

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
УТВЕРЖДАЮ

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц
RA.RU.710012

Дата внесения в реестр сведений об
аккредитованном лице 22.04.2015

Заместитель руководителя
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 841/29 « 08 » 12 20 25 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

Основного (организованного) 10-ти дневного меню (завтрака, обеды, полдники и ужины) для муниципальных бюджетных дошкольных образовательных учреждений возрастной категории с 1-3 лет, с 3- 7 лет, на осенний-зимний периоды, разработанные Управлением образования администрации МО муниципальный Крымский район Краснодарского края по адресу: 353380, Краснодарский край, Крымский район, город Крымск, ул. Крупской, д. 33.

Производство экспертизы начато: 24.11.2025 г. 10 часов 00 минут.

Производство экспертизы окончено: 05. 12.2025 г. 12 часов 00 минут.

1.Основание: заявление Управления образования администрации МО Крымский муниципальный район Краснодарского края от 24.11.2025 г вх № 1532 /568/ои, зарегистрированное в Северском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

2.Заявитель: Управление образования администрации МО Крымский муниципальный район Краснодарского края в лице начальника управления образования МБУ ХЭС УО Степановой Т.С.

Юридический адрес: 353380, Краснодарский край, Крымский район, город Крымск, ул. Крупской, д. 33.

ИНН 2337027148

ОГРН 1032320795330

Фактический адрес: 353380, Краснодарский край, Крымский район, город Крымск, ул. Крупской, д.33.

3.Разработчик: Управление образования администрации МО Крымский муниципальный район Краснодарского края.

Юридический адрес: 353380, Краснодарский край, Крымский район, город Крымск, ул. Крупской, д.33.

Фактический адрес: 353380, Краснодарский край, Крымский район, город Крымск, ул. Крупской, д.33.

Северский

филиал

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

Продолжение: 14
Страницы № 14

Северский филиал

4. Цель экспертизы: на соответствие требованиям:

- требованиям раздела II, п.2.8 раздела V, п.5.2, раздела VIII, п.8.1; п.8.1.2; п.8.1.3; п.8.1.4.; п.8.1.6; п.8.1.9 (приложения 6, приложение 7 таблица 3, приложение 9 таблица 1, 3, приложение 10 таблица 3, 1) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

5. Перечень рассмотренных материалов:

- опись принятых документов;
- основное (организованное) 10-дневное меню, муниципальных бюджетных дошкольных образовательных учреждений возрастной категории с 1-3 лет, с 3- 7 лет системы управления образования МО Крымский муниципальный район (завтраки, обеды и полдники)
- основное (организовванное) 10-дневное меню, муниципальных бюджетных дошкольных образовательных учреждений возрастной категории с 1-3 лет, с 3- 7 лет системы управления образования МО Крымский муниципальный район (завтраки, обеды, полдники и ужины)
- технико-технологические карты, разработанные и утверждённые начальником отдела образования администрации МО Крымский муниципальный район Краснодарского края Степановой Т.С. от 01.10.2025 г. для возрастной категории с 1-3 лет (всего 89 карт)
- технико-технологические карты, разработанные и утверждённые начальником отдела образования администрации МО Крымский муниципальный район Краснодарского края Степановой Т.С. от 01.10.2025г. для возрастной категории с 3-7 лет (всего 89 карт).

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

На экспертизу представлено основное (организованное) 10-ти дневное меню, муниципальных бюджетных дошкольных образовательных учреждений возрастной категории с 1-3 лет, с 3- 7 лет системы управления образования МО Крымский район (завтраки, обеды, полдники и ужины), разработанные и утверждённые начальником отдела образования администрации МО Крымский муниципальный район Краснодарского края Степановой Т.С. от 01.10.2025 г. При рассмотрении основного (организованного) 10-ти дневного меню (завтраки, обеды , полдники и ужины) установлено, наименования блюд и кулинарных изделий, указанным в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических картах.

Представлены технологические карты (рецептуры) готовых блюд, вырабатываемых и реализуемых управлением образования МО Крымский район (Краснодарский край, Крымский район) в соответствии с рекомендациями сборников («Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / под ред. В.Т. Лапиной/, М: Хлебпродинформ, 2004 г;

-Сборник рецептов кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2022г. Под.ред. Онищенко Г.Г.;

«Сборник рецептов блюд на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организаций", под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна, ДеЛи принт, 2016г.».

