

353440, г-к Анапа, ул. Дружбы 026254

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
филиал

Анапский

Российской Федерации от 28.09.2020 № 28;
детей и молодежи", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача
эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления
санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32; СП 2.4.3648-20 "Санитарно-
общественного питания населения", утвержденные постановлением Главного государственного
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации

4. Цель экспертизы: на соответствие требованиям:
Фактический адрес: Краснодарский край, Темрюкский район, г. Темрюк, ул. Октябрьская, 3.
Юридический адрес: Краснодарский край, Темрюкский район, г. Темрюк, ул. Октябрьская, 3.
технической базы образования» Темрюкский район.
3. Работчик: Муниципальное казенное учреждение «Центр укрепления материально-
фактический адрес: Краснодарский край, Темрюкский район, г. Темрюк, ул. Локсембург, 21а.
ОГРН: 1022304739907
ИНН: 2352033668/235201001

район, г. Темрюк, ул. Октябрьская, 3;
базы образования» Темрюкский район. Юридический адрес: Краснодарский край, Темрюкский
2. Заявитель: Муниципальное казенное учреждение «Центр укрепления материально-технической
1727/906/ОИ от 28.09.2021 г.
1. Основание: Заявление директора МКУ ЦУМТБО ТР Янчиленко Д.В., входящий №

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

Темрюкский район, г. Темрюк, ул. Октябрьская, 3.
обучающихся, общ. разрабатанного МКУ «Центр укрепления материально-технической
примерного меню (10 ти дневное) с 12 лет и старше, с 7-11 лет, летне-осеннее для

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

№ _____ « 24 » ноября 2021 года
5050/21

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

М.П. _____
Юркин В.Ж.
в _____
Анапском
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
Заместитель руководителя



УТВЕРЖДАЮ

Аттестат аккредитации органа инспекции
№ RA.RU.71001 от 22.04.2015.

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

Анапский

возраст	Нормативный суммарный объем обеда	Суммарный объем обеда 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%

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, колледжей, 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., Лапешкина Н.В., Тришина А.С., Кашина Е.В., под общей редакцией профессора Перевалова А.Я.

Меню обеда, разработаны на период двух недель (10 дневное) для каждой возрастной группы содержит информацию о биологической ценности, калорийности, указано содержание белков, жиров 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 обеда, 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, содержание белков, жиров и углеводов, витаминов и минеральных веществ, с указанием температуры подачи горячих блюд. Для приготовления кулинарных блюд, в целях профилактики инфекционных состояний у детей, в соответствии с представленными технологическими картами, используется пищевая поваренная соль, что соответствует требованиям п. 8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Маслы 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 табл.3 Приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, что соответствует требованиям п.8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5. Перечень рассмотренных материалов:

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

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

г-к Анапа, ул. Трудящихся 1А

Анапский

Врач по общей гигиене

Довбань О.В.

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, п. Темрюк, ул. Октябрьская, 3, соответствуют требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения» раздел VIII, СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".

Стр. 20
24 ноября 2021 5050/21