

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

- Основание:** Заявление директора МКУ «ЦУМТБО ТР» Янчиленко Д.В., входящий № 1359/694/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 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 представленным технологическим картам, 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.