

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

Ф1 ДП ОИ 03.11

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



УТВЕРЖДАЮ

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

в Белореченском филиале

Егорова М.Д.

М.П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 2/23 «23» января 2024 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерное десятидневное меню

для воспитанников дошкольных образовательных учреждений муниципального образования город Горячий Ключ возрастной группы от 1 до 3 лет, от 3 до 7 лет, зимне-весенний сезон, разработанных МКУ «Центр развития образования» муниципального образования город Горячий Ключ, по адресу: 353290, Краснодарский край, г. Горячий Ключ, ул. Кириченко, д.12А

Производство экспертизы начато: 06.12.2023 16-00

Производство экспертизы окончено: 23.01.2024 14-00

1. Основание: заявление начальника управления образования администрации муниципального образования Горячий Ключ Ефременко Е.А., зарегистрированное в Белореченском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» в установленном порядке (вх.№1487/463/ОИ от 06.12.2023)

2. Заявитель: Управление образования администрации муниципального образования Горячий Ключ

Юридический адрес: Краснодарский край, г. Горячий Ключ, ул. Кириченко, д.12, корпус А
ИНН 2305022161 ОГРН 1042302496862

Фактический адрес: Краснодарский край, г. Горячий Ключ, ул. Кириченко, д.12, корпус А

3. Разработчик: МКУ «Центр развития образования»

юридический адрес: 353290, Краснодарский край, г. Горячий Ключ, ул. Кириченко, д.12, корпус А

фактический адрес: 353290, Краснодарский край, г. Горячий Ключ, ул. Кириченко, д.12, корпус А

4. Цель экспертизы: на соответствие требованиям

- п.2.8, п.5.2, раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

5. Перечень рассмотренных материалов:

- примерное десятидневное меню для воспитанников дошкольных образовательных учреждений муниципального образования город Горячий Ключ возрастной группы от 1 до 3 лет на период зима-весна

Белореченский

филиал

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Продолжение:

Страницы № 2/4

044 6 19

- примерное десятидневное меню для воспитанников дошкольных образовательных учреждений муниципального образования город Горячий Ключ возрастной группы от 3 до 7 лет на период зима-весна
- пояснительная записка к меню на период зима-весна;
- технологические карты кулинарных изделий (блюд) с указанием рецептур и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий;
- ведомость контроля за рационом питания (нетто) завтраки, обеды, полдники с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет на период зима-весна;

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Меню составлено на период 10 дней, форма меню в соответствии с приложением №8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Представленные примерные меню для воспитанников дошкольных образовательных учреждений муниципального образования город Горячий Ключ возрастной группы от 1 до 3 лет, от 3 до 7 лет, зимне-весенний сезон, разработаны МКУ «Центр развития образования» на основании следующих документов: Сборник технических нормативов — сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред.М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2017.-544 с., «Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания/ Составитель Могильный М.П. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 1008 с», сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред.М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи принт, 2010.-628 с.; «Таблицы химического состава и калорийности Российских продуктов питания» Скурихин И.М., Тутельян В.А.

По результатам экспертизы примерных 10-ти дневных меню установлено:

1. Меню сформировано в соответствии с приложением № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
2. Примерные меню разработаны на основании сформированного рациона питания, включающего распределение перечня блюд, кулинарных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник) для детей в возрасте от 1 до 3 лет, от 3 до 7 лет (п.8.1.2, п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
3. Примерные меню разработаны с учетом сезонности (зимне-весенний период), на период двух недель, с учетом режима функционирования организации. Продолжительность нахождения детей в организации 12-часовое. В соответствии с приложением №12, п. 8.1.2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 количество приемов пищи: 4 (завтрак, второй завтрак, обед, «уплотненный» полдник).
4. Примерные меню содержат информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, данные по содержанию витаминов и микронутриентов в среднем за сутки на каждый прием пищи, по каждому блюду, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептур (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
5. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в меню, соответствуют наименованиям в использованных сборниках рецептур (технологических картах, технико-технологических картах) (раздел II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Согласно п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в технологических картах, технико-технологических картах на кулинарные изделия указана температура блюда на раздаче. Также в технологических картах, в технико-технологических картах имеется информация о технологии приготовления блюд, калорийности, содержании белков, жиров, углеводов, пищевой ценности, витаминов и минеральных веществ.
6. Меню не содержит пищевой продукции, изготовление и реализация которой в детских организациях не допускается (приложение № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), не

