

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 _____ филиале

Юркин В.Ж.
М. П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 5012/21 « 24 » ноября 20 года
по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного меню (10 ти дневное) с 12 лет и старше, с 7- 11 лет, летне-осеннее для обучающихся, завтрак, 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 № 1729/908/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»

353440, г-к Анапа, ул. Трудящихся 1026253

Продолжение: 2
Страницы № _____

5. Перечень рассмотренных материалов:

- Примерное меню (10-т дневное) с 7-11 лет летне-осеннее для обучающихся завтрак, расход продуктов полдник по дням для детей 7-11 лет;
- Примерное меню (10-т дневное) старше 12 лет летне-осеннее для обучающихся завтрак, 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 завтраков, 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 завтрака, 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 завтрака, 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 завтраков 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 завтрака	Суммарный объем завтрака предусмотренный в меню (средний по меню)	Нормативная калорийность завтрака	Калорийность предусмотренная в меню (средняя по меню)	Предусмотренный % завтрака от суточной калорийности в меню (20-25%)
7-11 лет	500	550	470-587	560,1	23,8%
12 лет и старше	550	630	544-680	666,8	24,5%

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

Анапский

г-к Анапа, ул. Трудящихся 1А

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

7. Вывод:

представленные примерные меню (10 ти дневные) с 12 лет и старше, с 7- 11 лет, летне-осеннее, завтрак, 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»