



**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 ТИПА А**

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

Тел.: (863) 251 04 92, факс: (863) 251 02 06, E-mail: master@donses.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
«01» октября 2024 г.

Экспертное заключение
№11.2-06/12951 от 01.10.2024 г.

Мною врачом по общей гигиене отделения гигиены и эпидемиологии в г. Шахты Кириенко А.В., на основании заявления № 28.01-09/3689 от 29.08.2024г. Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад общеразвивающего вида № 12 «Золушка» города Новошахтинска, по адресу: Ростовская область, г. Новошахтинск, улица 4-я Пятилетка, 53, ИНН 6151009038, ОГРН 1026102483648, проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад общеразвивающего вида №12 «Золушка» города Новошахтинска (далее МБДОУ д/с №12), расположенного по адресу: Ростовская область, г. Новошахтинск, улица 4-я Пятилетка, 53.
Дата проведения инспекции: 01.10.2024г.

Материалы, представленные на санитарно-эпидемиологическую экспертизу:
- цикличное менюготавливаемых блюд для питания детей в возрасте от 3 до 7 лет МБДОУ д/с №12;

Характеристика представленной документации: представленное цикличное менюготавливаемых блюд для питания детей в возрасте от 3 до 7 лет МБДОУ

Экспертное заключение №11.2-06/12951 от 01.10.2024г.	Общее количество страниц: 6 Страница 1
Настоящее экспертное заключение не может быть воспроизведено не в полном объеме без разрешения ОИ ФБУЗ «ЦГиЭ в РО»	

д/с №12, заверено в установленном порядке. Не представлены технологические карты блюд и кулинарных изделий.

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

2. Возрастная группа обучающихся (воспитанников), для которых предназначен рацион питания (меню): от 3 до 7 лет.

3. Общая характеристика структуры рациона питания (меню):

- наименование рациона питания (меню): цикличное меню приготавливаемых блюд для питания детей в возрасте от 3 до 7 лет МБДОУ д/с №12;

- предусмотренная кратность питания в течение дня, виды приемов пищи, распределение их во времени: 4-х разовое питание - завтрак, 2-й завтрак, обед, уплотненный полдник;

- наличие дифференциации рационов питания (меню) для разных возрастных групп: рацион питания рассчитан для детей от 3 до 7 лет;

- оценка разнообразия рациона питания (меню). Наличие повторов блюд, кулинарных изделий в смежные дни и приемы пищи и в течение всего периода времени: повтор блюд в меню отсутствует.

Рацион питания содержит следующую информацию: о наименовании блюд, о выходе блюд, о количестве основных пищевых веществ в блюдах, их энергетической ценности, о рецептурах используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии с технологическими картами.

- 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: рацион питания включает разнообразный набор продуктов: мясо, картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное масло, сыр, соки, яйца, творог, птица, рыба. В рационе питания 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 технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, включенных в рацион питания (меню). Оценка соблюдения принципов щадящего питания: оценить соблюдение принципов щадящего питания не представляется возможным, т.к. не представлены технологические карты блюд и кулинарных изделий.

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

1 день: понедельник: завтрак - яйцо вареное, макаронные изделия отварные, чай с сахаром, икра кабачковая, хлеб пшеничный со сливочным маслом; 2-й завтрак - сок; обед - борщ вегетарианский, биточки мясные, каша гречневая рассыпчатая, огурец соленый, компот из сухофруктов витаминизированный, хлеб ржаной; уплотненный полдник - молочный пшеничный суп, хлеб пшеничный, кефир, булочка, банан;

2 день: вторник: завтрак - каша молочная пшеничная, чай с сахаром, хлеб пшеничный со сливочным маслом; 2-й завтрак - сок; обед - суп пшеничный на курином бульоне, капуста тушеная с куриным мясом, компот из сухофруктов витаминизированный, хлеб ржаной; уплотненный полдник - творожный пудинг со сметанным соусом, кофейный напиток с молоком, печенье; +

3 день: среда: завтрак - молочная манная каша, чай с сахаром, хлеб пшеничный со сливочным маслом; 2-й завтрак - сок; обед - суп - свекольник с кур. мясом и со сметаной, котлета рыбная, картофельное пюре, салат из капусты с морковью, компот из сухофруктов витаминизированный, хлеб ржаной, хлеб пшеничный; уплотненный полдник - каша пшеничная сладкая, хлеб пшеничный, чай с молоком, булочка;

