

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.Л.

М.П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 18/23 « 15 » февраля 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, с 10,5-ти часовым пребыванием, 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: 29.01.2024 16-00

Производство экспертизы окончено: 15.02.2024 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.№61/9/ОИ от 29.01.2024)

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, с 10,5-ти часовым пребыванием

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

Продолжение:
Страницы № 2-7

044 635

- примерное десятидневное меню для воспитанников дошкольных образовательных учреждений муниципального образования город Горячий Ключ возрастной группы от 3 до 7 лет на период зима-весна, с 10,5-ти часовым пребыванием
- пояснительная записка к меню на период зима-весна;
- технологические карты кулинарных изделий (блюд) с указанием рецептов 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, с 10,5-ти часовым пребыванием, разработаны МКУ «Центр развития образования» на основании следующих документов: Сборник технических нормативов — сборник рецептов 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 рецептов на продукцию общественного питания/ Составитель Могильный М.П. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 1008 с», сборник рецептов 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 10,5-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, 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 рецептов (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 рецептов (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 свежие фрукты, овощи, молочные напитки, соки.

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.

Полдник содержит мучные изделия, мучные кулинарные изделия, творожные блюда, овощное блюдо с субпродуктами, холодные блюда (бутерброды), а также напиток (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	350	350	350	350	350	350	350	370	350	350	не менее 350
Второй завтрак	100	130	100	150	100	200	140	100	150	150	не менее 100
Обед	545	555	540	565	555	525	525	575	535	545	не менее 450
Полдник	210	200	240	250	200	250	200	240	200	270	не менее 200

3-7 лет

День меню	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	норматив
Завтрак	415	405	405	415	405	405	410	450	455	415	не менее 400
Второй завтрак	160	150	200	150	200	120	200	200	200	160	не менее 100
Обед	680	685	670	700	640	620	620	690	710	680	не менее 600
Полдник	250	270	350	250	280	250	290	250	340	250	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 %, полдника - 15% (с учетом п. 8.1.2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Таким образом, за 10,5-часовое пребывание возмещение суточной потребности воспитанников в пищевых веществах и энергии составляет в целом 75%.

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	31,48	74,95	37,6	80,00	153,06	75,40	1071,39	76,53
2 день	34,0	81,00	34,8	74,13	148,7	73,25	1053,8	75,27
3 день	30,33	72,21	31,05	66,06	176,43	86,91	1111,51	79,39
4 день	39,48	94,00	35,7	76,02	143,3	70,60	1053,7	75,27
5 день	37,55	89,40	34,4	73,11	160,0	78,81	1099,6	78,54
6 день	33,19	79,02	39,7	84,45	151,7	74,71	1090,68	77,91
7 день	35,63	84,83	37,5	79,81	148,8	73,29	1075,96	76,85
8 день	32,37	77,07	36,6	77,81	137,6	67,78	1014,49	72,46
9 день	36,57	87,07	30,0	63,91	163,9	80,72	1070,7	76,48
10 день	31,88	75,90	33,1	70,38	155,6	76,65	1046,9	74,78
Среднее	34,25	81,55	35,05	74,57	153,89	75,81	1068,87	76,35
Содержание от факт. калорийности (%)	12,82 %		29,51%		57,59%		76,35%	

Среднее значение за 10 дней (в %)

	завтрак		2-ой завтрак		обед		полдник	
	Фактически по меню	Нормативное значение	Фактически по меню	Нормативное значение	Фактически по меню	Нормативное значение	Фактически по меню	Нормативное значение
Калорийность	20,45	20	4,99	5	35,46	35	15,45	15

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 - 1,0:1,0:4,5.

