложения №№ 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 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.

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 Анапском филиале
Юркин В.Ж.
М.П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 2991/21 _____ 18 _____ августа 22²⁰ _____ года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

Примерного перспективного (десятидневное) меню обеда для категории детей 7-11 лет и для категории детей с 12 лет и старше, разработанного Муниципальным казенным учреждением «Центр укрепления материально-технической базы образования» Темрюкского района», расположенного по адресу: 353500, Краснодарский край, Темрюкский район, г. Темрюк, ул. Октябрьская, 3.

Производство экспертизы начато: 01.08.2022 в 16-00

Производство экспертизы окончено: 18.08.2022 в 15-00

- Основание:** Заявление директора МКУ «ЦУМТБО ТР» Янчиленко Д.В., входящий № 1361/695/ОИ от 01.08.2022г.
- Заявитель:** Муниципальное казенное учреждение «Центр укрепления материально-технической базы образования «Темрюкского района»
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.
- Разработчик:** Муниципальное казенное учреждение «Центр укрепления материально-технической базы образования «Темрюкского района»
Юридический адрес: 353500, Краснодарский край, Темрюкский район, г. Темрюк, ул. Октябрьская, 3.
Фактический адрес: 353500, Краснодарский край, Темрюкский район, г. Темрюк, ул. Октябрьская, 3.
- Цель экспертизы:** соответствие гигиеническим требованиям: СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- Перечень рассмотренных материалов:**
- Примерное перспективное меню обеда для категории детей 7-11 лет;

Анапский

_____ филиал
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
027029

Продолжение:
Страницы № _____

- Примерное перспективное меню обеда для категории детей с 12 лет и старше;
- накопительная ведомость по контролю за питанием детей 7-11 лет;
- накопительная ведомость по контролю за питанием детей с 12 лет и старше;
- совмещенное меню - схема завтраков, обедов и полдников;
- технологические карты;

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представлено меню обедов для питания детей в общеобразовательных учреждениях Темрюкского района, составлено для двух возрастных категорий: для детей 7-11 лет и для детей 12 лет и старше, меню составлено с использованием литературы: Сборник нормативов: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В.

Меню обеда разработано на период двух недель (10 дневное) для каждой возрастной группы, содержит информацию о биологической ценности, калорийности, указано содержание белков, углеводов и жиров, указано содержание витаминов и минеральных веществ за прием пищи, в соответствии с Приложением № 8, что соответствует требованиям п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. 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. Повторяемость блюд в меню обедов (а также в представленных меню завтраков и полдников), в течение дня и двух смежных дней отсутствует. Пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (приведенная в Приложении № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), в представленном меню не отмечено.

Обед включает закуску (салат или свежие овощи), горячее первое блюдо, второе мясное или рыбное блюдо с гарниром (картофельное пюре, тушеная капуста, рис, плов, макароны отварные и пр.), в соответствии с п.2.5. МР 2.4.0179-20.

На все блюда, по рассматриваемому 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.

В целях профилактики йододефицитных состояний у детей, согласно представленным накопительным ведомостям и технологических карт, используется соль йодированная поваренная пищевая, что соответствует требованиям п. 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Распределение в процентном отношении калорийности для обеда соответствует требованиям п. 8.1.2.3., Таблицы №3 Приложения №10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (предусмотренная калорийность обеда составляет 35% от нормируемой суточной калорийности рациона).

Прием пищи	Нормативное значение доли суточной потребности в пищевых веществах и энергии	Значение для детей 7-11 лет	Значение для детей 12 лет и старше
1 неделя			
Обед	35 %	35 %	35 %
Калорийность фактическая		826,3	952,5
Калорийность нормируемая		822,5	952
2 неделя			
Обед	35%	35 %	35,3%
Калорийность фактическая		824,8	963,9
Калорийность нормируемая		822,5	952

Предусмотренная потребность в пищевых веществах (белкам жирам и углеводам) для обеда (350 г) от суточной потребности в целом по меню) не ниже табл. №1 приложения №10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Пищевые вещества	Дети 7-11 лет			Дети с 12 лет и старше		
	Норма	1 неделя	2 неделя	норма	1 неделя	2 неделя
Суммарные объемы блюд обеда	700	856,5	875,5	800	952,0	972,0
Белки	26,9	27,33	27,89	31,5	31,5	32,0
Жиры	27,6	27,77	29,52	32,2	32,7	33,6
Углеводы	117,5	121,42	118,11	134,05	136,3	136,0

Суммарные объемы блюд по приему пищи – обед, предусмотрен не менее установленных в таблице № 3 Приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Массы порций в меню обедов и представленных технологических картах для детей 7-11 лет и с 12 лет и старше, предусмотрены не ниже норм в табл.1 Приложения № 9.

