



Ф 01 ДП 02-10-10

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае»**

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

Уникальная запись в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.710074  
Дата внесения в реестр аккредитованных лиц 02 июля 2015 г.

Юридический адрес:

660100, г. Красноярск, Сопочная ул., д. 38

Тел. (391) 202-58-33, факс (391) 243-18-47

E-mail: mail@fbuz24.ru

www.fbuz24.ru

ОКПО 76733231, ОГРН 1052463018475,

ИНН/КПП 2463070760/246301001

Фактический адрес:

660100, г. Красноярск, Сопочная ул., д. 38

Тел. (391) 202-58-33, факс (391) 243-18-47

E-mail: mail@fbuz24.ru

www.fbuz24.ru

ОКПО 76733231, ОГРН 1052463018475,

ИНН/КПП 2463070760/246301001



**УТВЕРЖДАЮ**  
Руководитель Органа инспекции  
Заместитель главного врача

Н.А. Торотенков  
«  »    2024г

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

31 ОКТ 2024

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы о соответствии санитарным правилам примерного 20-дневного цикличного меню с технологическими (технико-технологическими) картами приготовления блюд для организации питания детей с 1,5 до 7 лет в дошкольном образовательном учреждении

г. Красноярск

№ 12235

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза (далее - экспертиза) соответствия примерного 20-дневного цикличного меню с технологическими (технико-технологическими) картами приготовления блюд для организации питания детей с 1,5 до 7 лет в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Центр развития ребенка № 323», проведена на основании заявления № 13/819 от 08.10.2024 г., в соответствии с договором № 102793р/24 от 09.10.2024 г., заключенного между обществом с ограниченной ответственностью «ФСЭБ» и ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае»

Экспертиза проводилась Апасовым М.Ю. врачом по общей гигиене отдела санитарно-эпидемиологических экспертиз проведена в соответствии со ст. 42 Федерального Закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ.

Дата проведения инспекции с 11.10.2024 по 30.10.2024  
Экспертиза проводилась на соответствие требований следующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов:

1) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, п.п. 2.1, 2.8, 8.1-8.3 (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

При проведении экспертизы использовались следующие документы и информационные материалы:

1) Примерное 20-дневного цикличного меню с технологическими (техничко-технологическими) картами приготовления блюд для организации питания детей с 1,5 до 7 лет в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Центр развития ребенка № 323», утвержденная заведующим муниципальным автономным дошкольным образовательным учреждением «Центр развития ребенка № 323»;

2) МР 2.4.5.0107-15 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах» (далее - МР 2.4.5.0107-15);

3) МР 2.4.0260-21. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям. Методические рекомендации (далее - МР 2.4.0260-21).

Экспертиза проведена по следующим направлениям:

1. Общие сведения;
2. Экспертиза примерного 20-дневного цикличного меню, технологических (техничко-технологических) карт приготовления блюд.

### **1. Общие сведения**

На санитарно-эпидемиологическую экспертизу представлено примерное 20-дневного цикличного меню с технологическими (техничко-технологическими) картами приготовления блюд для организации питания детей с 1,5 до 7 лет в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Центр развития ребенка № 323», утвержденная заведующим муниципальным автономным дошкольным образовательным учреждением «Центр развития ребенка № 323».

Меню разработано обществом с ограниченной ответственностью «ФСЭБ». Меню рассчитано на 5-кратный прием пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин). Интервалы между приемами пищи не должны превышать 4 часов. Длительность приемов пищи должна составлять: для завтрака, полдника, ужина, паузина 15-20 минут, для обеда 20-30 минут.

При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%

**2. Экспертиза примерного 20-дневного цикличного меню, технологических (техничко-технологических) карт приготовления блюд**  
Представленное меню утверждено заведующим муниципальным

автономным дошкольным образовательным учреждением «Центр развития ребенка № 323», что соответствует требованиям п. 8.1.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Меню разработано для возрастной категории детей 1,5-3 лет и 3-7 лет на 20 дней (четыре учебные недели, пять учебных дней в неделю), что соответствует требованиям п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Меню предусматривает пятикратный прием пищи: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин.

В меню представлена информация о биологической ценности (содержание калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов в среднем за сутки на каждый прием пищи по каждому блюду).

Представлены технологические (техничко-технологические) карты на заявленные в меню блюда с указанием сборников рецептов, информацией о технологии приготовления блюд, калорийности, содержании белков, жиров и углеводов, витаминов и минеральных веществ, для горячих блюд - информации о температуре их выдачи.

В меню отсутствует пищевая продукция, включенная в перечень не допускаемой при организации питания детей, что соответствует требованиям п. 8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложение № 6).

В меню не выявлено повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течении одного или двух дней подряд.

Цикличное меню должно быть разработано в соответствии с требованиями п. 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 с учетом требований, содержащихся в приложениях №№ 6-13 к данным санитарным правилам.

В представленном меню, технологических (техничко-технологических) картах имеются расчетные данные по содержанию в продуктах и готовых блюдах витаминов и минеральных веществ с учетом суточной потребности для возрастных групп детей 1,5-3 лет, 3-7 лет, что соответствует требованиям п. 8.1.2, таблицы № 1 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.5. МР 2.4.0179-20.

