

УТВЕРЖДАЮ

Аттестат аккредитации органа инспекции
№ RA.RU.710012 от 22 апреля 2015 г.



Заместитель руководителя
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
в _____ филиале
И. Юрских

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 3104/21 «01» июня 2023 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерных 10-дневных меню питания для детей возрастных категорий 1-3 лет и 3-7 лет (летне-осенний период) с 12-часовым пребыванием, разработанных Муниципальным казенным учреждением «Хозяйственно-эксплуатационная контора управления образования администрации муниципального образования город-курорт Анапа» (МКУ «ХЭК»), расположенным по адресу: 353440, Краснодарский край, р-н Анапский, г. Анапа, ул. Парковая, д.29

Производство экспертизы начато: 23.05.2023 г. в 10-00
Производство экспертизы окончено: 01.06.2023 г. в 09-00

1. Основание: заявление начальника МКУ «ХЭК» Таранкевича А.С., вх. № 1161/408/ОИ от 18.05.2023г.

2. Заявитель: Муниципальное казенное учреждение «Хозяйственно-эксплуатационная контора управления образования администрации муниципального образования город-курорт Анапа» (МКУ «ХЭК»).

Юридический адрес: 353440, Краснодарский край, р-н Анапский, г. Анапа, ул. Парковая, д.29

ИНН 2301041861

ОГРН 1022300519955

Фактический адрес: 353440, Краснодарский край, р-н Анапский, г. Анапа, ул. Парковая, д.29

3. Разработчик: Муниципальное казенное учреждение «Хозяйственно-эксплуатационная контора управления образования администрации муниципального образования город-курорт Анапа» (МКУ «ХЭК»).

Юридический адрес: 353440, Краснодарский край, р-н Анапский, г. Анапа, ул. Парковая, д.29

Фактический адрес: 353440, Краснодарский край, р-н Анапский, г. Анапа, ул. Парковая, д.29

4. Цель экспертизы: соответствие представленных примерных 10-дневных меню питания для детей возрастных категорий 1-3 лет и 3-7 лет (летне-осенний период), разработанных Муниципальным казенным учреждением «Хозяйственно-эксплуатационная контора

И. Юрских филиал
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

Продолжение:
Страницы № 2-5

027736

управления образования администрации муниципального образования город-курорт Анапа» (МКУ «ХЭК»), расположенным по адресу: 353440, Краснодарский край, р-н Анапский, г. Анапа, ул. Парковая, д.29 требованиям: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20) п. VIII.

5. Перечень рассмотренных материалов:

- циклическое меню с 12-часовым пребыванием 10 дней возрастная категория 1-3 лет (летне-осенний период);
- циклическое меню с 12-часовым пребыванием 10 дней возрастная категория 3-7 лет (летне-осенний период);
- технологические карты на блюда меню для детей 1-3 лет и 3-7 лет;
- ведомости выполнения норм продуктового набора для детей 1-3 лет и 3-7 лет за 10 дней 12 ч летне-осенний период;
- ведомости выполнения норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов для детей 1-3 лет и 3-7 лет дней 12 ч летне-осенний период.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Возрастные группы детей: 1-3 лет, 3-7 лет

Режим работы: представленные меню разработаны на 10 дней, 2 недели с понедельника по пятницу, сезон: летне-осенний, время нахождения детей в организациях: более 6 часов.

График питания: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин.

Режим питания: представленные меню для детей 1-3 лет и 3-7 лет предусматривают пятиразовый режим питания (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин), что соответствует требованиям п. 8.1.2. (таблица 4 приложение № 10) СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Представленные меню содержат информацию о биологической ценности (содержание калорийности, белков, жиров, углеводов), витаминах и минеральных веществах на каждый прием пищи по каждому блюду.