Основное (организационное) меню муниципальных бюджетных дошкольных образовательных учреждений возрастной категории с 1-3 лет, с 3- 7 лет разработаны на основании сформированного рациона питания, включающего распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (п.8.1.2, п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

Представленное основное (организовванное) меню разработано на период двух недель (10 дней, с понедельника по пятницу) (п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

В меню предусмотрено распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (п.8.1.2.приложение № 12);

Северский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

Северский филиал

Меню содержат 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 (п.8.1.4. приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20); Наименование блюд и кулинарных изделий, указанные в основном меню соответствуют наименованиям в использованных сборниках рецептур (технологических картах) (раздел II п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20). На все блюда оформлены технологические карты, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд. Карты заверены руководителем учреждения.

В технологических картах указана температура блюд при раздаче, что соответствует требованиям п.5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в целях профилактики йододефицитных состояний при приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная (п.8.1.6 прил. № 7, таб 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения").

Проводится С-витаминизация третьих блюд для дополнительного обогащения рациона питания детей, витаминизированными напитками промышленного выпуска, что соответствует требованиям п.8.1.6 приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Завтрак включает в себя основное горячее блюдо (мясное, рыбное, крупяное, молочное, овощное); закуска, а так же творожные запеканки, напитки, предусмотрена выдача фруктов. В обед включены закуски (порционные овощи, салаты из овощей, первое блюдо: (супы, борщи), вторые блюда (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), компоты в ассортименте из сухофруктов, свежих фруктов, горячие напитки (чай, кофейный напиток, какао), сок, свежие фрукты.

Полдник состоит из кулинарных изделий, кондитерских изделий без крема, напитков, свежих фруктов, молочных продуктов (молоко), кисломолочных напитков (кефир, ряженка). Ужин включает закуску (овощной салат), горячее блюдо из птицы, овощей или творога и горячий напиток.

В меню предусмотрена раздача детям молочной продукции 2,5% жирности (молоко). Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей, согласно п. 8.1.9. приложения № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в меню отсутствует;

В меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для детей с 1-3 лет, с 3 до 7 лет (п. 8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

Для детей с 1- 3 лет.

Наименование блюд	масса порций (выход в граммах)	
каша, овощное, творожное, мясное блюдо	130-150	130-150
закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.д.)	30-40	30-40
первое блюдо	150-185	150-180
второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	60	50-60
гарнир	110-120	110-120
третье блюдо (компот, чай, кисель, напиток кофейный,	150-180	150-180

Северский филиал
филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Северский филиал

какао, сок)		Стр. 4
фрукты	95	От 18.10.20 г. № 84/29

Для детей с 3-7 лет.

Наименование блюд	масса порций (выход в граммах)	
каша, овощное, творожное, мясное блюдо	150-200	150-200
закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.д.)	50	50-60
первое блюдо	200	180-200
второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	80	70-80
гарнир	130	130-150
третье блюдо (компот, чай, кисель, напиток кофейный, какао, сок)	200	180-200
фрукты	100	100

Суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям п. 8.1.2 приложение № 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для детей с 1-3 лет.

Прием пищи	1-3 года		3-7 лет	
	Норма, г	Фактически (в среднем за 10 дней), г	Норма, г	Фактически (в среднем за 10 дней), г
завтрак	350	387	400	464
завтрак 2-й	100	164	100	186
обед	450	597	600	712
полдник	200	258	250	305
ужин	400	431	450	499

Ежедневно в меню питания включены молоко, кисломолочные напитки, мясо (птица), картофель, овощи, крупы, хлеб, сливочное и растительное масло, сыр. остальные продукты (творог, рыба, сметана, яйца и др) включены в рацион 2-3 раза в неделю.

В меню соблюдены требования по среднему % калорийности за неделю для детей с 1-3 лет и 3-7 лет (п. 8.1.2, приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Для детей с 1 до 3 лет.

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	6	7
завтрак	20-25	289,04	291,27	281,41	283,22	340,53	297,96	323,80
завтрак 2-й	5	71,78	70,50	71,78	70,50	71,78	71,78	71,78
обед	30-35	548,3	468,45	467,36	461,90	503,28	480,81	505,03
полдник	10-15	203,26	185,23	243,80	210,64	207,1	181,52	223,67

Северский филиал

						Стр. 6	экспертному заключению	
ужин	20-25	333,15	348,56	361,95	359,97	347,22	341,58	354,05

8	9	10	итого	Средний % пищевой ценности за неделю
305,10	291,62	294,27	299,82	21,0
71,78	70,50	70,15	56,9	5,1
478,48	513,61	472,60	489,98	35,0
216,75	223,30	205,05	210,08	15,0
355,48	347,38	352,19	350,15	25,0

Для детей с 3-7 лет

Прием пищи	N%	1	2	3	4	5	6	7
завтрак	20-25	374,08	360,45	391,31	377,28	425,55	383,67	393,37
завтрак 2-й	5	80,22	90,0	80,22	90,00	80,22	80,22	80,22
Обед	30-35	653,29	594,08	624,57	614,41	664,06	653,99	605,39
полдник	10-15%	273,14	258,67	293,8	274,0	254,02	222,00	299,0
ужин	25%	450,63	456,33	453,12	456,59	433,87	458,81	457,52

