



**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.Л. Плясовица
«16» августа 2024 г.



Экспертное заключение
№11.2-06/10755 от 16.08.2024 г.

Мною врачом по общей гигиене отделения гигиены и эпидемиологии в г. Шахты Кириенко А.В., на основании заявления № 28.01-09/3503 от 16.08.2024г. Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад комбинированного вида №16 «Тополек» города Новошахтинска, по адресу: Ростовская область, г. Новошахтинск, ул. Харьковская, 84, ИНН 6151008965, ОГРН 1026102484869, проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза организация питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад комбинированного вида №16 «Тополек» города Новошахтинска (далее МБДОУ д/с №16), расположенного по адресу: Ростовская область, г. Новошахтинск, ул. Харьковская, 84.

Дата проведения инспекции: 16.08.2024г.

- Материалы, представленные на санитарно-эпидемиологическую экспертизу:
- примерное десятидневное меню муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад комбинированного вида №16 «Тополек» города Новошахтинска (3 - 7 лет);
 - технологические карты блюд и кулинарных изделий (копии).

Экспертное заключение №11.2-06/10755 от 16.08.2024г.	Общее количество страниц: 6 Страница 1
Настоящее экспертное заключение не может быть воспроизведено не в полном объеме без разрешения ОИ ФБУЗ «ЦГиЭ в РО»	

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: МБДОУ д/с №16.
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 десятидневное меню муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад комбинированного вида №16 «Тополек» города Новошахтинска;
- предусмотренная кратность питания в течение дня, виды приемов пищи, распределение их во времени: 5-ти разовое питание - завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин;

- 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 приемах пищи, наименовании блюд, весе блюд, о количестве основных пищевых и минеральных веществах, и их энергетической ценности, о рецептурах используемых блюд и кулинарных изделий.

Технологические карты содержат следующую информацию: информацию о технологии приготовления блюд, калорийности, содержания 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, сливочное масло, сыр, компот, 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
рацион п
гласно те
включен
пов «щад
нологии:
- краткая
линарны
1 де
масло, ча
картофел
ржаной,
терские
пшенич
2 д
трак – я
тефтели
пот из с
ным, ов
ная молк
3 д
масло сл
- лапша
ржаной,
«Осенн
бачков,
4 д
вочное,
пусты с
гороше
дник – 1
хлеб пш
5 д
сливоч
ный с б
сухофр
ста, ко
пшенич
6 д
хлеб пш
вый; о
ные, я

витаминизированный; полдник – кондитерские изделия, кофейный напиток с молоком; ужин – каша гречневая вязкая на молоке, хлеб пшеничный, чай с молоком;

7 день: завтрак – каша дружба, хлеб пшеничный, масло сливочное, сыр, чай с сахаром; второй завтрак – кефир/ряженка; обед – суп картофельный с крупой (пшено, рис, манка), картофельное пюре, рыба тушеная в томате с овощами, салат из свеклы с чесноком, хлеб ржаной, компот из смеси сухофруктов витаминизированный; полдник – сырники из творога запечённые, чай с сахаром; ужин – рагу из овощей, хлеб пшеничный, кофейный напиток с молоком;

8 день: завтрак – омлет с морковью, хлеб пшеничный, масло сливочное, сыр, кофейный напиток с молоком; второй завтрак – яблоко, печенье; обед – суп картофельный, плов из мяса птицы, помидор, хлеб ржаной, компот из смеси сухофруктов витаминизированный; полдник – булочка «Домашняя», чай с молоком; ужин – каша овсяная из «Геркулеса» жидкая, хлеб пшеничный, какао с молоком;

9 день: завтрак – суп молочный с макаронными изделиями, хлеб пшеничный, масло сливочное, чай с молоком; второй завтрак – сок фруктовый; обед – свекольник, картофельная запеканка с мясом, зеленый горошек, хлеб ржаной, компот из смеси сухофруктов витаминизированный; полдник – ватрушка с творожным, овощным, фруктовым, сладким фаршем, кефир/ряженка; ужин – капуста тушеная, хлеб пшеничный, кофейный напиток с молоком;

10 день: завтрак – пудинг творожный запечённый, чай с сахаром; второй завтрак – яблоко, печенье; обед – суп картофельный с макаронными изделиями, капуста тушеная, котлета (биточки, шницели), хлеб ржаной, компот из смеси сухофруктов витаминизированный; полдник – булочка «Веснушка», кофейный напиток с молоком; ужин – каша молочная пшеничная жидкая, хлеб пшеничный, чай с молоком;

- оценка объема порций блюд и кулинарных изделий: в рационе питания для детей от 3 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:

