



**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 РОСТОВЕ-НА-ДОНУ
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ ТИПА А**

Место нахождения: ул. 7-я линия, д. 67, г. 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: ул. Карла Либкнехта, 167, г. Аксай, 346720.
Тел: (863)5-94-09; факс: (863)5-94-06; E-mail: aks@donses.ru

Уникальный номер записи об
аккредитации
в реестре аккредитованных лиц
№ RA.RU.710515
Дата внесения в реестр сведений об
аккредитованном лице 07.12.2023 г.



УТВЕРЖДАЮ

Главный врач

филиала ФБУЗ «ЦГиЭ в РО»

в г. Ростове-на-Дону

В.В.Сорокобаткин

« 06 » июня 2025 г.

Экспертное заключение

№ 25-07.100-02/ 1541 от 06.06.2025г.

Мною, врачом по общей гигиене отдела гигиены и эпидемиологии в Аксайском районе Любимой Т.А., на основании заявления №25-01-11/662 от 08.04.2025г. Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Аксайского района центр развития ребенка детский сад 1 категории №16 «Дюймовочка» (РФ, Ростовская область, Аксайский район, ст. Мишкинская, ул. Мира, 28, ИНН 6102014797, ОГРН 1026100665469) проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза десятидневного меню на летний период для организации питания детей от 1 года до 3 лет и от 3 до 7 лет в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении Аксайского района центр развития ребенка детский сад 1 категории №16 «Дюймовочка» (далее по тексту МБДОУ д/с №16 «Дюймовочка») по адресу: Россия, Ростовская область, Аксайский район, ст. Мишкинская, ул. Мира, 28.

Дата проведения инспекции: 06.06.2025г.

Материалы, представленные на санитарно-эпидемиологическую экспертизу:

1. Десятидневное меню на летний период для организации питания детей от 1 года до 3 лет от 3 до 7 лет.
2. Технологические карты кулинарных изделий (блюд)- 115 карт (копии).

Характеристика представленной документации: документация представлена в полном объеме. Копии документов 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.2.8. раздела II, пп.8.1.2.3 п.8.1.2, п.8.1.2, п.8.1.3, п.8.1.4., п.8.1.6, п.8.1.9 раздела VIII) (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Экспертное заключение №25-07.100-02/1541 от 06.06.2025г. Общее количество страниц: 5, страница 1

Настоящее экспертное заключение не может быть воспроизведено не в полном объеме без разрешения
ОИ филиала ФБУЗ «ЦГиЭ в РО» в г.Ростове-на-Дону

В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено:

1. Наименование образовательного учреждения: Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Аксайского района центр развития ребенка детский сад 1 категории №16 «Дюймовочка».

2. Возрастная группа обучающихся (воспитанников), для которых предназначен рацион питания: от 1 года до 3 лет и от 3 до 7 лет.

3. Общая характеристика структуры рациона питания (меню):

- наименование рациона питания (меню): Десятидневное меню на летний период для организации питания детей от 1 года до 3 лет и от 3 до 7 лет. Меню утверждено заведующей МБДОУ д/с №16 «Дюймовочка». Меню содержит сведения о приемах пищи, массе порций и суммарных объемах блюд, содержании белков, жиров, углеводов и калорийности блюд, номерах рецептов блюд, в соответствии с рекомендуемой формой составления меню приготавливаемых блюд Приложения №8 СанПиН 2.3/2.4.3.3590-20. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических картах.;

- предусмотренная кратность питания в течение дня, виды приемов пищи, распределение их во времени: при 12-часовом пребывании детей предусмотрен пятикратный приём пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин). Распределение приемов пищи во времени: сведения отсутствуют;

- наличие дифференциации рационов питания для разных возрастных групп: представленное меню предназначено для двух возрастных категорий: для детей от 1 года до 3 лет и от 3 до 7 лет;

- оценка разнообразия рациона питания (меню). Ежедневно в меню включены мясо (или рыба, птица), молочные каши, кисломолочные напитки и молочные блюда, фрукты свежие или соки, овощи, картофель, крупы, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный, сахар, соль. 1 раз в 2-3 дня включены сыр, блюда из яиц и творога.

Повторы блюд, кулинарных изделий в смежные дни и приемы пищи в течение всего периода: отсутствуют.

- ассортимент буфетной продукции (при наличии): буфетная продукция отсутствует.