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	39,81	73,72	48,12	80,20	203,39	77,93	1390,97	77,28
2 день	43,18	79,96	44,07	73,45	189,77	72,71	1332,17	74,01
3 день	37,55	69,54	36,76	61,27	221,57	84,89	1367,36	75,96
4 день	52,82	97,81	50,09	83,48	179,42	68,74	1376,26	76,46
5 день	49,35	91,39	44,80	74,67	200,60	76,86	1396,61	77,59
6 день	35,76	66,22	40,78	67,97	195,02	74,72	1271,35	70,63
7 день	41,09	76,09	44,62	74,37	178,30	68,31	1271,17	70,62
8 день	43,41	80,39	49,51	82,52	172,07	65,93	1305,67	72,54
9 день	56,01	103,72	45,26	75,43	206,42	79,09	1452,41	80,69
10 день	44,47	82,35	46,41	77,35	222,41	85,21	1476,15	82,01
Среднее	44,35	82,12	45,04	75,07	196,9	75,44	1364,01	75,78

Содержание от факт. калорийности (%)	13,01 %	29,72%	57,75%	75,78%
--------------------------------------	---------	--------	--------	--------

Среднее значение за 10 дней (в %)

	завтрак		2-ой завтрак		обед		полдник	
	Фактически по меню	Нормативное значение	Фактически по меню	Нормативное значение	Фактически по меню	Нормативное значение	Фактически по меню	Нормативное значение
Калорийность	20,27	20	5,14	5	35,4	35	14,98	15

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 - 0,98:1,00:4,37.

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	281,11	72,08
Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	22,5	75,00
Сметана	9	6,77	75,22
Сыр	4	3	75,00
Мясо 1-й категории	50	37,49	74,98
Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	14,59	72,95
Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	14,86	74,30
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленное	32	22,98	71,81
Яйцо, шт.	1	0,787	78,70
Картофель	120	90,25	75,21
Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные	180	128,97	71,65
Фрукты свежие	95	76,19	80,20
Сухофрукты	9	6,3	70,00
Соки фруктовые и овощные	100	75	75,00
Витаминизированные напитки	0	0	0
Хлеб ржаной	40	29,5	73,75
Хлеб пшеничный	60	43,92	73,20
Крупы, бобовые	30	22,53	75,10
Макаронные изделия	8	5,7	71,25
Мука пшеничная	25	19,285	77,14

Масло сливочное	18	12,978	72,10
Масло растительное	9	6,414	71,27
Кондитерские изделия	12	8,6	71,67
Чай	0,5	0,4	80,00
Какао-порошок	0,5	0,5	100,00
Кофейный напиток	1	0,8	80,00
Сахар	25	19,64	78,56
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,32	80,00
Крахмал	2	1,5	75,00
Соль пищевая поваренная йодированная	3	2,3	76,67

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	344,17	76,48
Творог (5% - 9% м.д.ж.)	40	28,88	72,20
Сметана	11	8,17	74,27
Сыр	6	4,5	75,00
Мясо 1-й категории	55	40,95	74,45
Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	24	18,24	76,00
Субпродукты (печень, язык, сердце)	25	18,58	74,32
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленное	37	27,12	73,30
Яйцо, шт.	1	0,801	80,10
Картофель	140	103,39	73,85
Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные	220	160,48	72,95
Фрукты свежие	100	80,03	80,03
Сухофрукты	11	7,81	71,00
Соки фруктовые и овощные	100	86	86,00
Витаминизированные напитки	50	0	0,00
Хлеб ржаной	50	36	72,00
Хлеб пшеничный	80	75,79	94,74
Крупы, бобовые	43	31,65	73,60
Макаронные изделия	12	8,62	71,83
Мука пшеничная	29	22,025	75,95
Масло сливочное	21	16,098	76,66
Масло растительное	11	7,884	71,67
Кондитерские изделия	20	14	70,00
Чай	0,6	0,45	75,00
Какао-порошок	0,6	0,6	100,00

Кофейный напиток	1,2	0,9	75,00
Сахар	30	23,97	79,90
Дрожжи хлебопекарные	0,5	0,35	70,00
Крахмал	3	2,1	70,00
Соль пищевая поваренная йодированная	5	3,825	76,50

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, с 10,5-ти часовым пребыванием, 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.