



**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, д. 67, Ростов-на-Дону, 344019.

Тел.: (863) 251 04 92, факс: (863) 251 02 06, E-mail: master@donses.ru, http: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. 8(8636) 22-51-57, факс. 8(8636) 22-56-58 E-MAIL: sha@donses.ru

Уникальный номер записи об
аккредитации в реестре
аккредитованных лиц
№ RA.RU.710028
Дата внесения в реестр сведений об
аккредитованном лице 24.04.2015 г.

УТВЕРЖДАЮ
Главный врач
филиала ФБУЗ "ЦГиЭ в РО"
в г. Шахты
С.Г. Плясовица
«23» августа 2021 г.

Экспертное заключение по результатам
санитарно-эпидемиологической экспертизы рациона питания (меню)
в организациях для детей и подростков
№11.2-06/2529 от «23» августа 2021г.

Мною, Гончаровой Аленой Вячеславовной, врачом по общей гигиене филиала ФБУЗ «ЦГиЭ в РО» в г. Шахты на основании заявления муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад №19 «Колокольчик» города Новошахтинска №28.01-09/1581 от 29.04.2021г. проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза примерного 10 дневного меню МБДОУ д/с №19 для детей до 3 лет и от 3-х до 7 лет.

Дата проведения инспекции: 23.08.2021г.

Перечень документов, поступивших на санитарно - эпидемиологическую экспертизу:

1. примерное 10 дневное меню МБДОУ д/с №19 для детей до 3 лет и от 3-х до 7 лет.

Характеристика представленной документации: документы представлены в полном объеме, заверены в установленном порядке.

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 детского сада №19 «Колокольчик» города Новошахтинска;
2. Возрастная группа обучающихся (воспитанников), для которых предназначен рацион питания (меню): до 3-х лет; от 3-х до 7 лет.

Общая характеристика структуры рациона питания (меню):

- наименование рациона питания (меню): примерное 10 дневное меню МБДОУ д/с №19 для детей до 3 лет и от 3-х до 7 лет;
- предусмотренная кратность питания в течение дня, виды приемов пищи, распределение их во времени: 5-х разовое питание; завтрак, 2 - завтрак, обед, полдник, ужин;
- наличие дифференциации рационов питания (меню) для разных возрастных групп: примерное 10 дневное меню МБДОУ д/с №19 для детей до 3 лет и от 3-х до 7 лет;
- оценка разнообразия рациона питания (меню): примерное 10 дневное меню МБДОУ д/с №19 для детей до 3 лет и от 3-х до 7 лет включает разнообразный набор блюд: творожные, яичные блюда, каши, первые блюда, супы молочные, гарниры, блюда из мяса, рыбы, птицы, овощей, напитки, кисломолочные напитки;
- 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: примерное 10 дневное меню МБДОУ д/с №19 для детей до 3 лет и от 3-х до 7 лет включает разнообразный набор продуктов: кисломолочные напитки, молоко, мясо, рыба, картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное масло, сыр, фрукты, соки, яйца, творог, птица. В примерном 10 дневном меню МБДОУ д/с №19 для детей до 3 лет и от 3-х до 7 лет 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»;

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

день 1: завтрак: каша молочная манная с маслом, кофейный напиток с молоком, хлеб пшеничный с маслом; 2-й завтрак: сок; обед: салат овощной, суп свекольный на к/б, плов, хлеб пшеничный, компот с/ф; полдник: булочка нежная, кефир; ужин: вареники ленивые со сметанным соусом, вафли, чай;

день 2: завтрак: суп молочный из макаронных изделий, чай с сахаром, хлеб пшеничный с маслом; 2-й завтрак: сок; обед: салат овощной, борщ м/б, котлета мясная с маслом, пюре картофельное, хлеб пшеничный, компот с/ф; полдник: оладьи с маслом, кефир; ужин: каша гречневая рассыпчатая с луком и яйцом, чай с молоком, свекла отварная;

день 3: завтрак: яйцо вареное, макароны с овощами, чай с сахаром, хлеб пшеничный с маслом; 2-й завтрак: сок; обед: салат овощной, суп с фрикадельками, рыба тушеная с овощами, пюре картофельное, хлеб пшеничный, компот с/ф; полдник: печенье, какао на молоке; ужин: каша молочная геркулесовая, сладкая, чай, хлеб;

день 4: завтрак: каша молочная гречневая сладкая, чай с сахаром, хлеб пшеничный с маслом; 2-й завтрак: сок; обед: суп из макаронных изделий на к/б, птица отварная с овощами, каша пшенная рассыпчатая, хлеб пшеничный, компот с/ф; полдник: булочка домашняя, кефир; ужин: запеканка из творога, яблоко, кофейный напиток с молоком;

день 5: завтрак: пудинг из творога с рисом, чай с сахаром с лимоном, хлеб пшеничный с маслом; 2-й завтрак: сок; обед: борщ на м/б, бефстроганов, пюре картофельное, хлеб пшеничный, компот с/ф; полдник: вафли, молоко; ужин: суп молочный с макаронными изделиями сладкая, булочка домашняя, чай сладкий;

день 6: завтрак: запеканка манная сладким соусом, чай с молоком, хлеб пшеничный с маслом; 2-й завтрак: сок; обед: суп с бобовыми на м/б, тефтели мясные с подливой, пюре картофельное, хлеб пшеничный, компот с/ф; полдник: булочка домашняя, какао на молоке; ужин: каша пшенная молочная сладкая, чай с сахаром, яблоко, вафли;

день 7: завтрак: каша молочная гречневая, чай с молоком, хлеб пшеничный с маслом; 2-й завтрак: фрукты; обед: салат свекла отварная, борщ на к/б, рыба тушеная с овощами, пюре гороховое, хлеб пшеничный, компот с/ф; полдник: пирожки с повидлом, кефир; ужин: пудинг из творога с рисом, чай с сахаром, печенье;

