

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.  
М.П.

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 5050/21 « 24 » ноября 20 года  
21  
по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного меню (10 ти дневное) с 12 лет и старше, с 7- 11 лет, летне-осеннее для обучающихся, обед, разработанного МКУ «Центр укрепления материально-технической базы образования» Темрюкский район, расположенного по адресу: Краснодарский край, Темрюкский район, г. Темрюк, ул. Октябрьская, 3.

Производство экспертизы начато: 28.10.2021г.  
Производство экспертизы окончено: 24.11.2021г.

- 1. Основание:** Заявление директора МКУ ЦУМТБО ТР Янчиленко Д.В., входящий № 1727/906/ОИ от 28.09.2021 г.
- 2. Заявитель:** Муниципальное казенное учреждение «Центр укрепления материально-технической базы образования» Темрюкский район. Юридический адрес: Краснодарский край, Темрюкский район, г. Темрюк, ул. Октябрьская, 3;  
**ИНН:** 2352033668/235201001  
**ОГРН:** 1022304739907  
**фактический адрес:** Краснодарский край, Темрюкский район, г. Темрюк, ул.Р.Люксембург,21а.
- 3. Разработчик:** Муниципальное казенное учреждение «Центр укрепления материально-технической базы образования» Темрюкский район.  
**Юридический адрес:** Краснодарский край, Темрюкский район, г. Темрюк, ул. Октябрьская, 3.  
**Фактический адрес:** Краснодарский край, Темрюкский район, г. Темрюк, ул. Октябрьская, 3.
- 4. Цель экспертизы:** на соответствие требованиям:  
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32; СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28;

Анапский

филиал

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Продолжение: 2  
Страницы №

353440, г-к Анапа, ул. Трудящихся 026254



**5. Перечень рассмотренных материалов:**

- Примерное меню (10-т дневное) с 7-11 лет летне-осеннее для обучающихся обед, расход продуктов полдник по дням для детей 7-11 лет;
- Примерное меню (10-т дневное) старше 12 лет летне-осеннее для обучающихся обед, расход продуктов полдник по дням для детей старше 12 лет;
- Технологические карты.

**6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:**

Представлены меню завтраков, для двух возрастных категорий детей: с 7 до 11 лет и старше 12 лет, для составления меню использовались: «Сборник технологических нормативов, рецептур и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, составил: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В., под общей редакцией профессора Перевалова А.Я.

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, 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. Одни и те же блюда, в представленных меню, в смежные два дня не повторяются.

Представлены технологические карты на все кулинарные изделия для приготовления обеда, с учетом возрастных групп, что соответствует требованиям п. 2.3.3 СП 2.4.3648-20, п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Представлены технологические карты на все кулинарные изделия для приготовления обедов, разработаны с учетом возрастных групп, что соответствует требованиям п. 2.3.3 СП 2.4.3648-20, п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В технологических картах указан сборник рецептур блюд, имеется информация о технологии приготовления блюд, калорийности, содержанию белков, жиров и углеводов, витаминов и минеральных веществ, с указанием температуры подачи горячих блюд.

Для приготовления кулинарных блюд, в целях профилактики йододефицитных состояний у детей, в соответствии с представленными технологическими картами, используется пищевая поваренная йодированная соль, что соответствует требованиям п.8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Массы порций кулинарных блюд предусмотрены не менее установленных в табл.1 Приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, суммарные объемы обедов предусмотрены не менее установленных в таб.3 Приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, что соответствует требованиям п.8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

возраст	Нормативный суммарный объем обеда	Суммарный объем обеда предусмотренный в меню (средний по меню)	Нормативная калорийность обеда	Калорийность предусмотренная в меню (средняя по меню)	Предусмотренный % обеда от суточной калорийности в меню (30-35%)
7-11 лет	700	800	705-822	815	35%
12 лет и старше	800	850	816-952	920	33,8%

Анапский

г-к Анапа, ул. Трудящихся 1А

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»



Предусмотренная калорийность завтрака соответствует таб.3 Приложения 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

**7.Вывод:**

представленные примерные меню (10 ти дневные) с 12 лет и старше, с 7- 11 лет, летне-осеннее, обед, разработанные МКУ «Центр укрепления материально-технической базы образования» Темрюкский район, расположенного по адресу: Краснодарский край, Темрюкский район, г. Темрюк, ул. Октябрьская, 3, соответствуют требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» раздел VIII, 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.

Анапский

г-к Анапа, ул. Трудящихся 1А

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Краснодарском крае»