



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
"ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ"
ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ЗДРАВООХРАНЕНИЯ «ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ» В ГОРОДЕ ШАХТЫ
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ**

Место нахождения: ул. 7-я линия 67, Ростов-на-Дону, 344019.

Тел.: (863) 251 04 92, факс: (863) 251 02 06, E-mail: master@doneses.ru, http://www.61.rospotrebnadzor.ru

ОКПО 76921470, ОГРН 1056167011944, ИНН/КПП 6167080156/616701001

Адрес места фактической деятельности филиала: 346500, Ростовская область, г. Шахты,
ул. Шевченко, д. 153, Тел. (8636)22-51-57, факс (8636)22-56-58, E-mail: sha@doses.ru

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц
№ RA.RU.710028.

Дата внесения в реестр сведений об аккре-
дитованном лице 24.04.2015 г.

УТВЕРЖДАЮ

Главный врач
филиала ФБУЗ "ЦГиЭ в РО"
в г. Шахты

С.Г. Плясовица
«10» февраля 2022 г.

Экспертное заключение

№ №11.2-01/1094 от 10.02.2022 г.

Мною врачом по общей гигиене отделения гигиены и эпидемиологии в г. Шахты Кириенко А.В., на основании заявления № 28.01-09/5397 от 30.12.2021г Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад общеразвивающего вида №12 «Золушка» города Новошахтинска, г. Новошахтинск, ул. 4-я Пятилетка, 53, ИНН 6151009038, ОГРН 1026102483648, проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза цикличного меню приготовляемых блюд для питания детей в возрасте от 1 до 3 лет МБДОУ д/с №12 утвержденное заведующий МБДОУ д/с №12 М.А. Семкова.

Дата проведения инспекции: 10.02.2022г.

Материалы, представленные на санитарно-эпидемиологическую экспертизу:
- цикличное меню приготовляемых блюд для питания детей в возрасте от 1 до 3 лет МБДОУ д/с №12 утвержденное заведующий МБДОУ д/с №12 М.А. Семкова;

Характеристика представленной документации: документы представлены в полном объеме.

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена в соответствии с: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организа-

Экспертное заключение №11.2-01/1094 от 10.02.2022г.

Общее количество страниц: 5 Страница 1

Настоящее экспертное заключение подлежит частичному или полному воспроизведению только с согласия органа инспекции ФБУЗ «ЦГиЭ в РО»

ции общественного питания населения».

В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено:

1. Наименование образовательного учреждения: Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад общеразвивающего вида №12 «Золушка» города Новошахтинска (далее МБДОУ д/с №12)
2. Возрастная группа обучающихся (воспитанников), для которых предназначен рацион питания (меню): от 1 до 3 лет.
3. Общая характеристика структуры рациона питания (меню):
 - наименование рациона питания (меню): цикличное меню приготовляемых блюд для питания детей в возрасте от 1 до 3 лет МБДОУ д/с №12 утвержденное заведующий МБДОУ д/с №12 М.А. Семкова;
 - предусмотренная кратность питания в течение дня, виды приемов пищи, распределение их во времени: 4-ти разовое питание; завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник;
 - наличие дифференциации рационов питания (меню) для разных возрастных групп: цикличное меню приготовляемых блюд для питания детей МБДОУ д/с №12 утвержденное заведующий МБДОУ д/с №12 М.А. Семкова- для детей от 1 до 3 лет;
 - оценка разнообразия рациона питания (меню). Наличие повторов блюд, кулинарных изделий в смежные дни и приемы пищи и в течение всего периода времени: цикличное меню приготовляемых блюд для питания детей в возрасте от 1 до 3 лет МБДОУ д/с №12 утвержденное заведующий МБДОУ д/с №12 М.А. Семкова включает разнообразный набор блюд: творожные, яичные блюда, каши, первые блюда, супы молочные, гарниры, блюда из мяса, рыбы, птицы, овощей, напитки, соки, фрукты;
 - ассортимент буфетной продукции (при наличии): не предусмотрено;
4. Экспертиза ассортимента пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий:
 - оценка ассортимента и разнообразия видов кулинарной продукции, используемых в рационе питания (меню), в т.ч. наличия в рационе блюд и кулинарных изделий, запрещенных или не рекомендованных для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах: цикличное меню приготовляемых блюд для питания детей в возрасте от 1 до 3 лет МБДОУ д/с №12 утвержденное заведующий МБДОУ д/с №12 М.А. Семкова включает разнообразный набор продуктов: мясо, картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное масло, сыр, соки, яйца, творог, птица. В цикличном меню приготовляемых блюд для питания детей в возрасте от 1 до 3 лет МБДОУ д/с №12 утвержденное заведующий МБДОУ д/с №12 М.А. Семкова не используются продукты и блюда, которые не допускаются для реализации согласно приложению №6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- оценка
рацион п
ние щад
варных,
- кратка
линарни
ден
терброд
машня,
фруктов,
рога, соу
денн
ном, бут
тофелем
хлеб пш
пирожок
денн
фейный
кондитер
нивые го
ничный,
соус том
пшенич
денн
ком, бут
рассольн
рассыпч
уплотнен
овощной
денн
сахаром,
делия; об
овощной
дник: су
ми;
денн
сыром; в
с картоф
ржаной;
ром, лим
денн
ко кипяч

- оценка технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, включенных в рацион питания (меню). Оценка соблюдения принципов щадящего питания: питание щадящее по способам приготовления с преимущественным включением отварных, тушеных блюд.

