



**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"
г. Шахты

С.Г. Плясовица

«06» ноября 2024 г.

Экспертное заключение
№11.2-06/14808 от 06.11.2024 г.

Мною врачом по общей гигиене отделения гигиены и эпидемиологии в г. Шахты Кириенко А.В., на основании заявления № 28.01-09/5056 от 06.11.2024г. муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения центр развития ребенка - детский сад № 38 «Журавушка» города Новошахтинска, по адресу: Ростовская область, г. Новошахтинск, ул. Достоевского, 34а, ИНН 6151002303, ОГРН 1026102483351, проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении центр развития ребенка - детский сад № 38 «Журавушка» города Новошахтинска (далее МБДОУ д/с №38), по адресу: Ростовская область, г. Новошахтинск, ул. Достоевского, 34а.
Дата проведения инспекции: 06.11.2024г.

Материалы, представленные на санитарно-эпидемиологическую экспертизу:
- примерное 10- дневное меню для детей от 3х до 7 лет муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения центр развития ребенка - детский сад № 38 «Журавушка» города Новошахтинска (с 12 - часовым пребыванием;

Экспертное заключение №11.2-06/ 14808 от 06.11.2024г.	Общее количество страниц: 6 Страница 1
Настоящее экспертное заключение не может быть воспроизведено не в полном объеме без разрешения ОИ ФБУЗ «ЦГиЭ в РО»	

- технологические карты блюд и кулинарных изделий.

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», п. 1, ч. 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено:

1. Наименование образовательного учреждения: муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение центр развития ребенка - детский сад № 38 «Журавушка» 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): примерное 10- дневное меню для детей от 3х до 7 лет муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения центр развития ребенка - детский сад № 38 «Журавушка» города Новошахтинска (с 12 - часовым пребыванием);

- предусмотренная кратность питания в течение дня, виды приемов пищи, распределение их во времени: 4х 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.

Технологические карты содержат следующую информацию: информацию о технологии приготовления блюд, калорийности, содержании белков, жиров, углеводов, требования к качеству, сведения о температуре выдачи горячих блюд, информация о наименовании сборника рецептур.

- 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, сливоч-

ное 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: согласно технологическим картам при приготовлении блюд и кулинарных изделий, включенных в рацион питания, соблюдается технология приготовления, принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение.

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

1 день: завтрак – каша "Дружба" вязкая, бутерброд со сливочным маслом, хлеб пшеничный, чай с сахаром и лимоном; второй завтрак – сок фруктовый (виноградный); обед – суп гороховый с гречками, котлета из мяса, картофель отварной со сливочным маслом, компот из сухофруктов, хлеб ржано-пшеничный; уплотненный полдник – рагу овощное, какао с молоком, хлеб пшеничный, печенье;

2 день: завтрак - котлета рыбная в томатном соусе, каша пшеничная, бутерброд со сливочным маслом, хлеб ржано-пшеничный, чай с сахаром; второй завтрак – фрукты (банан); обед – борщ со сметаной, гуляш из мяса, огурец, пюре картофельное, компот из сухофруктов, хлеб пшеничный; уплотненный полдник – пудинг творожный со сгущённым молоком, вафля, груша, кофейный напиток;

3 день: завтрак – суп молочный с крупой, хлеб пшеничный, бутерброд со сливочным маслом и сыром, чай с сахаром и лимоном; второй завтрак – сок фруктовый (яблочный); обед – суп с зеленым горошком и яйцом, жаркое домашнему, помидор, компот из сухофруктов, хлеб ржано-пшеничный; уплотненный полдник – плов сладкий с фруктами, булочка, хлеб пшеничный, какао с молоком;