Технология приготовления блюд, в представленной меню обедов, согласно представленных технологических карт, предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки (тушение, варка, запекание и пр.)

7. Выводы:

Представленное и разработанное примерное перспективное меню обедов для категории детей 7-11 лет и для категории детей с 12 лет и старше, разработанного Муниципальным казенным учреждением «Центр укрепления материально-технической базы образования» Темрюкского района», расположенного по адресу: 353500, Краснодарский край, Темрюкский район, г. Темрюк, ул. Октябрьская, 3, соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» раздел VIII, приложения №№ 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 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.

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 Анапском филиале

Юркин В.Ж.
М. П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 2990/21 18 августа 22 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы
Примерного перспективного (десятидневное) меню для детей с ОВЗ и инвалидов, сезон:
летне-осенний 7-11 лет и для детей с 12 лет и старше, полдник разработанного
Муниципальным казенным учреждением «Центр укрепления материально-технической
базы образования» Темрюкского района», расположенного по адресу: 353500,
Краснодарский край, Темрюкский район, г. Темрюк, ул. Октябрьская, 3.

Производство экспертизы начато: 01.08.2022 в 16-00
Производство экспертизы окончено: 18.08.2022 в 15-00

- 1. Основание:** Заявление директора МКУ «ЦУМТБО ТР» Янчиленко Д.В., входящий № 1359/694/ОИ от 01.08.2022г.
- 2. Заявитель:** Муниципальное казенное учреждение «Центр укрепления материально-технической базы образования «Темрюкского района»
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 «Темрюкского района»
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:** соответствие гигиеническим требованиям:
СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- 5. Перечень рассмотренных материалов:**
- Примерное перспективное меню для детей с ОВЗ и инвалидов, сезон: летне-осенний полдника для категории детей 7-11 лет;

Анапский

Филиал
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
027035

Продолжение:
Страницы № 8

- Примерное перспективное меню для детей с ОВЗ и инвалидов, сезон: летне-осенний, полдника для категории детей с 12 лет и старше;
- накопительная ведомость по контролю за питанием детей 7-11 лет;
- накопительная ведомость по контролю за питанием детей с 12 лет и старше;
- технологические карты;

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представлено меню полдников для питания детей в общеобразовательных учреждениях Темрюкского района, составлено для двух возрастных категорий: для детей 7-11 лет и для детей 12 лет и старше, меню составлено с использованием литературы: Сборник нормативов: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В.

Меню полдника разработаны на период двух недель (10 дневное) для каждой возрастной группы, содержит информацию о биологической ценности, калорийности, указано содержание белков, углеводов и жиров, указано содержание витаминов и минеральных веществ за прием пищи, в соответствии с Приложением № 8, что соответствует требованиям п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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.

Повторяемость блюд в течение дня и двух смежных дней отсутствует. Меню полдника включает горячее блюдо (творожное, мясное, овощное, яичное блюдо) и напиток.

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

На все блюда, по рассматриваемому 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.

В целях профилактики йододефицитных состояний у детей, согласно представленным накопительным ведомостям и технологических карт, используется соль йодированная поваренная пищевая, что соответствует требованиям п. 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Распределение в процентном отношении пищевых веществ и энергии для полдника соответствует требованиям п. 8.1.2.3., Таб №3 Приложения №10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Прием пищи	Нормативное значение доли суточной потребности в пищевых веществах и энергии	Значение для детей 7-11 лет	Значение для детей 12 лет и старше
1 неделя			
Полдник	15 %	15 %	15 %
Калорийность фактическая		353,6	417
Калорийность нормируемая		352,5	412
2 неделя			
Полдник	15%	15 %	15 %
Калорийность фактическая		358,1	413,2
Калорийность нормируемая		352,5	412

Суммарные объемы блюд по приемам пищи предусмотрены не менее установленных в таблице 3 Приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Массы порций в меню полдника и представленных технологических картах для детей 7-11 лет и с 12 лет и старше, предусмотрены не ниже норм в табл.1 Приложения № 9.

	Дети 7-11 лет			Дети с 12 лет и старше		
	Норма	1 неделя	2 неделя	норма	1 неделя	2 неделя
Суммарный объем блюд полдника	300	410	414	350	454	442

Технология приготовления блюд, в представленной меню полдников, согласно представленных технологических карт, предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки (тушение, варка, запекание и пр.)

7. Выводы:

Представленное и разработанное примерное перспективное меню для детей с ОВЗ и инвалидов, сезон: летне-осенний 7-11 лет и для детей с 12 лет и старше, полдник, разработанного Муниципальным казенным учреждением «Центр укрепления материально-технической базы образования» Темрюкского района», расположенного по адресу: 353500, Краснодарский край, Темрюкский район, г. Темрюк, ул. Октябрьская, 3, соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» раздел VIII, приложения №№ 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 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.