день 8: завтрак: макаронные изделия с овощами, яйцо отварное, чай с молоком, хлеб пшеничный с маслом; 2-й завтрак: сок; обед: салат, борщ на м/б, котлета маслом, пюре картофельное, хлеб пшеничный, компот с/ф; полдник: булочка домашняя, какао на молоке; ужин: чай сладкий, каша молочная сладкая круп (манная), яблоко;

день 9: завтрак: каша молочная пшенная сладкая, яблоко, кофейный напиток с молоком, хлеб пшеничный с маслом; 2-й завтрак: салат морковный сладкий; обед: суп лапша на к/б, печень по строгановски, пшеничная, хлеб пшеничный белый, компот с/ф; полдник: оладьи с джемом, чай с сахаром; ужин: запеканка тво-

рожная со сметанным соусом, кефир, вафли;

день 10: завтрак: плов отварной с овощами, яйцо отварное, чай с сахаром и лимоном, хлеб пшеничный с маслом; 2-й завтрак: яблоко; обед: салат овощной, суп овощной на к/б, курица отварная, каша пшенная, хлеб пшеничный, компот с/ф; полдник: ватрушка, чай; ужин: каша молочная гречневая вязкая, кофейный напиток на молоке, вафля;

- оценка объема порций блюд и кулинарных изделий: примерное 10 дневное меню МБДОУ д/с №19 для детей до 3 лет и от 3-х до 7 лет 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:

До 3-х лет:

день 1: завтрак - 360г, 2-й завтрак - 180г, обед - 520г, полдник - 200г, ужин - 400г;
день 2: завтрак - 350г, 2-й завтрак - 180г, обед - 580г, полдник - 210г, ужин - 485г;
день 3: завтрак - 370г, 2-й завтрак - 180г, обед - 550г, полдник - 200г, ужин - 400г;
день 4: завтрак - 380г, 2-й завтрак - 180г, обед - 500г, полдник - 200г, ужин - 400г;
день 5: завтрак - 360г, 2-й завтрак - 180г, обед - 510г, полдник - 200г, ужин - 400г;
день 6: завтрак - 350г, 2-й завтрак - 180г, обед - 520г, полдник - 200г, ужин - 445г;
день 7: завтрак - 360г, 2-й завтрак - 150г, обед - 550г, полдник - 200г, ужин - 400г;
день 8: завтрак - 370г, 2-й завтрак - 180г, обед - 560г, полдник - 200г, ужин - 425г;
день 9: завтрак - 425г, 2-й завтрак - 180г, обед - 500г, полдник - 210г, ужин - 400г;
день 10: завтрак - 350г, 2-й завтрак - 150г, обед - 550г, полдник - 200г, ужин - 400г.

От 3 до 7 лет:

день 1: завтрак - 420г, 2-й завтрак - 180г, обед - 710г, полдник - 250г, ужин - 450г;
день 2: завтрак - 450г, 2-й завтрак - 180г, обед - 695г, полдник - 320г, ужин - 500г;
день 3: завтрак - 480г, 2-й завтрак - 180г, обед - 720г, полдник - 250г, ужин - 450г;
день 4: завтрак - 440г, 2-й завтрак - 180г, обед - 710г, полдник - 250г, ужин - 450г;
день 5: завтрак - 440г, 2-й завтрак - 180г, обед - 680г, полдник - 250г, ужин - 470г;
день 6: завтрак - 430г, 2-й завтрак - 180г, обед - 680г, полдник - 250г, ужин - 550г;
день 7: завтрак - 440г, 2-й завтрак - 180г, обед - 730г, полдник - 250г, ужин - 450г;
день 8: завтрак - 460г, 2-й завтрак - 180г, обед - 700г, полдник - 250г, ужин - 480г;
день 9: завтрак - 540г, 2-й завтрак - 180г, обед - 650г, полдник - 320г, ужин - 450г;
день 10: завтрак - 440г, 2-й завтрак - 180г, обед - 720г, полдник - 250г, ужин - 450г;

5. Экспертиза пищевой ценности всего рациона питания:

- 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 20,26%, 2-й завтрак - 4,96%, обед - 35,6%, полдник - 15,5%, ужин - 25,1%; в среднем за 2 неделю - завтрак 20,8%, 2-й завтрак - 4,96%, обед - 35,4%, полдник - 15,7%, ужин - 24,6%

- оценка сбалансированности рациона питания (меню); соотношение «белки: жиры: углеводы»: в примерном 10 дневном меню МБДОУ д/с №19 для детей до 3 лет и от 3-х до 7 лет соотношение «белки: жиры: углеводы» в процентном соотношении от калорийности составляет 12,3% белков, 30,3% жиров и 57,3% углеводов;

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

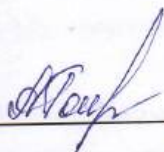
- ассортимент пищевых продуктов рациона питания (меню), обогащенных микронутриентами: -

- проведение витаминизации готовых блюд: -

- дополнительные меры по улучшению обеспеченности детей и подростков витаминами и другими микронутриентами: не проводятся.

Выводы: проведенной санитарно-эпидемиологической экспертизой установлено, что примерно 10 дневное меню МБДОУ д/с №19 для детей до 3 лет и от 3-х до 7 лет соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене



Гончарова А.В.

Handwritten signature

Прошито, пронумеровано и скреплено
печатью 3 (*Handwritten number 3*) листа (ов).
Главный врач филиала ФБУЗ «ЦПИ в РО»
в г. Шахты
Плюсовица С.Г. *(Handwritten signature)*
(подпись)
« *Handwritten date 28.08* » 2021 года

М.П.

