

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 22.04.2015г.

УТВЕРЖДАЮ

Врио Заместитель руководителя  
отдела инспекции ФБУЗ «Центр гигиены  
и эпидемиологии в Краснодарском крае»  
в г. Тихорецком филиал  
М.П. *О.И. Воронина*

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 372/32 «26» 04 2021 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

*Циклического двухнедельного меню для детей дошкольного возраста,  
находящихся в образовательных учреждениях с режимом пребывания 8-10,5 часов  
(возрастная группа от 3 до 7 лет включительно)*

1. Основание: заявление в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» № 270/234-ОИ от 24.03.2021г

2. Заявитель: МКУ СО «ЦСР» МОТР, ИНН 2321013164, ОГРН 1032312511087

Юридический адрес: 352120, Краснодарский край, Тихорецкий район, город Тихорецк, Красноармейская улица, 30

Фактический адрес: 352120, Краснодарский край, Тихорецкий район, город Тихорецк, Красноармейская улица, 30

3. Разработчик: МКУ СО «ЦСР» МОТР, ИНН 2321013164, ОГРН 1032312511087

Юридический адрес: 352120, Краснодарский край, Тихорецкий район, город Тихорецк, Красноармейская улица, 30

Фактический адрес: 352120, Краснодарский край, Тихорецкий район, город Тихорецк, Красноармейская улица, 30

4. Цель экспертизы: оценить соответствие (не соответствие) требованиям, представленного на экспертизу 10<sup>д</sup> дневного примерного меню:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" раздел VIII

Продолжение:  
Страницы № 2-5

185506

Тихорецкий филиал  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»  
Тихорецк ул. Подвойского 113



#### 5. Перечень рассмотренных материалов:

- «Циклическое двухнедельное меню для детей дошкольного возраста, находящихся в образовательных учреждениях с режимом пребывания 8-10,5 часов. (возрастная группа от 3 до 7 лет включительно);
- накопительная ведомость

#### 6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленный вариант циклического меню для детей дошкольного возраста, находящихся в образовательных учреждениях возрастной группы 3-7 лет, разработаны МКУ СО «ЦСР» МОТР на основе следующей документации:

- «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений». Москва 2004г.;
- «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений». Пермь 2004г.;
- «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений». Пермь 2011г.;
- «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных организациях». Вод ред. М.П. Могидбного и Т.В. Тутельяна 2011г.

По результатам экспертизы циклического меню для детей дошкольного возраста, находящихся в образовательных учреждениях с режимом пребывания 8-10,5 часов. (возрастная группа от 3 до 7 лет включительно), установлено:

- 1 Циклическое меню разработано в соответствии с требованиями п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 на период двух недель, включает в себя распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий на завтрак, второй завтрак, обед, полдник.
- 2 Циклическое меню разработано с учетом среднесуточного набора пищевой продукции для организации питания детей необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрасту воспитанников (3-7 лет), что соответствует требованиям п.8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (таблица 1, Приложение 7).
- 3 Циклическое меню содержит 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. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в примерном меню соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур (технологических картах).
- 4 Принцип щадящего питания при анализе технологических карт соблюден.
- 5 Повторяемость кулинарных изделий и пищевой продукции в меню не обнаружена, запрещенные продукты не используются, что соответствует требованиям п.8.1.2, 8.1.9, приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- 6 Для воспитанников организовано четырехразовое питание, включающее реализацию горячих завтраков, вторых завтраков, обедов и полдников, что соответствует требованиям п.8.1.2 приложение 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

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



- 7 Нормы питания, распределение энергетической ценности блюд, рассчитаны, исходя из четырехразового приёма пищи: завтрак 20%, второй завтрак 5%, обед 35%, полдник 15%, что соответствует требованиям п.8.1.2 приложение 10 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 8 В меню соблюдены требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по массе порций блюд, с учётом возраста обучающихся (таблица 1 приложение 9).
- 9 Обучающиеся обеспечены в полном объёме рекомендуемым набором пищевых продуктов, предусмотренных в среднесуточных наборах пищевой продукции для организации питания детей, из расчёта в один день на одного человека, что соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (таблица 1, приложение 7).

Таблица №1 «Масса порций блюд и кулинарных изделий для детей 3-7 лет»

Название блюд	Масса порций в граммах для обучающихся 3-7 лет		
	фактически	рекомендуемая	% занижения массы порции
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	200	150-200	
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	50-60	50-60	
Первое блюдо	200	180-200	
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	80	70-80	
Гарнир	150	130-150	
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	180	180-200	
Фрукты	100	100	

Соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов составляют в завтрак, второй завтрак, обед и в полдник 1,1:1:4.

Таблица №2 Средний показатель распределения рациона меню по калорийности для детей 3-7 лет.

День	Распределения рациона меню по калорийности (завтрак, второй завтрак, обед и полдник) 75%							
	Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность	
	Фактич.	Норма (+/-5%)	Фактич.	Норма (+/-5%)	Фактич.	Норма (+/-5%)	Фактич.	Норма (+/-5%)
Среднее	57,6	40,5	49,5	45	218,1	195,75	1551,2	1350

Тихорецкий

Федеральное государственное учреждение  
 «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»



Соотношение  
 БЖУ  
 (в среднем за 10  
 дней)

1,1:1,4

**Таблица № 3 Выполнение рекомендуемых наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков (по данным накопительной ведомости) при четырехразовом питании (завтрак 20%, второй завтрак 5%, обед 35%, полдник 15%)**

№	Наименование продуктов	Норма на одного ребенка в день (гр.)	Выполнение норм питания в 75% от суточной нормы (завтрак, второй завтрак, обед и полдник)	Фактическое выполнение (гр.)
1	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	450	337,5	351,51
2	Творог (5%-9% м.д.ж.)	40	30	31,17
3	Сметана	11	8,25	8,38
4	Сыр	6	4,5	4,5
5	Мясо 1 категории	55	41,25	42,55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка – потрошенная, I кат.)	24	18	18,52
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	25	18,75	19,35
8	Рыба (филе)	37	27,75	28,83
9	Яйцо, шт.	1	0,75	0,79
10	Картофель	140	105	108,87
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные)	220	165	173,19
12	Фрукты свежие	100	75	77,04
13	Сухофрукты	11	8,25	8,53
14	Соки фруктовые и овощные	100	75	75
15	Витаминизированные напитки	50	37,5	0
16	Хлеб ржаной	50	37,5	40
17	Хлеб пшеничный	80	60	63,24
18	Крупы, бобовые	43	32,25	32,25
19	Макаронные изделия	12	9	9,06
20	Мука пшеничная	29	21,75	22,77
21	Масло сливочное	21	15,75	16,35
22	Масло растительное	11	8,25	8,94

Тихорецкий

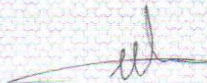
филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»



23	Кондитерские изделия	20	15	15
24	Чай	0,6	0,45	0,45
25	Какао-порошок	0,6	0,45	0,48
26	Кофейный напиток	1,2	0,9	0,9
27	Сахар	30	22,5	24,88
28	Дрожжи хлебопекарные	0,5	0,38	0,18
29	Крахмал	3	2,25	0
30	Соль пищевая поваренная	5	3,75	3,75

**7. Вывод:** представленное на экспертизу циклическое двухнедельное меню для детей дошкольного возраста, находящихся в образовательных учреждениях с режимом пребывания 8-10,5 часов (возрастная группа от 3 до 7 лет включительно), **соответствует** требованиям раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Врач по общей гигиене  
 тел. (86196)53621



Шевченко А.Ю.