

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

УТВЕРЖДАЮ

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

Заместитель руководителя

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

Тихорецком филиале

Шевченко А.Ю.



## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 762/32 « 27 » 09 2024 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 1,5 до 3 лет включительно), разработанных ООО «Комбинат  
«Школьного питания», по адресу: Краснодарский край, Тихорецкий район, г. Тихорецк,  
ул Федосеева, 51

Производство экспертизы начато: 18.09.2024 16-00

Производство экспертизы окончено: 19.09.2024 14-00

**1. Основание:** заявление в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»  
№821/556/ОИ от 18.09.2023г

**2. Заявитель:** директор ООО «Комбинат «Школьного питания»

**юридический адрес:** Краснодарский край, Тихорецкий район, г. Тихорецк, ул Федосеева, 51  
ИНН 2360013915, ОГРН 1212300044747

**фактический адрес:** Краснодарский край, Тихорецкий район, г. Тихорецк, ул Федосеева,  
51

**3. Разработчик:** ООО «Комбинат «Школьного питания»

**юридический адрес:** Краснодарский край, Тихорецкий район, г. Тихорецк, ул Федосеева, 51

**фактический адрес:** Краснодарский край, Тихорецкий район, г. Тихорецк, ул Федосеева, 51

**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:**

- Циклическое двухнедельное меню для детей дошкольного возраста,  
находящихся в образовательных учреждениях с режимом пребывания 8-10,5 часов  
(возрастная группа от 1,5 до 3 лет включительно);

- накопительные ведомости

- технологические карты

188160

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

Продолжение:  
Страницы № 2-4

## **6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:**

Меню составлено на период 10 дней, форма меню в соответствии с приложением №8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Представленный вариант циклического двухнедельного меню для детей дошкольного возраста, находящихся в образовательных учреждениях с режимом пребывания 8-10,5 часов (возрастная группа от 1,5 до 3 лет включительно), разработанных ООО «Комбинат «Школьного питания», по адресу: Краснодарский край, Тихорецкий район, г. Тихорецк, ул Федосеева, 51, разработаны ООО «Комбинат «Школьного питания» на основе следующей документации:

«Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений». Пермь 2011г.;

По результатам экспертизы циклического двухнедельного меню для детей дошкольного возраста, находящихся в образовательных учреждениях с режимом пребывания 8-10,5 часов (возрастная группа от 1,5 до 3 лет включительно) 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 1,5-3 лет, в т.ч. с ОВЗ (п.8.1.2, п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
3. Примерные меню разработаны с учетом сезонности (осенне-летний период), на период двух недель, с учетом организации воспитательного процесса. (п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
4. Примерные меню содержат информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, данные по содержанию витаминов и микронутриентов, приведены ссылки на рецепты 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 использованном сборнике рецептов (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 на кулинарные изделия указана температура блюда на раздаче.
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 свежемороженых ягод, сухофруктов, йодированной соли (п.8.1.6 приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Завтрак включает в себя основное горячее блюдо (мясное, рыбное, крупяное, молочное, овощное), закуску, а также творожные запеканки и омлет, напитки, предусмотрена выдача фруктов, кисломолочных напитков.

В состав ассортимента пищевой и готовой продукции, реализуемой в обед, включены закуски (порционные овощи, салаты из овощей), первые (супы, борщи) и вторые блюда, компоты в ассортименте (из сухофруктов, свежих фруктов), горячие напитки (чай, кофейный напиток, какао), сок, свежие фрукты, кисломолочные напитки.

Полдник состоит из кулинарных изделий, вторые блюда, бутербродной продукции, напитков, кондитерских изделий, свежих фруктов.

В примерных меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для учащихся 1,5-3 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).

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

День меню	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	норматив
Завтрак	350	355	350	355	355	358	350	355	350	355	не менее 350
Второй завтрак	100	150	100	150	100	150	100	100	150	100	не менее 100
Обед	585	585	600	595	625	600	585	585	585	605	не менее 450
Полдник	260	210	260	318	210	270	240	318	320	210	не менее 200

Суточная потребность детей возраста 1,5-3 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).

Согласно таблице 3 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, школьное питание должно обеспечивать возмещение суточной потребности учащихся в пищевых веществах и энергии при четырехкратном питании детей в пределах 75 %.

При четырехразовом питании детей с ОВЗ по десятидневному меню пищевая и энергетическая ценность рационов составляет:

День меню	четырёхразовое питание			Калорийность ккал
	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	
1 день	59,0	37,7	244,6	1546,5
2 день	35,5	44,5	175,5	1236,8
3 день	50,0	43,7	157,6	1224,0
4 день	59,5	49,4	158,4	1316,2
5 день	43,2	34,9	199,9	1283,7
6 день	43,5	33,9	183,7	1211,1
7 день	43,8	36,7	150,1	1101,3
8 день	34,6	36,6	144,5	1048,6
9 день	64,5	49,1	161,6	1348,8
10 день	39,1	37,6	163,0	1121,5
Среднее % СП*	34,9/83,0%	36,7/78,0%	157,6/77,6%	1109,0/79,2%

\*СП-суточная потребность

По результатам анализа представленных ведомостей контроля за рационом питания (нетто) возрастной категории детей 1,5-3 лет, воспитанники в целом обеспечены среднесуточными наборами пищевой продукции (на 1 воспитанника в сутки), в соответствии с требованиями п.8.1.2 приложения № 7 таблицы 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 с учетом замены продуктов по таблице взаимозаменяемости (раздел VIII 8.1.2 (приложение № 7 таблица 1) СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

1,5-3 лет

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Средне-суточная норма, г	четырёхразовое питание	
		г	%
Хлеб ржаной	40	30	75
Хлеб пшеничный	60	46,2	77
Мука пшеничная	25	19,6	78,4

Крупы, бобовые	30	23,9	79,7
Макаронные изделия	8	6,7	83,8
Картофель	120	90,3	75,3
Овощи	180	141,8	78,8
Фрукты свежие	95	75,17	79,1
Сухофрукты	9	7,1	78,9
Соки плодоовощные	100	75	75
Мясо	50	38,65	77,3
Субпродукты (печень)	20	15	75
Птица	20	15,02	75,1
Рыба	32	24,03	75,1
Молоко и кисломолочная продукция	390	300,4	77
Творог	30	22,8	76
Сыр	4	3	75
Сметана	9	6,7	74,4
Масло сливочное	18	13,7	76,1
Масло растительное	9	6,8	75,6
Яйцо (шт)	1	0,78	78
Сахар	25	22,8	91,2
Кондитерские изделия	12	9	75
Чай	0,5	0,4	78,9
Какао-порошок	0,5	0,4	78,9
Кофейный напиток	1	0,8	80
Соль	3	2,25	75

**7. Вывод:** представленное на экспертизу цикличное двухнедельное меню для детей дошкольного возраста, находящихся в образовательных учреждениях с режимом пребывания 8-10,5 часов (возрастная группа от 1,5 до 3 лет включительно), разработанных ООО «Комбинат «Школьного питания», по адресу: Краснодарский край, Тихорецкий район, г. Тихорецк, ул. Федосеева, 51, соответствует 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

Воронина О.И.