8	9	10	итого	Средний % пищевой ценности за неделю
360,43	366,71	378,16	381,10	21,2
80,22	90,00	90,00	84,13	4,7
641,53	645,73	608,87	630,59	35,0
300,83	301,4	227,5	270,44	15,0

441,75	446,34	445,04	450,0	25,0
--------	--------	--------	-------	------

Распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи соответствует гигиеническим рекомендациям:

Прием пищи	Норма от суточной калорийности, %	Фактически (в среднем за 10 дней)	
		1-3 года	3-7 лет
завтрак	20-25	25	25
завтрак 2-й	5	5	5
Обед	30-35	35	35
Полдник	10-15	15	15
Ужин	20-25	25	25

Режим питания предусматривает 4-5 приемов пищи с интервалом не более 4 часов: завтрак, 2-ой завтрак, обед, полдник, ужин.

	Рекомендованное время приема пищи, ч	Фактическое время приема пищи, ч
Завтрак	8.30-9.00	8.30

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Северский филиал

Утренний завтрак	10.30-11.00	11.00	Стр. 6	к экспертному заключению
Обед	12.00-13.00	12.00	От 20.05.25	№ 847/25
Полдник	15.30-16.00	15.30		
Ужин	18.30-19.00	18.30		

Рекомендуемый суточный набор продуктов для организации питания детей в представленном 10 дневном меню выполняется. (г, мл, на 1 ребенка/сутки)

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей			
	1-3 года		3-7 лет	
	Фактически (в среднем за 10 дней)	Норма	Фактически (в среднем за 10 дней)	Норма
Молоко и к/молочные продукты	383	390	465	450
Творог,	36	30	40	40
Сметана	9	9	11	11
Сыр твердый	4	4	6	6
Мясо	58	50	58	55
Птица	22	20	26	24
Рыба	34	32	37	37
Яйцо куриное	19	20	24	24
Картофель	190	120	223	140
Овощи, зелень	247	205	309	260
Фрукты свежие	110	95	110	100
Фрукты (плоды) сухие	9	9	11	11
Сок фруктовый	100	100	100	100
Хлеб ржаной	40	40	50	50
Хлеб пшеничный	60	60	79	80
Круны	32	30	42	43
Макаронные изделия	8	8	12	12
Масло сливочное	17	18	20	21
Масло растительное	9	9	11	11
Кондитерские	7	7	20	20

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Северский филиал

изделия

Стр. 8
От 04.10.2025 г. № 841/29
к экспертному заключению

Сахар

35

37

45

47

Представленное меню удовлетворяет физиологические потребности в энергии и пищевых веществах для детей возрастных групп ($\pm 5\%$):

Питательные вещества, г	1-3 года		3-7 лет	
	Фактически (в среднем за 10 дней)	норма	Фактически (в среднем за 10 дней)	норма
Калорийность, ккал				
Белок, г	43	42	55	54
Жиры, г	47	47	63	60
Углеводы, г	199	203	265	261
Энергия, ккал	1426	1400	1764	1800

Содержание белков, жиров, углеводов в представленном меню питания сбалансировано:

Питательные вещества, г	Норма от сут. калорийности, %	Фактически (в среднем за 10 дней)	
		1-3 года	3-7 лет
Белок, г	12-15	12	12
Жиры, г	30-32	30	32
Углеводы, г	55-58	56	60

Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и последующие 2 дня в представленном меню питания не допускаются.

Основное (организованное) меню соответствует требованиям по основным наборам продуктов питания: включает кисломолочные продукты (творог, сыр, сметана), рыбу, мясо, молоко, фрукты свежие, овощи.

7. Вывод: основное (организованное) 10-ти дневного меню (завтрака, обеды, полдники и ужины) для муниципальных бюджетных дошкольных образовательных учреждений возрастной категории с 1-3 лет, с 3-7 лет на осенний-зимний период, разработанные Управлением образования администрации МО муниципальный Крымский район Краснодарского края Степановой Т.С. от 01.10.2025г. по адресу: 353380, Краснодарский край, Крымский район, город Крымск, ул. Крупской, д. 33.

соответствуют:

- требованиям раздела II, п.2.8 раздела V, п.5.2, раздела VIII, п.8.1; п.8.1.2; п.8.1.3; п.8.1.4.; п.8.1.6; п.8.1.9 (приложения 6, приложение 7 таблица 3, приложение 9 таблица 1, 3, приложение 10 таблица 3, 1) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене

СВБ

Л. В. Белоусова.

Северский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Северский филиал