В соответствии с требованиями п. 8.1.2 (приложение № 8, приложение № 12) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 меню оформлено:

- (ТТК)/«№ рецептуры»;
- «наименование блюда»;
- «вес блюда»;
- «пищевые вещества: белки, жиры, углеводы»;
- «энергетическая ценность»;
- «витамины»;
- «минеральные вещества»;
- «итого: завтрак»;
- «итого: второй завтрак»;
- «итого: обед»;
- «итого: полдник»;
- «итого: ужин»;
- «итого за день»;
- «итого за неделю»;

«среднее за 1 день цикла».

В соответствии с требованиями п. 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 представленные технологические (технико-технологические) карты приготовления блюд содержат данные о сборниках рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания:

- Химический состав российских продуктов: Справочник / Под ред. Член-корр. МАИ, проф. И. М. Скурихина и академика РАМН, проф. В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2002 г.;

- Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005 г.;

- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.;

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, под общ. ред. проф. В. Т. Лапшиной, «Хлебпродинформ», 2004 г.;

- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Доброседова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.;

- Единый сборник технологических нормативов, рецептур 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, под общ. ред. А.Я. Перевалова, г. Пермь, 2021 г.

По технологическим документам изготовление блюд и кулинарных изделий осуществляется с использованием щадящих режимов (варки, запекания, тушения и т.д.).

В составе блюд по приемам пищи включен пшеничный и ржаной хлеб. Набор основных пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд выдержан в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Масса порций блюд завтрака, второго завтрака, обеда, полдника, ужина, для детей 1,5-3 лет соответствует требованиям п. 8.1.2, таблица 1 приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Масса порций блюд завтрака, второго завтрака, обеда, полдника, ужина для детей 3-7 лет соответствует требованиям п. 8.1.2, таблица 1 приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Суммарный объем блюд по приемам пищи для детей 1,5-3 лет составил: завтрак не менее 350 г, второй завтрак не менее 100 г, обед не менее 450 г, полдник не менее 200 г, ужин не менее 400 г, что соответствует требованиям п. 8.1.2, таблица 3 приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Суммарный объем блюд по приемам пищи для детей 5-7 лет составил: завтрак не менее 400 г, второй завтрак не менее 100 г, обед не менее 600 г, полдник не менее 250 г, ужин не менее 450 г, что соответствует требованиям п. 8.1.2, таблица 3 приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Согласно требований санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (таблица 3 приложения № 10) распределение энергии по приемам пищи с учетом кратности приемов пищи для организаций с круглосуточным пребыванием детей составляет: завтрак 20 %, второй завтрак 5%, обед 35 %, полдник 15 %, ужин 25 %.

Требованиями допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице 3 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, по каждому приему пищи.

Фактически % расчетное значение распределения энергии по дням для детей 1,5- 3 лет, 3-7 лет: завтрак - 20 %, второй завтрак - 5%, обед - 35 %, полдник - 15 %, ужин - 25 %, что соответствует требованиям п. 8.1.2, таблице 3 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Содержание белков, жиров, углеводов по всем дням для детей 1,5- 3 лет, 3-7 лет соответствует требованиям п. 8.1.2, таблице 1 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Согласно примерного цикличного меню, минимальный набор пищевой продукции соответствует требованиям п. 8.1.2, таблица 2 приложения № 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Представленная в меню суточная потребность в основных веществах и энергии соответствует требованиям п. 8.1.2, таблица № 1 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В примерном меню, а также в технологических картах предусмотрено использование витаминизированных напитков, что соответствует требованиям п. 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В целях профилактики йододефицитных состояний у детей в примерном цикличном меню предусмотрено использование соли поваренной пищевой йодированной при приготовлении блюд и кулинарных изделий, что соответствует требованиям п. 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

### 3. Выводы

3.1. Примерное 20-дневное цикличное меню с технологическими (технико-технологическими) картами приготовления блюд для организации питания детей с 1,5-7 лет в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Центр развития ребенка № 323» соответствует требованиям п. 2.8, п. 8.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

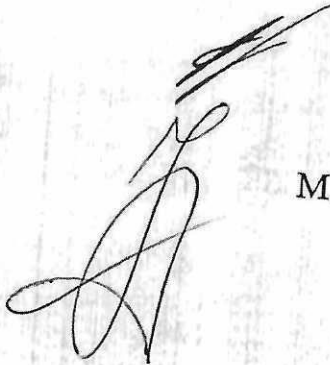
### 4. Заключение

На основании проведенной экспертизы установлено, что примерное 20-

дневное цикличное меню, технологические (техничко-технологические) карты приготовления блюд для организации питания детей с 1,5-7 лет в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Центр развития ребенка № 323» соответствует требованиям п. 2.8, п. 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.

Исполнитель:  
Врач по общей гигиене

Согласовано:  
Заведующий отделом-  
Технический директор



М.Ю. Апасов

М.С. Кравченко