4 день: четверг: завтрак - ^{изменяется на Зерно}молочный гречневый суп, чай, хлеб пшеничный со сливочным маслом, зефир; 2-й завтрак - сок; обед - суп овощной с макаронными изделиями, печень тушеная в соусе со сметаной, каша перловая, огурец соленый, компот из сухофруктов витаминизированный, хлеб ржаной; уплотненный полдник - сырники со сметанным соусом, кофейный напиток с молоком, печенье;

5 день: пятница: завтрак - молочная рисовая каша, чай, хлеб пшеничный со сливочным маслом; 2-й завтрак - сок; обед - борщ вегетарианский, омлет натуральный, салат из свеклы с чесноком, компот из сухофруктов витаминизированный, хлеб ржаной, хлеб пшеничный; уплотненный полдник - рыба тушеная с овощами, картофельное пюре, хлеб пшеничный, кефир, вафля;

6 день: понедельник: завтрак - молочный суп с крупой (пшеница), чай с сахаром, хлеб пшеничный со сливочным маслом и сыром; 2-й завтрак - сок; обед - суп картофельный с крупой, тефтеля мясная, капуста тушеная, компот из сухофруктов витаминизированный, хлеб ржаной, хлеб пшеничный; уплотненный полдник - яйцо вареное, макаронные изделия отварные, икра кабачковая, какао с молоком, хлеб пшеничный, зефир;

7 день: вторник: завтрак - молочная пшеничная каша, чай с сахаром, хлеб пшеничный со сливочным маслом; 2-й завтрак - сок; обед - борщ на курином бульоне, курица отварная, рис припущенный, огурец соленый, компот из сухофруктов витаминизированный, хлеб ржаной; уплотненный полдник - творожная запеканка с макаронными изделиями со сметанным соусом, кефир, печенье; ^{сметана}

8 день: среда: завтрак - каша пшеничная вязкая на молоке, чай с сахаром, хлеб пшеничный со сливочным маслом; 2-й завтрак - сок; обед - суп крестьянский с

крупой с куриным мясом, биточки рыбные, картофельное пюре, салат из квашеной капусты, компот из сухофруктов витаминизированный, хлеб ржаной, хлеб пшеничный; уплотненный полдник - каша «Дружба», какао с молоком, хлеб пшеничный, пряник;

✓ 9 день: четверг: завтрак - молочная манная каша, чай с сахаром, хлеб пшеничный со сливочным маслом; 2-й завтрак - сок; обед - суп картофельный с бобовыми, гуляш мясной, каша пшеничная, огурец соленый, компот из сухофруктов витаминизированный, хлеб ржаной; уплотненный полдник - ленивые вареники со сметанной, чай с молоком, зефир;

10 день: пятница: завтрак - молочный суп с макаронными изделиями, чай с сахаром, хлеб пшеничный со сливочным маслом и сыром; 2-й завтрак - сок; обед - борщ с мясом, тефтели рыбные, картофельное пюре, зеленый горошек, компот из сухофруктов витаминизированный, хлеб ржаной; уплотненный полдник - оладьи с джемом, кофейный напиток;

- оценка объема порций блюд и кулинарных изделий: в рационе питания для детей 3 - 7 лет соблюдаются требования по массе порций: первое блюдо (борщ, суп, рассольник, свекольник) - 180 - 200 г, второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) - 70 - 80 г, гарнир - 130 - 140 г, закуска (салат, овощи) - 50 - 60 г, напиток (чай, сок, компот, молоко, кофейный напиток, какао, кисель) - 180 - 200 г, творожное блюдо - 200 г, каша, суп молочный - 200 г, яичное блюдо - 150 г.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи составляют:

1 день: понедельник: завтрак - 415г, 2-й завтрак - 200г, обед - 640г, уплотненный полдник - 580г;

2 день: вторник: завтрак - 425г, 2-й завтрак - 200г, обед - 630г, уплотненный полдник - 420г;

✓ 3 день: среда: завтрак - 425г, 2-й завтрак - 200г, обед - 720г, уплотненный полдник - 460г;

✓ 4 день: четверг: завтрак - 450г, 2-й завтрак - 200г, обед - 700г, уплотненный полдник - 420г;