день 1 - завтрак - 403г, второй завтрак - 180г, обед - 650г, полдник - 250г, ужин – 450г;

день 2 - завтрак - 400г, второй завтрак - 113г, обед - 660г, полдник - 250г, ужин – 450г;

день 3 - завтрак - 415г, второй завтрак - 180г, обед - 640г, полдник - 250г, ужин – 465г;

день 4 - завтрак - 400г, второй завтрак - 113г, обед - 630г, полдник - 250г, ужин – 450г;

день 5 - завтрак - 405г, второй завтрак - 200г, обед - 615г, полдник - 250г, ужин – 460г;

день 6 - завтрак - 400г, второй завтрак - 200г, обед - 657г, полдник - 250г, ужин –

450г;
день 7 - 3
450г;
день 8 - 3
450г;
день 9 - 3
470г;
день 10 -
455г;
5. Экспер
- оп
питания
потребнс
пищевой
рациона
день - 36
6 день -
ккал, 10,
На
день - 8:
85,72 кка
На
- 626,98
день - 62
На
день - 26
8 день -
Н:
день - 4:
8 день -
Ср
ционе п
вая ценн
- 1
пищи сс
35%, по
обед - 3:
- о:
жиры: у
процент
6. Эки

450г;

день 7 - завтрак - 410г, второй завтрак - 180г, обед - 645г, полдник - 330г, ужин - 450г;

день 8 - завтрак - 405г, второй завтрак - 113г, обед - 635г, полдник - 250г, ужин - 450г;

день 9 - завтрак - 445г, второй завтрак - 200г, обед - 625г, полдник - 250г, ужин - 470г;

день 10 - завтрак - 400г, второй завтрак - 113г, обед - 640г, полдник - 255г, ужин - 455г;

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 - 355,05 ккал, 2 день - 360,96 ккал, 3 день - 360,02 ккал, 4 день - 359,89 ккал, 5 день - 356,58 ккал, 6 день - 348,79 ккал, 7 день - 359,88 ккал, 8 день - 365,67 ккал, 9 день - 371,86 ккал, 10 день - 359,96 ккал;

На 2-й завтрак: 1 день - 90 ккал, 2 день - 85,72 ккал, 3 день - 90,3 ккал, 4 день - 85,72 ккал, 5 день - 90 ккал, 6 день - 90 ккал, 7 день - 90,3 ккал, 8 день - 85,72 ккал, 9 день - 90 ккал, 10 день - 85,72 ккал;

На обед: 1 день - 626,7 ккал, 2 день - 620,32 ккал, 3 день - 619,4 ккал, 4 день - 626,98 ккал, 5 день - 627,42 ккал, 6 день - 629,06 ккал, 7 день - 630,96 ккал, 8 день - 624,53 ккал, 9 день - 625,01 ккал, 10 день - 621,38 ккал;

На полдник: 1 день - 274,52 ккал, 2 день - 270,04 ккал, 3 день - 268,92 ккал, 4 день - 266,83 ккал, 5 день - 269,79 ккал, 6 день - 274,52 ккал, 7 день - 259,96 ккал, 8 день - 270,11 ккал, 9 день - 270,04 ккал, 10 день - 272,66 ккал;

На ужин: 1 день - 449,89 ккал, 2 день - 427,51 ккал, 3 день - 444,8 ккал, 4 день - 451,99 ккал, 5 день - 452,76 ккал, 6 день - 452,03 ккал, 7 день - 444,89 ккал, 8 день - 454,83 ккал, 9 день - 439,2 ккал, 10 день - 460,98 ккал;

Среднее количество основных пищевых веществ и энергии за 10 дней в рационе питания составляет: белков - 54,5 г, жиров - 54 г, углеводов - 272 г, пищевая ценность - 1791 ккал.

- в рационе питания суточное распределение пищевой ценности на приемы пищи составляет: в среднем за 1 неделю: завтрак - 20%, 2-й завтрак - 5%, обед - 35%, полдник - 15%, ужин - 25%; за 2 неделю: завтрак - 20%, 2-й завтрак - 5%, обед - 35%, полдник - 15%, ужин - 25%.

- 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 - 1:1:5;

6. Экспертиза используемых форм обогащения рациона питания (меню) неза-

менимыми микронутриентами:

- ассортимент пищевых продуктов рациона питания (меню), обогащенных микронутриентами: используется соль йодированная.

- 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 примерное десятидневное меню от 3 до 7 лет 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), о проведении витаминизации готовых блюд (витаминизация 3-х блюд). 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 детский сад комбинированного вида №16 «Тополек» города Новошахтинска (далее МБДОУ д/с №16), расположенного по адресу: Ростовская область, г. Новошахтинск, ул. Харьковская, 84 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.