отмечается повторения одноименных кулинарных изделий и блюд в течение одного и в смежные два дня. Предлагаемый ассортимент кулинарных изделий и блюд предусматривает использование преимущественно щадящих способов тепловой обработки (варка, запекание, тушение).

7. Дополнительное обогащение рациона витаминами и микронутриентами, согласно пояснительной записке, предусмотрено путем включения салатов из свежих овощей, фруктов, соков, компотов из свежемороженой ягод, сухофруктов, йодированной соли (п.8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Завтрак включает в себя состоит из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), горячего напитка. 2-й завтрак в основном включает молочные напитки, соки, фрукты.

В состав ассортимента пищевой и готовой продукции, реализуемой в обед, включены закуски, 1-е блюдо, 2-е блюдо (мясное, рыбное), овощные и крупяные гарниры, 3-е (сладкое) блюдо (компоты, соки, напитки), пшеничный и ржаной хлеб.

Уплотненный полдник содержит рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, булочные и кондитерские изделия без крема, а также напитков (кисломолочные напитки, соки, чай, кисель).

В примерных меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для детей от 1 до 3 лет, от 3 до 7 лет, с учетом соблюдения общей массы блюд завтрака, обеда, полдника (п.8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Масса порций по отдельным приемам пищи соответствует требованиям п. 8.1.2, приложения №9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В меню соблюдены требования по рекомендуемой массе порций, с учетом возрастной группы.

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

1-3 года

День меню	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	норматив
Завтрак	360	355	350	350	350	395	350	350	385	380	не менее 350
Второй завтрак	100	150	150	100	150	200	150	120	150	200	не менее 100
Обед	560	555	550	535	555	535	550	540	545	555	не менее 450
Полдник	290	380	380	360	350	325	385	435	400	450	не менее 200

3-7 лет

День меню	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	норматив
Завтрак	425	415	405	400	405	485	405	405	430	475	не менее 400
Второй завтрак	150	170	180	120	180	200	180	180	180	200	не менее 100
Обед	690	680	690	685	700	640	690	670	685	700	не менее 600
Полдник	355	520	450	400	400	430	475	550	495	525	не менее 250

Суточная потребность детей возраста 1-3 лет в основных пищевых веществах составляет: белки - 42 г, жиры - 47 г, углеводы - 203 г; в энергии - 1400 Ккал (таблица 1 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Суточная потребность детей возраста 3-7 лет в основных пищевых веществах составляет: белки - 54 г, жиры - 60 г, углеводы - 261 г; в энергии - 1800 Ккал (таблица 1 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Согласно таблице 3 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, питание детей в дошкольных учреждениях должно обеспечивать возмещение суточной потребности воспитанников в пищевых веществах и энергии при получении завтрака - 20 %, второго завтрака - 5%, обеда - 35 %, «уплотненного полдника» - 30% (с учетом п. 8.1.2.2. СанПиН

2.3/2.4.3590-20). Таким образом, за 12 часовое пребывание возмещение суточной потребности воспитанников в пищевых веществах и энергии составляет в целом 90%.