4 день: завтрак – рыба на пару с овощами, винегрет овощной, хлеб пшеничный, бутерброд со сливочным маслом, кофейный напиток с сахаром; второй завтрак – кисломолочный напиток; обед – суп с клецками, каша гречневая рассыпчатая, бефстроганов из отварного мяса, огурец, компот из сухофруктов, хлеб пшеничный; уплотненный полдник – вареники ленивые, чай с сахаром, фрукты (яблоко), хлеб пшеничный;

5 день: завтрак – омлет натуральный, огурец, хлеб пшеничный, чай с сахаром; второй завтрак – фрукты (банан); обед – рассольник Ленинградский, салат из отварной свеклы с зеленым горошком, плов с птицей, компот из сухофруктов, хлеб ржано-пшеничный; уплотнений полдник – овощи тушеные, кисломолочный продукт, зефир, булочка "Домашняя", хлеб ржано-пшеничный;

6 день: завтрак – яйцо отварное, салат из кукурузы с луком репчатым, бутерброд со сливочным маслом и сыром, хлеб ржано-пшеничный, кофейный напиток

с сахаром; второй завтрак – сок фруктовый (виноградный); обед – суп крестьянский с крупой, каша пшенная, салат Витаминный, котлета мясная, компот из сухофруктов, хлеб пшеничный; уплотненный полдник – каша манная, молочная, чай с сахаром, лимоном, хлеб пшеничный, булочка с повидлом;

7 день: завтрак – сельдь слабосоленая/рыба на пару, винегрет овощной, хлеб пшеничный, бутерброд со сливочным маслом, чай с сахаром, лимоном; второй завтрак – фрукты (апельсин), печенье галетное; обед – суп картофельный с макаронными изделиями, салат из моркови, голубец ленивый в сметанном соусе, компот из сухофруктов, хлеб пшеничный; уплотненный полдник – сырник с молоком сгущенным, вафля, хлеб пшеничный, какао с молоком;

8 день: завтрак – макароны отварные, икра кабачковая, бутерброд со сливочным маслом, хлеб ржано-пшеничный, кофейный напиток с сахаром; второй завтрак – сок фруктовый (вишневый); обед – борщ со сметаной, тефтеля мясная в томатном соусе, салат из отварной свеклы с зеленым горошком (фасолью), компот из сухофруктов, хлеб пшеничный; уплотненный полдник – каша вязкая пшеничная молочная, какао с молоком, хлеб пшеничный, зефир;

9 день: завтрак – капуста тушеная, яйцо отварное, чай с сахаром, бутерброд со сливочным маслом и сыром, хлеб ржано-пшеничный; второй завтрак – кисломолочный напиток; обед – суп рыбный с крупой, биточки из мяса в томатном соусе, пюре гороховое, компот из сухофруктов, салат Витаминный, хлеб ржано-пшеничный; уплотненный полдник – пудинг творожный со сгущенным молоком, хлеб ржано-пшеничный, чай с молоком, бутерброд с джемом;

10 день: завтрак – каша вязкая пшеничная молочная, хлеб пшеничный, бутерброд со сливочным маслом, чай с сахаром; второй завтрак – сок фруктовый (виноградный); обед – суп – лапша, омлет натуральный с птицей, салат Витаминный, компот из сухофруктов, хлеб пшеничный; уплотненный полдник – каша гречневая рассыпчатая, икра кабачковая, чай с сахаром, лимоном, пирожок печеный из дрожжевого теста с повидлом, хлеб пшеничный;

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

Суммарные объемы блюд по приемам пищи составляют:

1 день: завтрак - 405г, 2-й завтрак - 140г, обед - 630г, уплотненный полдник - 540г;

2 день: завтрак - 400г, 2-й завтрак - 100г, обед - 630г, уплотненный полдник - 520г;

