

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

Ф 1 ДП ОИ 03.11

Аттестат аккредитации органа инспекции  
№ RA.RU.710012 от 22.04.2015 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя  
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены  
и эпидемиологии в Краснодарском крае»  
в Усть-Лабинском филиале  
З. Ю. Нагороков  
М. П.

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1151/34 «06» октября 2021 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного 10-ти дневного меню для организации питания детей возрастной категории от 3 до 7 лет в дошкольных образовательных учреждениях Динского района разработанного Управлением образования администрации МО Динской район.

Производство экспертизы начато: 21.09.2021г. 11-00ч.  
Производство экспертизы окончено: 05.10.2021г. 13-00ч.

1. **Основание:** заявление начальника УО Ежковой М. А. вх. № 720/650/ОИ от 23.07.2021г.

2. **Заявитель:** Управление образования администрации МО Динской район.

**Юридический адрес:** 353204, Краснодарский край, Динской район, станица Динская, улица Красная, 55.

**ИНН:** 2330021443.

**ОГРН:** 1022303618996.

**фактический адрес:** 353204, Краснодарский край, Динской район, станица Динская, улица Красная, 78/16.

3. **Разработчик:** Управление образования администрации МО Динской район.

**Юридический адрес:** 353204, Краснодарский край, Динской район, станица Динская, улица Красная, 55.

**Фактический адрес:** 353204, Краснодарский край, Динской район, станица Динская, улица Красная, 78/16.

4. **Цель экспертизы:** на соответствие требованиям раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

5. **Перечень рассмотренных материалов:**

- примерное 10-ти дневное меню для организации питания детей возрастной категории от 3 до 7 лет;
- технологические карты на блюда, представленные в меню (от 3 до 7 лет);
- выполнение натуральных норм питания, согласно рекомендуемым наборам пищевых продуктов для детей от 3 до 7 лет.

6. **Санитарно-эпидемиологическая оценка:**

При проведении экспертизы установлено, что в соответствии с п. 8.1.4. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 меню разработано на две недели для организации питания детей возрастной

Усть-Лабинский

филиал

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»  
352330, г. Усть-Лабинск, ул. Островского, 115.  
Тел. факс 8 (86135) 5-02-36 ulabfguz@mail.ru

Продолжение: 2  
Страницы №

204654

категории от 3 до 7 лет в дошкольных образовательных учреждениях Динского района. Меню всесезонное, в зависимости от сезона используются свежие овощи (либо соленые) в связи с чем, имеются две рецептуры. Меню содержит информацию о массе порций, содержанию в них белков, жиров, углеводов, указана энергетическая ценность каждого блюда и рациона, суточная калорийность. В меню приводится ссылка на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборником рецептов «Технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для детских учреждений» под редакцией Перевалова А. Я., Коровка Л. С., Талешкиной Н. В., Гришиной А. С., Кашиной Е. В., 2013г.

Представленное меню предусматривает завтрак, 2-й завтрак, обед, уплотненный полдник, 2-й ужин. Горячий завтрак состоит преимущественно из молочных блюд, также яичных блюд, горячего напитка, бутерброда. На второй завтрак выдаются свежие фрукты, соки овощные, фруктовые, ягодные. Обед состоит из 1-х и 2-х горячих блюд (мясные кулинарные изделия с гарниром), 3-х холодных блюд и закуски (овощи натуральные, тушеные). Уплотненный полдник представлен творожными, яичными, мясными или рыбными кулинарными изделиями с гарниром, горячим или холодным напитками, в некоторые дни подаются овощи натуральные. Второй ужин представлен кисломолочным напитком, кондитерскими и хлебобулочными изделиями.

Суточный рацион для организации питания детей с 12-часовым пребыванием распределен по приемам пищи: завтрак - 25%, 2-й завтрак - 5%, обед - 35%, уплотненный полдник - 30%, 2-й ужин - 5%. Согласно таблицы 1 приложения № 10 СанПиН 2.3./2.4.3590-20, для детей дошкольного возраста 3-7 лет суточная калорийность должна составлять 1800 ккал.

По проведенным расчётам средняя энергетическая ценность за первую неделю составляет 1867,88 ккал. Фактическая калорийность и средний процент пищевой ценности по отдельным приемам пищи за первую неделю в представленном меню составили: завтрак - 383,11 ккал. (20%), 2-й завтрак - 86,4 ккал. (5%), обед - 659,73 ккал. (35%), уплотненный полдник - 545,9 ккал. (30%), 2-й ужин - 192,67 ккал. (10%). По проведенным расчётам средняя энергетическая ценность за вторую неделю составляет 1804,95 ккал. Фактическая калорийность и средний процент пищевой ценности по отдельным приемам пищи за вторую неделю в представленном меню составили: завтрак - 362,6 ккал. (20%), 2-й завтрак - 83,32 ккал. (5%), обед - 630,74 ккал. (35%), уплотненный полдник - 531,33 ккал. (~30%), 2-й ужин - 195,96 ккал. (10%).

Для детей 3-7-ми лет содержание белка составило 60,13г., жира 61,27г., углеводов 230,36г. Соотношение пищевых веществ белков, жиров и углеводов составляет 1:1:4.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи и масса порций блюд для возрастной категории детей 3-7 лет соблюдаются в соответствии с требованиями таблицы 1, 3 приложения № 9 СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

Нормы потребления пищевой продукции за весь период соблюдены и соответствуют требованиям таблицы 1 приложения № 7 СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

На все блюда представлены технологические карты, которые разработаны на основе сборника рецептов «Технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для детских учреждений» под редакцией Перевалова А. Я., Коровка Л. С., Талешкиной Н. В., Гришиной А. С., Кашиной Е. В., 2013г. В рецептурах блюд указаны наименования продуктов входящих в блюда, нормы их вложения весом в брутто и нетто, указан выход (вес, объем) блюда, пищевая ценность, технология приготовления.

**7. Вывод:** примерное 10-ти дневное меню для организации питания детей возрастной категории от 3 до 7 лет в дошкольных образовательных учреждениях Динского района разработанного Управлением образования администрации МО Динской район соответствует требованиям раздела VIII СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене

Усть-Лабинский

М. С. Денисенко  
филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Краснодарском крае»