Содержание витаминов и микроэлементов в среднем за 10 дней для детей 1-3 лет составляет: витамина С – 39,8 мг или 88% от нормы на 1 ребенка в день, витамина В1 – 0,4 мг или 50%, витамина В2 – 0,9 мг или 100%, витамина А – 405,4 рет. экв/сут или 90%, кальция – 684,9 мг или 86%, фосфора – 965,5 мг или 138%, магния – 227,7 мг или 284,6%, железа – 13,7 мг или 137%.

Согласно представленных технологических карт, меню составлено на основании сборников рецептов:

- сборник технических нормативов - сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях./Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна.-М.: Дели Плюс, Москва, 2016.-640с.;
- сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в дошкольных общеобразовательных организациях, 2022.;
- сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций (3-7 лет) с.203 2020 г.;
- сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций (от 1 до 7 лет) 2021 г.;
- сборник технических нормативов - сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях./Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели Плюс, 2012.-544с.;

Лавинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

- сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях./под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-584с.;
Представлены технологические карты на заявленные в меню блюда с указанием сборников рецептур по каждому блюду. В представленных технологических картах содержится информация о технологии приготовления блюд, калорийности, содержании белков, жиров и углеводов, витаминов и минеральных веществ, для горячих блюд - информации о температуре их выдачи. Запрещенные пищевые продукты и способы приготовления блюд, которые не допускаются при организации питания детей, в технологии приготовления блюд отсутствуют, что соответствует требованиям п.8.1.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Характеристика меню

Представленные меню разработаны на 10 календарных дней. Формы примерных меню содержат полную информацию согласно п. 8.1.4 (приложение 8) СанПиН 2.3/2.4.3590-20: указана возрастная категория, вес блюда, количество пищевых веществ, энергетической ценности, витаминов и минеральных веществ за каждый прием пищи, итого за каждый день, номер рецептуры, номер сборника рецептур, среднее значение пищевых веществ в целом за период (10 дней).

Завтраки включают в себя горячее блюдо, бутерброд, напиток. Второй завтрак включает в себя соки овощные, фруктовые или ягодные или свежие фрукты, плоды или ягоды. Обеды включают холодное блюдо (овощная нарезка или салат, или икра кабачковая); первое горячее блюдо (супы), второе горячее блюдо (гарнир, мясное, рыбное блюдо или блюдо из мяса птицы), напиток, хлеб пшеничный и ржаной. Полдник включает в себя кисломолочный напиток или чай с мучным или кондитерским изделием без крема. Ужин включает в себя основное горячее блюдо, напиток, хлеб, закуску. В примерных меню предусмотрено ежедневное использование в питании детей молока, мяса или птицы, картофеля, овощей, свежих фруктов, хлеба ржаного и пшеничного, яиц, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты используются не реже 2 раз в неделю (сыр, сметана, рыба и другие).

В представленных примерных меню для детей 1-3 лет, 3-7 лет повторяемость одних и тех же блюд в течение дня или двух смежных дней не выявлена.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи во все дни соответствуют требованиям п. 8.1.2. (таблица 3 приложение № 9) СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Вес блюд, указанный в меню для детей 1-3 лет, 3-7 лет во все дни соответствует требованиям п. 8.1.2. (таблица 1 приложение № 9) СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Соответствие (несоответствие) пищевой и энергетической ценности питания физиологическим потребностям детей.

Проведен подсчет белков, жиров, углеводов, калорийности за каждый день, отдельно за завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин и в целом за 10 дней, для детей возрастных категорий 1-3 лет и 3-7 лет.