3 день: завтрак - 403г, 2-й завтрак - 200г, обед - 630г, уплотненный полдник - 440г;
4 день: завтрак - 400г, 2-й завтрак - 120г, обед - 630г, уплотненный полдник - 520г;
5 день: завтрак - 400г, 2-й завтрак - 100г, обед - 630г, уплотненный полдник - 555г;
6 день: завтрак - 400г, 2-й завтрак - 140г, обед - 630г, уплотненный полдник - 460г;
7 день: завтрак - 400г, 2-й завтрак - 108г, обед - 630г, уплотненный полдник - 420г;
8 день: завтрак - 405г, 2-й завтрак - 180г, обед - 630г, уплотненный полдник - 425г;
9 день: завтрак - 420г, 2-й завтрак - 120г, обед - 630г, уплотненный полдник - 430г;
10 день: завтрак - 410г, 2-й завтрак - 140г, обед - 620г, уплотненный полдник - 530г;

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 - 353,9 ккал, 2 день - 364,44 ккал, 3 день - 363,60 ккал, 4 день - 373,80 ккал, 5 день - 357,2 ккал, 6 день - 364,6 ккал, 7 день - 365,80 ккал, 8 день - 375,6 ккал, 9 день - 368,8 ккал, 10 день - 351 ккал;

На 2-й завтрак: 1 день - 92 ккал, 2 день - 94 ккал, 3 день - 91 ккал, 4 день - 90,4 ккал, 5 день - 94 ккал, 6 день - 92 ккал, 7 день - 92 ккал, 8 день - 86 ккал, 9 день - 90,4 ккал, 10 день - 92 ккал;

На обед: 1 день - 622,2 ккал, 2 день - 640,35 ккал, 3 день - 612,60 ккал, 4 день - 640,50 ккал, 5 день - 642,3 ккал, 6 день - 632,07 ккал, 7 день - 633,17 ккал, 8 день - 599,96 ккал, 9 день - 649,1 ккал, 10 день - 648,36 ккал;

На уплотненный полдник: 1 день - 561 ккал, 2 день - 515,5 ккал, 3 день - 564 ккал, 4 день - 542 ккал, 5 день - 517,59 ккал, 6 день - 536 ккал, 7 день - 516,1 ккал, 8 день - 556 ккал, 9 день - 560,9 ккал, 10 день - 549,5 ккал;

Среднее количество основных пищевых веществ и энергии за 10 дней в рационе питания составляет: белков - 53,9 г, жиров - 60,4 г, углеводов - 261,2 г, пищевая ценность - 1630 ккал.

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

обед - 35,1%, уплотненный полдник - 30,2%.

- 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 - 1:1:4,8;

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

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

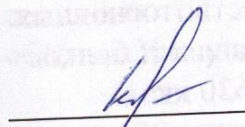
Таким образом, представленное примерное 10- дневное меню для детей от 3х до 7 лет муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения центр развития ребенка - детский сад № 38 «Журавушка» города Новошахтинска (с 12 - часовым пребыванием) содержит сведения о наименованиях блюд, выходе блюд, о количестве основных пищевых веществ в блюдах, их энергетической ценности, о рецептурах используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии с технологическими картами, об использовании в меню обогащенных микронутриентами продуктов питания (соль йодированная). В меню рационально распределена пищевая ценность по приему пищи, объем порций блюд и кулинарных изделий, а так же суммарный объем блюд соответствует рекомендуемым.

Выводы:

организация питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении центр развития ребенка - детский сад № 38 «Журавушка» города Новошахтинска, по адресу: Ростовская область, г. Новошахтинск, ул. Достоевского, 34а соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п. 1, ч. 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Предупреждён об ответственности, предусмотренной законодательством Российской Федерации, за дачу заведомо ложного экспертного заключения.

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



Кириенко А.В.

объем 32,1% за счет...

- Экспертиза...
- ...
- ...
- ...

Таким образом, врач...

Рисовано...

Получено...

Прошито, пронумеровано и скреплено
печатью 5 (подпись)
Главный врач филиала ФБУЗ «ЦГиЭ в РО»
в г. Шахты
Плюсина С.Г.
« 06 » (подпись) 2024 года

