

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.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 3966/21 от 09 ноября 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, для летне-осеннего сезона, 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: 11.10.2022 в 16-00

Производство экспертизы окончено: 09.11.2022 в 15-00

- Основание:** Заявление директора МКУ «ЦУМТБО ТР» Янчиленко Д.В., входящий № 1361/695/ОИ от 01.08.2022г., письмо директора МКУ «ЦУМТБО ТР» Янчиленко Д.В., входящий № 21/1695 от 07.10.2022
- 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";

Анапский

филиал

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

027051

Продолжение:
Страницы № 8

5. Перечень рассмотренных материалов:

- Примерное перспективное меню обеда для категории детей 7-11 лет;
- 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;
- экспертное заключение № 2991/21 от 18.08.2022г.;
- технологические карты;

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представлено десятидневное цикличное меню обедов для питания детей в общеобразовательных учреждениях Темрюкского района на летне-осенний сезон, составлено для двух возрастных категорий детей 7-11 лет и 12 лет и старше, меню составлено с использованием литературы: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Издательство 5-е с дополнениями Уральский региональный центр питания 2013 года

Меню обедов 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.

Обед включает закуску (свежие либо переработанные 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.

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 обедов 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. Наименование блюд и кулинарных изделий в меню соответствует их наименованию, указанным в технологических документах. Технологические карты на заявленные блюда составлены с указанием сборника рецептов, содержат информацию о технологии приготовления блюд, калорийности, содержанию белков, жиров и углеводов, витаминов, микроэлементов, имеется информация о температуре подачи горячих блюд. Технология приготовления блюд, в представленном меню обедов, согласно представленным технологическим картам, предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки (тушение, варка, запекание и пр.).

В целях профилактики йододефицитных состояний у детей, согласно представленным накопительным ведомостям и технологическим картам, 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 обедов, от суточной соответствует требованиям Таблицы №3 Приложения №10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Суммарные объемы блюд по приему пищи – обед предусмотрены не менее установленных в таблице 3 Приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

День недели по меню	Фактическое значение калорийности по меню для детей 12 лет и старше	Доля калорийности обеда от суточной 35% ($\pm 5\%$)	Нормативное значение калорийности и доли суточной потребности для обеда	Суммарная масса блюд обеда	Нормативное значение суммарной массы блюд обеда, не менее
1 неделя					
1 день	971,75	35,73%	952	910	800
2 день	929,08	34,16%		1090	
3 день	1005,7	36,9%		930	
4 день	985,5	36,2%		930	
5 день	899	33,04%		960	
Среднее значение за 1 неделю	958,1	35%	35%		
2 неделя					
1 день	969,3	35,6%	952	1000	800
2 день	862,06	31,7%		1080	
3 день	1055,58	38,8%		970	
4 день	1011,4	37,1%		930	
5 день	970	32,2%		970	
Среднее значение за 1 неделю	955,3	35%	35%		

День недели по меню	Фактическое значение калорийности по меню для детей 7-11 лет	Доля калорийности обеда от суточной 35% ($\pm 5\%$)	Нормативное значение калорийности и доли суточной потребности для обеда	Суммарная масса блюд обеда	Нормативное значение суммарной массы блюд обеда, не менее
1 неделя					
1 день	923,2	39,2%	822,5	820	700
2 день	802,9	34,1%		1000	
3 день	741,8	31,5%		890	
4 день	849,3	36,1%		840	
5 день	805,3	34,2%		970	
Среднее значение за 1 неделю	824,3	35%	35%		
2 неделя					
1 день	758,5	32,3%	822,5	870	700
2 день	737,46	31,4%		890	
3 день	916,1	38,9%		810	
4 день	841,7	35,8%		815	
5 день	881,1	37,4%		825	
Среднее значение за 1 неделю	826	35%	35%	-	-

Предусмотренная потребность в пищевых веществах для обедов (35% от суточной потребности) составляет не ниже нормируемой и по калорийности соответствует 35% 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.

Массы порций в представленном меню обедов и представленных технологических картах для детей 7-11 лет и с 12 лет и старше, предусмотрены в соответствии табл.1 Приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Наименование блюда	Норма массы порций по СанПиН	Меню обедов для детей 12 лет и старше									
		День недели по меню									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Закуска	100-150	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Первое блюдо	250-300	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250
Второе мясное/рыбное блюдо	100-120		130*			120	130*	120	130*		130*
гарнир	180-230		200			180	180	200	180		200
Второе основное блюдо	200-250	250		220	220					250	
Третье блюдо, напиток	180-200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200
Фрукты	100	-	100					100			
Суммарный объем обедов	800	910	1090	930	910	960	1000	1080	970	930	970


*- масса второго мясного/рыбного блюда указана с учетом соуса.

Наименование блюда	Норма массы порций по СанПиН	Меню обедов для детей 7-11 лет									
		День недели по меню									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Закуска	60-100	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Первое блюдо	200-250	250	250	250	250	250	250	250	200	250	200
Второе мясное/рыбное блюдо	90-120		110			100	110	100	110		110
гарнир	150-200		200			180	150	180	150		150
Второе основное блюдо	150-200	200		200	200	-				200	
Третье блюдо, напиток	180-200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200
Фрукты	100	-	100	100	-	100	-				
Суммарный объем обедов	700	820	1000	890	840	970	870	890	810	815	825

7. Выводы:

Представленное и разработанное примерное перспективное меню обедов для категории детей 7-11 лет и для категории детей с 12 лет и старше, на летне-осенний сезон, 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, 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.