1-3 лет

День приема	Белки (г) – норма 42 г/сут.		Жиры (г) – норма 47 г/сут.		Углеводы (г) – норма 203 г/сут.		Калорийность (ккал) – Норма 1400 ккал/сут.	
	Фактически по меню	Удельный вес от нормируемой величины в сутки (в %)	Фактически по меню	Удельный вес от нормируемой величины в сутки (в %)	Фактически по меню	Удельный вес от нормируемой величины в сутки (в %)	Фактически по меню	Удельный вес от нормируемой величины в сутки (в %)
1 день	36,11	86,0	37,55	79,9	190,58	93,9	1249,55	89,3
2 день	37,4	89,0	38,1	81,1	161,63	79,6	1147,31	82,0
3 день	47,85	113,9	44,14	93,9	191,05	94,1	1355,29	96,8
4 день	51,6	122,9	53,11	113,0	161,4	79,5	1331,46	95,1
5 день	38,66	92,0	37,35	79,5	192,49	94,8	1254,9	89,6
6 день	47,13	112,2	43,89	93,4	183,03	90,2	1315,93	94,0
7 день	51,47	122,5	48,74	103,7	166,61	82,1	1310,91	93,6
8 день	46,28	110,2	36,5	77,7	190,38	93,8	1277,74	91,3
9 день	43,39	103,3	48,04	102,2	157,35	77,5	1235,77	88,3
10 день	42,87	102,1	36,03	76,7	216,53	106,7	1360,62	97,2
Среднее	44,28	105,42	42,35	90,1	181,11	89,21	1283,95	91,71
Содержание от факт. калорийности (%)	13,79 %		29,68%		56,42%		91,71%	

Среднее значение за 10 дней (в %)

	завтрак		2-ой завтрак		обед		«Уплотненный» полдник	
	Фактически по меню	Нормативное значение	Фактически по меню	Нормативное значение	Фактически по меню	Нормативное значение	Фактически по меню	Нормативное значение
Калорийность	20,78	20	5,33	5	35,37	35	30,22	30

Калорийность меню не ниже регламентированных значений. В суточном рационе питания согласно представленного меню, присутствует оптимальное соотношение пищевых веществ в возрастной категории 1-3 лет: белков, жиров и углеводов - 1,05:1,00:4,28.

3-7 лет

День приема	Белки (г) – норма 54 г/сут.		Жиры (г) – норма 60 г/сут.		Углеводы (г) – норма 261 г/сут.		Калорийность ккал – Норма 1800 ккал/сут.	
	Фактически по меню	Удельный вес от нормируемой величины в сутки (в %)	Фактически по меню	Удельный вес от нормируемой величины в сутки (в %)	Фактически по меню	Удельный вес от нормируемой величины в сутки (в %)	Фактически по меню	Удельный вес от нормируемой величины в сутки (в %)
1 день	45,15	83,6	45,65	76,1	245,26	94,0	1572,3	87,3
2 день	49,43	91,5	55,862	93,1	226	86,6	1605,0	89,2
3 день	58,34	108,0	53,46	89,1	242,76	93,0	1673,6	93,0
4 день	60,26	111,6	60,9	101,5	199,19	76,3	1589,9	88,3
5 день	48,7	90,2	52,58	87,6	237,09	90,8	1601,9	89,0
6 день	61,63	114,1	54,552	90,9	240,87	92,3	1698,3	94,3
7 день	62,16	115,1	57,97	96,6	205,31	78,7	1581,8	87,9
8 день	58,23	107,8	41,592	69,3	243,03	93,1	1569,2	87,2
9 день	55,59	102,9	63,62	106,0	218,02	83,5	1656,5	92,0
10 день	49,87	92,4	46,32	77,2	263,05	100,8	1659,7	92,2
Среднее	54,94	101,73	53,25	88,75	232,06	88,91	1620,8	90,04

% СН*				
Содержание от факт. калорийности (%)	13,56%	29,57%	57,27%	90,04%

Среднее значение за 10 дней (в %)								
	завтрак		2-ой завтрак		обед		«Уплотненный» полдник	
	Фактически по меню	Нормативное значение	Фактически по меню	Нормативное значение	Фактически по меню	Нормативное значение	Фактически по меню	Нормативное значение
Калорийность	20,11	20	4,96	5	34,97	35	30	30

Калорийность меню не ниже регламентированных значений. В суточном рационе питания согласно представленного меню, присутствует оптимальное соотношение пищевых веществ в возрастной категории 3-7 лет: белков, жиров и углеводов - 1,03:1,00:4,36.