- краткая характеристика каждого приема пищи по видам продуктов, блюд и кулинарных изделий:

день 1: завтрак: суп молочный с крупой, кофейный напиток с молоком, бутерброд с маслом, с сыром; второй завтрак: сок фруктовый; обед: суп-лапша домашняя, птица тушеная в соусе с овощами, салат овощной, компот из свежих фруктов, хлеб пшеничный, хлеб ржаной; уплотненный полдник: запеканка из творога, соус сметанный, какао с молоком, кондитерские изделия;

день 2: завтрак: омлет натуральный, икра кабачковая, чай с сахаром, лимоном, бутерброд с маслом; второй завтрак: сок овощной; обед: салат, борщ с картофелем, с капустой, мясо отварное, каша вязкая пшенная, кисель фруктовый, хлеб пшеничный, хлеб ржаной; уплотненный полдник: суп молочный с крупой, пирожок с повидлом, кофейный напиток с молоком;

день 3: завтрак: суп молочный с макаронными изделиями, яйцо вареное, кофейный напиток с молоком, бутерброд с маслом, сыром; второй завтрак: ряженка, кондитерские изделия; обед: салат овощной, суп картофельный с бобовыми, ленивые голубцы, соус сметанный с томатом, компот из свежих фруктов, хлеб пшеничный, хлеб ржаной; уплотненный полдник: котлета рыбная «Любительская», соус томатный, пюре картофельное, салат овощной, чай с сахаром, лимоном, хлеб пшеничный;

день 4: завтрак: сырники из творога, соус сладкий, молочный, какао с молоком, бутерброд с маслом; второй завтрак: сок фруктовый; обед: салат овощной, рассольник «Ленинградский», бефстроганов из отварного мяса, каша гречневая, рассыпчатая, компот из смеси сухофруктов, хлеб пшеничный, хлеб ржаной; уплотненный полдник: тефтели из печени с рисом, каша пшеничная вязкая, салат овощной, чай с сахаром и лимоном, хлеб пшеничный, фрукты;

день 5: завтрак: рыба тушеная с овощами, рис отварной, салат овощной, чай с сахаром, лимоном, бутерброд с маслом; второй завтрак: кефир, кондитерские изделия; обед: суп картофельный с крупой, запеканка картофельная с мясом, салат овощной, кисель фруктовый, хлеб пшеничный, хлеб ржаной; уплотненный полдник: суп молочный с крупой, кофейный напиток с молоком, пирожок с яблоками;

день 6: завтрак: каша манная вязкая, какао с молоком, бутерброд с маслом, сыром; второй завтрак: кефир, кондитерские изделия; обед: салат овощной, борщ с картофелем, жаркое по - домашнему, кисель фруктовый, хлеб пшеничный, хлеб ржаной; уплотненный полдник: омлет натуральный, капуста тушеная, чай с сахаром, лимоном, хлеб пшеничный;

день 7: завтрак: ленивые вареники (отварные), соус молочный сладкий, молоко кипяченое, кондитерские изделия; второй завтрак: сок фруктовый; обед: суп

картофельный с макаронными изделиями, тефтели мясные, соус сметанный с томатом, пюре картофельное, салат овощной, компот из сушеных фруктов, хлеб пшеничный, хлеб ржаной; уплотненный полдник: суп молочный с крупой, яйцо вареное, кофейный напиток с молоком, булочка домашняя;

день 8: завтрак: макаронные изделия, отварные, яйцо вареное, икра кабачковая, чай с сахаром, лимоном, бутерброд с маслом, с сыром; второй завтрак: ряженка, кондитерские изделия; обед: суп картофельный с клецками, биточки рубленые из птицы, рис отварной, салат овощной, компот из сушеных фруктов, хлеб пшеничный, хлеб ржаной; уплотненный полдник: шницель рыбный натуральный, пюре картофельное, чай с сахаром, с лимоном, хлеб пшеничный;

день 9: завтрак: пудинг из творога, соус сметанный, какао с молоком, бутерброд с маслом; второй завтрак: сок фруктовый; обед: суп картофельный с мясными фрикадельками, запеканка из печени с рисом, салат овощной, компот из сушеных фруктов, хлеб пшеничный, хлеб ржаной; уплотненный полдник: каша гречневая, рассыпчатая, молоко кипяченое, кондитерские изделия, фрукты;