5 день: пятница: завтрак - 430г, 2-й завтрак - 200г, обед - 650г, уплотненный полдник - 460г;

6 день: понедельник: завтрак - 455г, 2-й завтрак - 200г, обед - 655г, уплотненный полдник - 460г;

7 день: вторник: завтрак - 435г, 2-й завтрак - 200г, обед - 700г, уплотненный полдник - 400г;

8 день: среда: завтрак - 425г, 2-й завтрак - 200г, обед - 720г, уплотненный полдник - 420г;

9 день: четверг: завтрак - 425г, 2-й завтрак - 200г, обед - 650г, уплотненный полдник - 440г;

10 день: пятница: завтрак - 455г, 2-й завтрак - 200г, обед - 690г, уплотненный полдник - 380г;

5. Экспертиза пищевой ценности всего рациона питания:

- оценка достаточности пищевой ценности, сбалансированности рациона питания (меню), соответствия его нормам возрастной физиологической потребности в пищевых веществах и энергии для детей и подростков - доля пищевой ценности каждого приема пищи от совокупной пищевой ценности рациона питания рекомендуемой составляет - на завтрак: 1 день - 375,6 ккал, 2 день - 359,4 ккал, 3 день - 360,4 ккал, 4 день - 354,7 ккал, 5 день - 363,6 ккал, 6 день - 361,1 ккал, 7 день - 366,1 ккал, 8 день - 363,0 ккал, 9 день - 360,46 ккал, 10 день - 351,7 ккал;

На 2-й завтрак: 1 день - 92,8 ккал, 2 день - 92,8 ккал, 3 день - 92,8 ккал, 4 день - 92,8 ккал, 5 день - 92,8 ккал, 6 день - 92,8 ккал, 7 день - 92,8 ккал, 8 день - 92,8 ккал, 9 день - 92,8 ккал, 10 день - 92,8 ккал;

На обед: 1 день - 629,9 ккал, 2 день - 629,2 ккал, 3 день - 625,4 ккал, 4 день - 636,8 ккал, 5 день - 621,1 ккал, 6 день - 629,3 ккал, 7 день - 635,8 ккал, 8 день - 633,6 ккал, 9 день - 638,6 ккал, 10 день - 636,1 ккал;

На уплотненный полдник: 1 день - 537,9 ккал, 2 день - 541,2 ккал, 3 день - 534,1 ккал, 4 день - 533,3 ккал, 5 день - 535,6 ккал, 6 день - 548,7 ккал, 7 день - 534,5 ккал, 8 день - 539,7 ккал, 9 день - 528,9 ккал, 10 день - 540,9 ккал;

Среднее количество основных пищевых веществ и энергии за 10 дней в рационе питания составляет: белков - 53,7 г, жиров - 50,3 г, углеводов - 238,7 г, пищевая ценность - 1617 ккал.

- в рационе питания суточное распределение пищевой ценности на приемы пищи составляет: в среднем за 1 неделю: завтрак - 20,1%, 2-й завтрак - 5,1%, обед - 35%, уплотненный полдник - 30%; за 2 неделю: завтрак - 20%, 2-й завтрак - 5,1%, обед - 35,2%, уплотненный полдник - 30%.

- оценка сбалансированности рациона питания (меню); соотношение «белки: жиры: углеводы»: в рационе питания соотношение «белки: жиры: углеводы» в процентном отношении от калорийности в среднем составляет за 2 недели - 1:1,4,4;

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

- ассортимент пищевых продуктов рациона питания (меню), обогащенных микронутриентами: данные отсутствуют.

- проведение витаминизации готовых блюд: проводится витаминизация 3-х блюд.

- дополнительные меры по улучшению обеспеченности детей и подростков витаминами и другими микронутриентами: нет сведений.

Таким образом, представленное циклическое меню приготовляемых блюд для питания детей в возрасте от 3 до 7 лет содержит сведения о наименованиях блюд, выходе блюд, о количестве основных пищевых веществ в блюдах, их энергетиче-

Прошито, пронумеровано и скреплено
печатью 5 (н/д) листа (ов).
Главный врач филиала ФБУЗ «ЦиЗ в РО»
в г. Шахты
Плисовица С.Г. _____
(подпись)
« 01 » 10 2024 года

