

5  
Федеральная служба по надзору  
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека  
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя  
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены  
и эпидемиологии в Краснодарском крае»  
в Тимашевском филиале  
Иванов И.Б.  
М.П.



## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1846/39 «16» 05 2024 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

основного (организованного) меню питания детей в лагерях дневного пребывания,  
сезон: летний, возраст: 12 лет и старше, разработанного ИП Игнаткиной Н.А.

Производство экспертизы начато: 08.05.2024г. 15.05ч.

Производство экспертизы окончено: 16.05.2024г. 16.30ч.

1. Основание: заявление ИП Игнаткиной Н.А., зарегистрированное в Тимашевском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» от 08.05.2023г. № 2672.

2. Заявитель: ИП Игнаткина Наталья Александровна.

Юридический адрес: 353860, Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул. Братьев Кошевых, д. 15, кв. 55.

ИНН: 234700318305

ОГРН: 315236900001500

фактический адрес: 353860, Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул. Братьев Кошевых, д. 15, кв. 55.

3. Разработчик: ИП Игнаткина Н.А.

Юридический адрес: 353860, Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул. Братьев Кошевых, д. 15, кв. 55.

Фактический адрес: 353860, Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул. Братьев Кошевых, д. 15, кв. 55.

4. Цель экспертизы: на соответствие требованиям

-СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п. 2.8 раздела II; п. 5.2 раздела V, п. 8.1, п. 8.1.2; п. 8.1.3; п. 8.1.4; п. 8.1.6; п. 8.1.9 раздела VIII, приложение № 6, приложение 8, таблицы 1 и 3 приложения № 9, таблицы 1 и 3 приложения № 10, приложение № 12.

5. Перечень рассмотренных материалов:

-Основное (организованное) меню питания детей в лагерях дневного пребывания, сезон: летний, возраст: 12 лет и старше, разработанное ИП Игнаткиной Н.А.;  
-технологические карты кулинарных изделий (блюды).

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленное «Основное (организованное) меню питания детей в лагерях дневного пребывания, сезон: летний, возраст: 12 лет и старше, разработанное ИП Игнаткиной Н.А., на основе следующих документов:

Тимашевский филиал

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

352700, г. Тимашевск, ул. Коллеж  
Кальная, 3 тел. 886130 98345

Продолжение:  
Страницы № 2-4

175 560

- Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях /Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:ДеЛи принт, 2011. - 544 с.;
- 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, лечебно-профилактических учреждений./сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина. - Изд-е 4-е доп. и испр. - Пермь,2021. - 410 с.;
- Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - Спб.: Речь, 2008. - 800 с.;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГАУЗ НИЦЗД МИНЗДРАВА РОССИИ, НИИ ГИОЗДИП, НП СРО «АПСПСОЗ»/ Под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы.- М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016.-361 с.;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Технологические карты ИП Игнаткиной Н.А.

По результатам экспертизы меню установлено:

- 1.Основное (организованное) меню питания детей в лагерях дневного пребывания, на летний период, разработано на основании сформированного рациона питания, включающего распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (п.8.1.2, п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 2.Представленное меню разработано на период трех недель (15 дней, с понедельника по пятницу) (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 3.В меню предусмотрено распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи: завтрак и обед (п.8.1.2 приложение № 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 4.Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептур (п.8.1.4 приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 5.Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в основном меню, соответствуют наименованиям в использованном сборнике рецептур и технологических картах (раздел II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 6.В технологических картах указана температура блюд при раздаче, что соответствует требованиям п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- 7.Профилактика йод - дефицитных заболеваний осуществляется путем введения в рацион йодированной соли, что соответствует требованиям п.8.1.6 приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 8.Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания, в представленном меню отсутствует (п.8.1.9 приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 9.В меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для детей 12-18 лет (п.8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Название блюд	масса порций блюд в граммах (12 лет и старше)	
	фактическая	нормируемая
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	200-250	200-250

Тимашевский филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	100-120	100-150
Первое блюдо	250-300	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100-120	100-120
Гарнир	180-220	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	200	180-200
Фрукты	100-120	100

10. Суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям п.8.1.2 приложение № 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

Для детей 12-18 лет:

Название блюд	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Завтрак	620,1	550
Обед	1029,2	800

11. В меню соблюдены требования по среднему % калорийности за неделю для детей 12-18 лет, что соответствует требованиям п.8.1.2, приложение № 10 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Горячие завтраки для детей 12-18 лет

1 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
завтрак	25	663,1	691,3	676,9	671,4	711	682,74	25,1%
Суточная калорийность - 2720 ккал. - 100%, 680 ккал. - 25%								

2 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
завтрак	25	682,4	680,3	709,9	697,2	701,2	694,2	25,5%
Суточная калорийность - 2720 ккал. - 100%, 680 ккал. - 25%								

3 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
завтрак	25	689	707,2	711	693,5	693	698,74	25,7%
Суточная калорийность - 2720 ккал. - 100%, 680 ккал. - 25%								

Горячие обеды для детей 12-18 лет

1 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
обед	35	932,7	911,8	946,2	945,4	939,4	935,1	34,5%
Суточная калорийность - 2720 ккал. - 100%, 952 ккал. - 35%								

2 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
обед	35	918,5	942,6	940,6	966,5	927,2	939,1	34,53%
Суточная калорийность - 2720 ккал. - 100%, 952 ккал. - 35%								

Тимашевский филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

3 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
обед	35	918,8	963,4	949	972,5	938,9	948,5	34,9%
Суточная калорийность – 2720 ккал. -100%, 952 ккал. - 35%								

12. В меню сбалансировано содержание белков, жиров и углеводов в зависимости от приёма пищи, что соответствует нормативам (приложение 10, таблица 1, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Прием пищи	Белки	Жиры	Углеводы
Суточная потребность для завтрака	22,5	23	95,75
1 неделя завтрак (среднее значение)	22,42	23,6	95,1
2 неделя завтрак (среднее значение)	22,94	23,3	97,9
3 неделя завтрак (среднее значение)	22,2	23,3	98,96
Суточная потребность для обеда	31,5	32,2	134,05
1 неделя обед (среднее значение)	31,14	32,6	129,5
2 неделя обед (среднее значение)	31,4	32,2	131,2
3 неделя обед (среднее значение)	30,8	32,7	134,2

13. Повторяемость одинаковых блюд (горячие основные блюда) в течение дня и последующих двух дней не выявлена (МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»).

**7. Вывод:** Основное (организованное) меню питания детей в лагерях дневного пребывания, сезон: летний, возраст: 12 лет и старше, разработанное ИП Игнаткиной Н.А. соответствует требованиям:

-СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п. 2.8 раздела II; п. 5.2 раздела V, п. 8.1, п. 8.1.2; п. 8.1.3; п. 8.1.4; п. 8.1.6; п. 8.1.9 раздела VIII, приложение № 6, приложение 8, таблицы 1 и 3 приложения № 9, таблицы 1 и 3 приложения № 10, приложение № 12.

Врач по общей гигиене

*О.И. Белобородова*

О.И. Белобородова

*Тимашевский*

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»