

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

№ 4208/21 «09» декабря 20 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 зимне-весеннего сезона, разработанного Управлением образования администрации муниципального образования Темрюкского района, расположенного по адресу: 353500, Краснодарский край, г. Темрюк, ул. Ленина, 14.**

Производство экспертизы начато: 18.11.2022 в 16-00

Производство экспертизы окончено: 09.12.2022 в 15-00

- 1. Основание:** Заявление начальника управления образования администрации муниципального образования Темрюкский район Руденко Елены Владимировны., входящий № 1888/864/ОИ от 18.11.2022г.
- 2. Заявитель:** Управление образования администрации муниципального образования Темрюкский район;  
Юридический адрес: 353500, Краснодарский край, г. Темрюк, ул. Таманская, 9  
ИНН 2352016528  
ОГРН 1022304750588  
Фактический адрес: 353500, Краснодарский край, г. Темрюк, ул. Ленина, 14.
- 3. Разработчик** Управление образования администрации муниципального образования Темрюкский район;  
Юридический адрес: 353500, Краснодарский край, г. Темрюк, ул. Таманская, 9  
Фактический адрес: 353500, Краснодарский край, г. Темрюк, ул. Ленина, 14.
- 4. 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»

027056

Продолжение:  
Страницы № 8



## 5. Перечень рассмотренных материалов:

- Примерное перспективное (10-ти дневное) меню, сезон: зимне-весенний для категории детей 7-11 лет, обед;
- Примерное перспективное (10-ти дневное) меню для категории детей с 12 лет и старше, сезон: зимне-весенний, обед;
- накопительная ведомость по контролю за питанием детей 7-11 лет;
- накопительная ведомость по контролю за питанием детей с 12 лет и старше;
- технологические карты №№ 390, 443, 107, 588, 589, 590, 453, 237, 133, 372, 128, 398, 291, 134, 240, 345, 131, 407, 145, 340, 143, 423, 381, 144, 108, 109, 508, 147, 406, 429, 518, 112, 243, 507, 494, 512;

## 6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представлено десятидневное цикличное меню обедов для питания детей в общеобразовательных учреждениях Темрюкского района на зимне-весенний 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 35% потребности для обеда	Суммарная масса блюд обеда	Нормативное значение суммарной массы блюд обеда, не менее
1 неделя					
1 день	989	36,7	952	920	800
2 день	928,08	34,12		1090	
3 день	966	35,54		950	
4 день	991,5	36,45		930	
5 день	894,28	32,87		980	
Среднее значение за 1 неделю	953,9	100,2	35%		
1 неделя					
1 день	930,7	34,2	952	980	800
2 день	861,06	31,6		1080	
3 день	1034,88	38,04		960	
4 день	993,1	36,5		920	
5 день	948,5	34,8		950	
Среднее значение за 1 неделю	963,6	100,17	35%		
1 неделя					
1 день	923,33	39,2	822,5	820	700
2 день	790,78	33,6		920	
3 день	746,9	31,78		930	
4 день	849,4	36,14		840	
5 день	805,68	34,28		1010	
Среднее значение за 1 неделю	823,2	100,1	35%		
2 неделя					
1 день	747,1	31,79	822,5	865	700
2 день	737,56	31,38		890	
3 день	914,58	38,9		810	
4 день	841,7	35,8		815	
5 день	899,04	38,3		830	
Среднее значение за 1 неделю	827,9	100,67	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 блюд	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*			130*	130*	120	130*		130*
гарнир	180-230		200			180	180	200	180		200
Второе основное блюдо	200-250	250		240	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	920	1090	950	930	980	980	1080	960	920	950

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

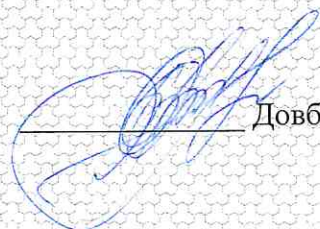
Наименование блюд	Норма массы порций по СанПиН	Меню обедов для детей 7-11 лет									
		День недели по меню									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Закуска	60-100	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Первое блюдо	200-250	250	250	250	250	250	250	250	200	250	200
Второе мясное/рыбное блюдо	90-120		110			120	105	100	110		110
гарнир	150-200					180	150	180	150		150
Второе основное блюдо	150-200	200	200	220*	200					200	
Третье блюдо, напиток	180-200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200
Фрукты	100			100		100					
Суммарный объем обедов	700	820	920	930	840	1000	865	890	810	815	830

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

### 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 зимне-весенний сезон, разработанного Управлением образования администрации муниципального образования Темрюкского района, расположенного по адресу: 353500, Краснодарский край, г. Темрюк, ул. Ленина, 14, 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.