

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.710012 от 22.04.2015г.

УТВЕРЖДАЮ

Врио Заместитель руководителя
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
в *Тихорецком* филиале



О.И. Воронина

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 371/32 « 26 » 04 2021 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

*Циклического двухнедельного меню для детей дошкольного возраста,
находящихся в образовательных учреждениях с режимом пребывания 8-10,5 часов
(возрастная группа от 1,5 до 3 лет включительно)*

1. Основание: заявление в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» № 269/233-ОИ от 24.03.2021г

2. Заявитель: МКУ СО «ЦСР» МОТР, ИНН 2321013164, ОГРН 1032312511087

Юридический адрес: 352120, Краснодарский край, Тихорецкий район, город Тихорецк, Красноармейская улица, 30

Фактический адрес: 352120, Краснодарский край, Тихорецкий район, город Тихорецк, Красноармейская улица, 30

3. Разработчик: МКУ СО «ЦСР» МОТР, ИНН 2321013164, ОГРН 1032312511087

Юридический адрес: 352120, Краснодарский край, Тихорецкий район, город Тихорецк, Красноармейская улица, 30

Фактический адрес: 352120, Краснодарский край, Тихорецкий район, город Тихорецк, Красноармейская улица, 30

4. Цель экспертизы: оценить соответствие (не соответствие) требованиям, представленного на экспертизу 10^{ти} дневного примерного меню:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" раздел VIII

5. Перечень рассмотренных материалов:

- «Циклическое двухнедельное меню для детей дошкольного возраста, находящихся в образовательных учреждениях с режимом пребывания 8-10,5 часов. (возрастная группа от 1,5 до 3 лет включительно)»;

Продолжение:
Страницы № 2-5

185505

Тихорецкий филиал
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

Тихорецки ул Подвойского 113

- накопительная ведомость

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленный вариант цикличного меню для детей дошкольного возраста, находящихся в образовательных учреждениях возрастной группы 1,5-3 лет, разработаны МКУ СО «ЦСР» МОТР на основе следующей документации:

- «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений». Москва 2004г.;
- «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений». Пермь 2004г.;
- «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений». Пермь 2011г.;
- «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных организациях». Вод ред. М.П. Могидбного и Т.В. Тутьельяна 2011г.

По результатам экспертизы цикличного меню для детей дошкольного возраста, находящихся в образовательных учреждениях с режимом пребывания 8-10,5 часов. (возрастная группа от 1,5 до 3 лет включительно), установлено:

- 1 Цикличное меню разработано в соответствии с требованиями п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 на период двух недель, включает в себя распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий на завтрак, второй завтрак, обед, полдник.
- 2 Цикличное меню разработано с учетом среднесуточного набора пищевой продукции для организации питания детей необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрасту воспитанников (1,5-3 лет), что **соответствует** требованиям п.8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (таблица 1, Приложение 7).
- 3 Цикличное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в примерном меню соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур (технологических картах).
- 4 Принцип щадящего питания при анализе технологических карт соблюден.
- 5 Повторяемость кулинарных изделий и пищевой продукции в меню не обнаружена, запрещенные продукты не используются, что **соответствует** требованиям п.8.1.2, 8.1.9, приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- 6 Для воспитанников организовано четырехразовое питание, включающее реализацию горячих завтраков, вторых завтраков, обедов и полдников, что соответствует требованиям п.8.1.2 приложение 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- 7 Нормы питания, распределение энергетической ценности блюд, рассчитаны, исходя из четырехразового приема пищи: завтрак 20%, второй завтрак 5%, обед 35%, полдник 15%, что **соответствует** требованиям п.8.1.2 приложение 10 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

8 В меню **соблюдены** требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по массе порций блюд, с учётом возраста воспитанников (таблица 1 приложение 9).

9 Обучающиеся обеспечены в полном объёме рекомендуемым набором пищевых продуктов, предусмотренных в среднесуточных наборах пищевой продукции для организации питания детей, из расчёта в один день на одного человека, что **соответствует** требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (таблица 1, приложение 7).

Таблица №1 «Масса порций блюд и кулинарных изделий для детей 1-3 лет»

Название блюд	Масса порций в граммах для обучающихся 1,5-3 лет		
	фактически	рекомендуемая	% занижения массы порции
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130	130-150	-
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	40	30-40	-
Первое блюдо	180	150-180	-
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	60	50-60	-
Гарнир	110-120	110-120	-
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150	150-180	-
Фрукты	95	95	-

Соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов составляют в завтрак, второй завтрак, обед и в полдник 1,1:1:4,1.

Таблица №2 Средний показатель распределения рациона меню по калорийности для детей 1-3 лет.

Распределения рациона меню по калорийности (завтрак, второй завтрак, обед и полдник) 75%								
День	Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность	
	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма
Среднее	48,4	33,75 (+/-5%)	42,8	35,25 (+/-5%)	174,0	152,25 (+/-5%)	1272,9	1050 (+/-5%)
Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 10 дней)	1,1:1:4,1							

Таблица № 3 Выполнение рекомендуемых наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков

(по данным накопительной ведомости) при четырехразовом питании (завтрак 20%, второй завтрак 5%, обед 35%, полдник 15%)

№	Наименование продуктов	Норма на одного ребенка в день (гр.)	Выполнение норм питания в 75% от суточной нормы (завтрак, второй завтрак, обед и полдник)	Фактическое выполнение (гр.)
1	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	292,5	292,58
2	Творог (5%-9% м.д.ж.)	30	22,5	22,5
3	Сметана	9	6,75	7,14
4	Сыр	4	3	3
5	Мясо 1 категории	50	37,5	37,63
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка — потрошенная, 1 кат.)	20	15	15
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	15	15
8	Рыба (филе)	32	24	24,13
9	Яйцо, шт.	1	0,75	0,76
10	Картофель	120	90	92,98
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные)	180	135	136,17
12	Фрукты свежие	95	71,25	72,51
13	Сухофрукты	9	6,75	6,86
14	Соки фруктовые и овощные	100	75	75
15	Витаминизированные напитки	0	0	0
16	Хлеб ржаной	40	30	30
17	Хлеб пшеничный	60	45	46,45
18	Крупы, бобовые	30	22,5	23,61
19	Макаронные изделия	8	6	6,4
20	Мука пшеничная	25	18,75	20,04
21	Масло сливочное	18	13,5	13,78
22	Масло растительное	9	6,75	6,99
23	Кондитерские изделия	12	9	9
24	Чай	0,5	0,375	0,38

25	Какао-порошок	0,5	0,375	0,4
26	Кофейный напиток	1	0,75	0,75
27	Сахар	25	18,75	20,5
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,3	0,16
29	Крахмал	2	1,5	0
30	Соль пищевая поваренная	3	2,25	2,25

7.Вывод: представленное на экспертизу циклическое двухнедельное меню для детей дошкольного возраста, находящихся в образовательных учреждениях с режимом пребывания 8-10,5 часов. (возрастная группа от 1,5 до 3 лет включительно), **соответствует** требованиям раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Врач по общей гигиене

Шевченко А.Ю.

тел. (86196)53621

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 294690421595703939189969587970239985033448730132

Владелец Корецкая Любовь Валерьевна

Действителен с 24.06.2024 по 24.06.2025