

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

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя

Филиала инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Тимашевский филиал

Церенов Ш.Б.



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 4394/31 «13» 09 2024 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы
основного (организованного) меню (10-ти дневного) питания детей в дошкольных
образовательных учреждениях муниципального образования Каневской район,
сезон: лето-осень, возраст: от 1,5 до 3 лет, длительность пребывания: 8-10 часов,
разработанного ИП Тыркиной Г.Г.

Производство экспертизы начато: 19.08.2024г. 15.00ч.

Производство экспертизы окончено: 13.09.2024г. 10.30ч.

1. Основание: заявление ИП Тыркиной Г.Г., зарегистрированное в Тимашевском
филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» от 14.08.2024г.
№ 5008.

2. Заявитель: ИП Тыркина Г.Г.

Юридический адрес: 353862, Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул.
Фестивальная, 16.

ИНН: 234700145211

ОГРН: 311234716100014

Фактический адрес: 353862, Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул.
Фестивальная, 16.

3. Разработчик: ИП Тыркина Г.Г.

Юридический адрес: 353862, Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул.
Фестивальная, 16.

Фактический адрес: 353862, Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул.
Фестивальная, 16.

4. Цель экспертизы: на соответствие требованиям:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации
общественного питания населения», п. 2.8 раздела II; п. 5.2 раздела V, п. 8.1, п. 8.1.2; п.
8.1.3; п. 8.1.4; п. 8.1.6; п. 8.1.9 раздела VIII, приложение № 6, приложение 8, таблицы 1 и
3 приложения № 9, таблицы 1 и 3 приложения № 10, приложение № 12.

5. Перечень рассмотренных материалов:

- Основное (организованное) меню (10-ти дневное) питания детей в дошкольных
образовательных учреждениях муниципального образования Каневской район, сезон:
лето-осень, возраст: от 1,5 до 3 лет, длительность пребывания: 8-10 часов, разработанное
ИП Тыркиной Г.Г.;

-технологические карты кулинарных изделий (блюдо).

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка материалов:

Представленное «Основное (организованное) меню (10-ти дневное) питания детей в дошкольных образовательных организациях муниципального образования Каневской район, сезон: лето-осень, возраст: от 1,5 до 3 лет, длительность пребывания: 8-10 лет, разработанное ИП Тыркиной Г.Г., на основе 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 принт, 2011. - 544 с.;

-Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений./сост. А.Я. Первалов, Н.В. Тапешкина. - Изд-е 4-е доп. и испр. - Пермь, 2021. - 410 с.;

-Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.- Спб.: Речь, 2008. - 800с.;

-Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях /Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.:ДеЛи принт, 2016. - 640 с.;

-СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

-Технологические карты ИП Тыркиной Г.Г.

По результатам экспертизы меню установлено:

1.Основное (организованное) меню (10-ти дневное) питания детей в дошкольных образовательных учреждениях муниципального образования Каневской район, сезон лето-осень, разработано 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);

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

3.В меню предусмотрено распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи: завтрак, 2 завтрак, обед и полдник (п.8.1.2 приложение № 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

4.Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, приведены ссылки на рецепты используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептов (п.8.1.4 приложение № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

5.Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в основном меню, соответствуют наименованиям в использованном сборнике рецептов и технологических картах (раздел II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

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

7.Профилактика йод - дефицитных заболеваний осуществляется путем введения в рацион йодированной соли, что соответствует требованиям п.8.1.6 приложение № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Тиманевский

8. Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания, в представленном меню отсутствует (п.8.1.9 приложение № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
9. В меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для детей 1,5-3 лет (п.8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Название блюд	масса порций блюд в граммах (7- 11 лет)	
	фактическая	нормируемая
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130-150	130-150
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	30-40
Первое блюдо	150-160	150-180
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-70	50-60
Гарнир	110-120	110-120
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	150-180	150-180
Фрукты	100	95

10. Суммарные объёмы блюд по приемам пищи для детей от 1,5 до 3 лет соответствуют требованиям п.8.1.2 приложение № 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

Название блюд	Фактические суммарные объёмы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем	Нормируемые суммарные объёмы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Завтрак	356,7	350
2 завтрак	115	100
Обед	562,20	450
Полдник	240,0	200

11. В меню соблюдены требования по среднему % калорийности за неделю для детей 1,5-3 лет, что соответствует требованиям п.8.1.2, приложение № 10 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Горячие завтраки для детей 1,5-3 лет

1 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
завтрак	25	359,4	362,6	348,3	364,3	342,1	355,34	25,38%
Суточная калорийность - 1400 ккал. - 100%, 350 ккал. - 25%								

2 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
завтрак	25	363,8	348,8	336,5	362,6	353,1	352,96	25,21%
Суточная калорийность - 1400 ккал. - 100%, 350 ккал. - 25%								

Горячие обеды для детей 1,5-3 лет

1 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
обед	35	492,9	486,1	505,1	506,9	482,3	494,66	35,33%
Суточная калорийность - 1400 ккал. - 100%, 490 ккал. - 35%								

Тимашевский

финал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

2 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
обед	35	499,1	473,5	514,5	479,2	503,5	493,96	35,28%
Суточная калорийность - 1400 ккал. -100%, 490 ккал. - 35%								

Полдники для детей 1,5-3 лет

1 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
полдник	15	203,4	211,8	213,2	208,7	213,7	210,16	15,01%
Суточная калорийность - 1400 ккал. -100%, 210 ккал. - 15%								

2 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
полдник	15	207,5	216,3	213,2	208,7	215,5	212,24	15,16%
Суточная калорийность - 1400 ккал. -100%, 210 ккал. - 15%								

12. В меню сбалансировано содержание белков, жиров и углеводов в зависимости от приёма пищи, что соответствует нормативам (приложение 10, таблица 1, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Прием пищи	Белки	Жиры	Углеводы
Суточная потребность для завтрака	10,50	11,75	50,75
1 неделя завтрак (среднее значение)	10,79	11,84	51,34
2 неделя завтрак (среднее значение)	10,83	12,02	50,40
Суточная потребность для обеда	14,70	16,45	71,05
1 неделя обед (среднее значение)	15,32	16,3	71,1
2 неделя обед (среднее значение)	14,92	16,40	70,89
Суточная потребность для полдника	6,3	7,05	30,45
1 неделя полдник (среднее значение)	6,32	7,00	30,74
2 неделя полдник (среднее значение)	6,23	7,32	30,58

13. Повторяемость одинаковых блюд (горячие основные блюда) в течение дня и последующих двух дней не выявлена (МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»).

7.Вывод: Основное (организованное) меню (10-ти дневное) питания детей в дошкольных образовательных учреждениях муниципального образования Каневской район, сезон: лето-осень, возраст: от 1,5 до 3 лет, длительность пребывания: 8-10 лет, разработанное ИП Тыркиной Г.Г. соответствует требованиям: -СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п. 2.8 раздела II; п. 5.2 раздела V, п. 8.1, п. 8.1.2; п. 8.1.3; п. 8.1.4; п. 8.1.6; п. 8.1.9 раздела VIII, приложение № 6, приложение 8, таблицы 1 и 3 приложения № 9, таблицы 1 и 3 приложения № 10, приложение № 12.

Врач по общей гигиене

О.И. Белобородова

О.И. Белобородова

Гимматовский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»