По результатам анализа представленных ведомостей контроля за рационом питания (нетто) возрастной категории детей 1-3 лет, 3-7 лет воспитанники в целом обеспечены среднесуточными наборами пищевой продукции (на 1 ребенка в сутки), в соответствии с требованиями п.8.1.2, приложения № 7 таблицы 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 с учетом замены продуктов по таблице взаимозаменяемости (раздел VIII 8.1.2 (приложение № 7 таблица 2) СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

1-3 лет

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Среднесуточный набор для детей до 7-ми лет	Фактически по меню	% выполнения
Молоко, молочная и кисломолочные продукция	390	397,89	88,42
Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	34,43	86,08
Сметана	9	9,46	86
Сыр	4	3,5	87,5
Мясо 1-й категории	50	45,25	90,5
Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	17,49	87,45
Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	17,02	85,1
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	27,69	86,53
Яйцо, шт.	1	0,875	87,45
Картофель	120	103,77	86,48
Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные	180	153,23	85,13
Фрукты свежие	95	82,74	87,09
Сухофрукты	9	8,06	89,56
Соки фруктовые и овощные	100	90	90
Витаминизированные напитки	0	0	0
Хлеб ржаной	40	34	85
Хлеб пшеничный	60	51,85	86,42
Крупы, бобовые	30	27,23	90,77
Макаронные изделия	8	7,3	91,25
Мука пшеничная	25	21,705	86,82

Масло сливочное	18	16,318	90,66
Масло растительное	9	8,184	90,93
Кондитерские изделия	12	9,84	82
Чай	0,5	0,44	88
Какао-порошок	0,5	0,5	100
Кофейный напиток	1	0,9	90
Сахар	25	22,74	90,96
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,37	92,5
Крахмал	2	1,8	90
Соль пищевая поваренная йодированная	3	2,8	93,33

3-7 лет

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Среднесуточный набор для детей до 7-ми лет	Фактически по меню	% выполнения
Молоко, молочная и кисломолочные продукция	450	404,89	89,98
Творог (5% - 9% м.д.ж.)	40	34,43	86,08
Сметана	11	9,46	86
Сыр	6	5,5	91,67
Мясо 1-й категории	55	50,5	91,82
Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	24	21,47	89,46
Субпродукты (печень, язык, сердце)	25	21,28	85,12
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	37	33,13	89,54
Яйцо, шт.	1	0,946	94,55
Картофель	140	124,13	88,66
Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные	220	198,7	90,32
Фрукты свежие	100	88,33	88,33
Сухофрукты	11	9,92	90,18
Соки фруктовые и овощные	100	90	90
Витаминизированные напитки	50	0	0
Хлеб ржаной	50	47	94
Хлеб пшеничный	80	75,26	94,08
Крупы, бобовые	43	37,2	86,51
Макаронные изделия	12	10,22	85,17
Мука пшеничная	29	26,003	89,67
Масло сливочное	21	19,118	91,04
Масло растительное	11	10,384	94,4
Кондитерские изделия	20	17,34	86,7
Чай	0,6	0,528	88
Какао-порошок	0,6	0,6	100

Кофейный напиток	1,2	1,08	90
Сахар	30	27,74	92,47
Дрожжи хлебопекарные	0,5	0,43	86,0
Крахмал	3	2,6	86,67
Соль пищевая поваренная йодированная	5	4,5	90

7. Вывод: примерное десятидневное меню для воспитанников дошкольных образовательных учреждений муниципального образования город Горячий Ключ возрастной группы от 1 до 3 лет, от 3 до 7 лет, зимне-весенний сезон, разработанных МКУ «Центр развития образования» муниципального образования город Горячий Ключ, по адресу: 353290, Краснодарский край, г. Горячий Ключ, ул. Кириченко, д.12А соответствуют требованиям п.2.8, п.5.2, раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Врач по общей гигиене

 Харченко А.А.