Примерное 10-дневное меню для детей возрастной категории 1-3 лет:

Энергетическая ценность дневного рациона питания по меню в среднем за 10 дней составляет 1403,5 ккал или 100% от средней суточной потребности детей от 1 до 3 лет (1400 ккал). Среднесуточное содержание белков составило – 52,0г при суточной потребности 42г, жиров – 46,1г при суточной потребности 47г, углеводов – 194,3г при суточной потребности 203г. Проведя расчет соотношения доли макронутриентов к калорийности представленного рациона для питания детей 1-3 лет, установлено, что в представленном примерном меню содержание белков обеспечивает 14,8% калорийности рациона, жиров – 29,6%, углеводов – 55,4%. Согласно методическим рекомендациям МР 2.3.1.0253-21 «Нормы физиологических

Антонис

потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации» (таблица 22), оптимальное соотношение доли макронутриентов в калорийности рациона для детей 1-3 лет составляет белков – 12-15% от калорийности рациона, жиров – 30-40% от калорийности рациона, углеводов – 55-60% от калорийности рациона.

Распределение в процентном отношении потребления энергетической ценности по приемам пищи в среднем за 10 дней в процентах от суточной потребности детей от 1 до 3 лет составляет: завтрак – 291 ккал или 20% при норме 20%, второй завтрак – 65 ккал или 5% при норме 5%, обед – 485 ккал или 35% при норме 35%, полдник – 206 ккал или 15% при норме 15%, ужин – 356,5 ккал или 25% при норме 25%.

Пищевая и энергетическая ценность питания, указанная в представленном меню для детей возрастной категории 1-3 лет, а также распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в течение дня соответствуют требованиям п. 8.1.2. (таблицы 1, 3 приложение № 10) СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Примерное 10-дневное меню для детей возрастной категории 3-7 лет:

Энергетическая ценность дневного рациона питания по меню в среднем за 10 дней составляет 1801,9 ккал или 100% от средней суточной потребности детей от 3 до 7 лет (1800 ккал). Среднесуточное содержание белков составило – 67,5г при суточной потребности 54г, жиров – 60г при суточной потребности 60г, углеводов – 247,4г при суточной потребности 261г. Проведя расчет соотношения доли макронутриентов к калорийности представленного рациона для питания детей 3-7 лет, установлено, что в представленном примерном меню содержание белков обеспечивает 15% калорийности рациона, жиров – 30%, углеводов – 55%. Согласно методическим рекомендациям МР 2.3.1.0253-21 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации» (таблица 22), оптимальное соотношение доли макронутриентов в калорийности рациона для детей 1-3 лет составляет белков – 12-15% от калорийности рациона, жиров – 25-35% от калорийности рациона, углеводов – 55-60% от калорийности рациона.

Распределение в процентном отношении потребления энергетической ценности по приемам пищи в среднем за 10 дней в процентах от суточной потребности детей от 3 до 7 лет составляет: завтрак – 365 ккал или 20% при норме 20%, второй завтрак – 82 ккал или 5% при норме 5%, обед – 627 ккал или 35% при норме 35%, полдник – 280 ккал или 15% при норме 15%, ужин – 447,9 ккал или 25% при норме 25%.

Пищевая и энергетическая ценность питания, указанная в представленном меню для детей возрастной категории 3-7 лет, а также распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в течение дня соответствуют требованиям п.8.1.2. (таблицы 1, 3 приложение № 10) СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Представлены ведомости выполнения норм продуктового набора по меню для детей 1-3 лет и 3-7 лет 12 ч летне-осенний период, согласно которым в представленных меню используется весь среднесуточный набор пищевой продукции для организации питания детей до 7 лет согласно таблицы 1 приложения 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для обеих возрастных групп.

7. Вывод: на основании вышеизложенного установлено, что представленные на экспертизу примерные 10-дневные меню питания для детей возрастных категорий 1-3 лет и 3-7 лет (летне-осенний период) с 12-часовым пребыванием, разработанные Муниципальным казенным учреждением «Хозяйственно-эксплуатационная контора управления образования администрации муниципального образования город-курорт Анапа» (МКУ «ХЭК»), расположенным по адресу: 353440, Краснодарский край, р-н Анапский, г. Анапа, ул.

Анапский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

Парковая, д.29, **соответствуют** требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» р. VIII.

Врач по общей гигиене



Кондюкова С.С.

Антисепт

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»