день 10: завтрак: омлет натуральный, салат овощной, чай с сахаром, лимоном, бутерброд с маслом; второй завтрак: молоко кипяченое, кондитерские изделия; обед: суп картофельный с крупой, шницель рубленный мясной, макароны отварные, салат овощной, компот из сушеных фруктов, хлеб пшеничный, хлеб ржаной; уплотненный полдник: биточки рыбные, соус томатный, каша пшеничная вязкая, салат овощной, чай с сахаром, лимоном, хлеб пшеничный;

- оценка объема порций блюд и кулинарных изделий: цикличное меню приготовляемых блюд для питания детей в возрасте от 1 до 3 лет МБДОУ д/с №12 утвержденное заведующий МБДОУ д/с №12 М.А. Семкова соблюдаются требования по массе порций в соответствии с требованиями п. 8.1.2 (приложение №9 (таблица 1) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Суммарные объемы блюд по приемам пищи составляют:

1-3 года

день 1: завтрак - 355г, 2-й завтрак- 170г, обед – 590г, уплотненный полдник - 385г;
день 2: завтрак - 350г, 2-й завтрак- 160г, обед – 610г, уплотненный полдник - 380г;
день 3: завтрак - 395г, 2-й завтрак- 150г, обед – 555г, уплотненный полдник - 400г;
день 4: завтрак - 355г, 2-й завтрак- 150г, обед – 540г, уплотненный полдник - 455г;
день 5: завтрак - 390г, 2-й завтрак- 180г, обед – 550г, уплотненный полдник - 380г;
день 6: завтрак - 355г, 2-й завтрак- 180г, обед – 570г, уплотненный полдник - 395г;
день 7: завтрак - 350г, 2-й завтрак- 150г, обед – 610г, уплотненный полдник - 390г;
день 8: завтрак - 390г, 2-й завтрак- 170г, обед – 580г, уплотненный полдник - 360г;
день 9: завтрак - 385г, 2-й завтрак- 150г, обед – 570г, уплотненный полдник - 395г;
день 10: завтрак - 335г, 2-й завтрак - 170г, обед – 580г, уплотненный полдник - 415г;

5. Экспертиза пищевой ценности всего рациона питания:

Экспертное заключение №11.2-01/1094 от 10.02.2022г.	Общее количество страниц: 5 Страница 4
Настоящее экспертное заключение подлежит частичному или полному воспроизведению только с согласия органа инспекции ФБУЗ «ЦГиЭ в РО»	

- о
ню) на
гическо
ческой
лено с
дельны
2.3/2.4.
ственно
19,85%,
за 2 нед
дник - 3
- о
жиры: у
от 0 до
от калор
6. Эксп
нимыми
- а
микрону
- пр
- д
витами

Вы
цик
3 лет М
соответ
ния к ор

Врач
гигиен

Экспертное
Настоящее

- оценка суточного распределения пищевой ценности рациона питания (меню) на приемы пищи и степени удовлетворения за счет рациона питания физиологической потребности в пищевых веществах и энергии: распределение энергетической ценности (калорийности) рационов по отдельным приемам пищи составлено с учетом рекомендуемого распределения энергетической ценности по отдельным приемам пищи согласно п. 8.1.2.3 приложения №10 (таблица 3) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и составляет в среднем за 1 неделю - завтрак 19,85%, 2-й завтрак - 4,9%, обед - 35,7%, уплотненный полдник - 30,9%; в среднем за 2 неделю - завтрак 20,9%, 2-й завтрак - 4,1%, обед - 35,7%, уплотненный полдник - 30,6%.

- оценка сбалансированности рациона питания (меню); соотношение «белки: жиры: углеводы»: в примерном перспективном меню МБДОУ д/с №15 для детей от 0 до 3 лет соотношение «белки: жиры: углеводы» в процентном соотношении от калорийности составляет 12% белков, 30,3% жиров и 57,7% углеводов;

6. Экспертиза используемых форм обогащения рациона питания (меню) незаменимыми микронутриентами:

- ассортимент пищевых продуктов рациона питания (меню), обогащенных микронутриентами: -
- проведение витаминизации готовых блюд: -
- дополнительные меры по улучшению обеспеченности детей и подростков витаминами и другими микронутриентами: не проводятся.

Выводы:

циклическое меню приготавливаемых блюд для питания детей в возрасте от 1 до 3 лет МБДОУ д/с №12 утвержденное заведующий МБДОУ д/с №12 М.А. Семкова соответствует СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене отделения
гигиены и эпидемиологии в г. Шахты



Кириенко А.В.

Прошито, пронумеровано и скреплено
печатью () листа (ов).

Главный врач филиала ФБУЗ «ЦНИЗ в РО»
в г. Шахты
Плюсовица С.Д.

(подпись)
« 10 » 02 2022 года