4. Экспертиза ассортимента пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий:

- оценка ассортимента и разнообразия видов кулинарной продукции, используемых в рационе питания, в т.ч. наличия в рационе блюд и кулинарных изделий, запрещенных для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах: в рационе отсутствуют блюда и кулинарные изделия, которые запрещены для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах;

- оценка технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, включенных в рацион питания (меню). Оценка соблюдения принципов щадящего питания:

технологическая обработка продуктов соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, тушение, запекание и обеспечивает сохранность пищевой ценности всех продуктов. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. В технологических картах имеются ссылки на «Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений» под редакцией проф. Перевалова А.Я., г.Пермь, 2021г., «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий в дошкольных образовательных учреждениях» под редакцией Коровка Л.С., Доброседова И.И., 2004г., «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» под редакцией Могильного М.П. и Тутельяна В.А, г. Москва, 2010г.,

Экспертное заключение №25-07.100-02/1541 от 06.06.2025г.

Общее количество страниц: 5, страница 2

Настоящее экспертное заключение не может быть воспроизведено не в полном объеме без разрешения
ОИ филиала ФБУЗ «ЦГиЭ в РО» в г.Ростове-на-Дону

«Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях. Методические указания города Москвы» Конь И.Я., Мосов А.В., Тобис В.И., Цапенко М.М. и др., 2007г.

В технологических картах содержится информация о технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, сведения о калорийности блюда, содержании белков, жиров и углеводов, технология приготовления, характеристика изделия, источник рецептуры требования к качеству. Указана температура подачи блюд и кулинарных изделий.

- краткая характеристика каждого приема пищи по видам продуктов, блюд и кулинарных изделий: завтрак состоит из горячего блюда (молочная каша или молочный суп), бутерброда и горячего напитка. Второй завтрак включает фруктовый сок или фрукты свежие. Обеды состоят из закуски, первого и второго блюд и напитка. Полдник представлен кисломолочным напитком с кондитерскими изделиями без крема или выпечкой. Ужин представлен творожными, яичными блюдами, рыбными блюдами, гарнирами, закусками и горячими напитками. На ужин во второй день дополнительно включены фрукты свежие.

- оценка объема порций и суммарных объемов блюд и кулинарных изделий:

При оценке фактических объемов порций блюд с данными таблицы 1 Приложения №9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и суммарных объемов блюд с данными таблицы 3 Приложения №9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 нарушения для групп возрастных категорий от 1 года до 3 лет и от 3 до 7 лет не выявлены.

- оценка достаточности пищевой ценности, сбалансированности рациона питания (меню), соответствия его нормам возрастной физиологической потребности в пищевых веществах и энергии для детей и подростков.

В сравнении данными таблицы 1 приложения №10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для группы возрастной категории от 1 до 3 лет:

- количество белка находится в пределах от 40,10г до 43,74г, среднее значение за 10 дней составляет 41,886г, при потребности —42г/сутки,

- количество жиров находится в пределах от 44,10г до 49,31г, среднее значение за 10 дней составляет 46,419г, при потребности —47 г/сутки,

- количество углеводов находится в пределах от 180,89г до 214,49г, среднее значение за 10 дней составляет 202,956г, при потребности —203,00 г/сутки,

- энергетическая ценность находится в пределах от 1357,44ккал до 1442,07 ккал, среднее значение за 10 дней составляет 1400,918ккал, при потребности —1400ккал/сутки.

В сравнении данными таблицы 1 приложения №10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для группы возрастной категории от 3 до 7 лет:

- количество белка находится в пределах от 48,56г до 58,62г, среднее значение за 10 дней составляет 54,017г, при потребности —54г/сутки.

- количество жиров находится в пределах от 57,92г до 63,88г, среднее значение за 10 дней составляет 60,519г, при потребности —60 г/сутки.

- количество углеводов находится в пределах от 252,32г до 271,52г, среднее значение за 10 дней составляет 260,926г, при потребности —261,00 г/сутки.

- энергетическая ценность находится в пределах от 1787,98ккал до 1855,26ккал, среднее значение за 10 дней составляет 1809,494 ккал, при потребности —1800ккал/сутки.

- 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:

Для группы возрастной категории от 1 года до 3 лет:

- в первый день — завтрак 20,5%, второй завтрак 6,4%, обед 36,4%, полдник 14,6%, ужин 25,1%;

- во второй день — завтрак 19,7%, второй завтрак 4,6%, обед 34,9%, полдник 15,7%, ужин 24,0%;

Экспертное заключение №25-07.100-02/1541 от 06.06.2025г. | Общее количество страниц: 5, страница 3

Настоящее экспертное заключение не может быть воспроизведено не в полном объеме без разрешения
ОИ филиала ФБУЗ «ЦГиЭ в РО» в г.Ростове-на-Дону

-в третий день — завтрак 19,9%, второй завтрак 6,4%, обед 33,7%, полдник 13,4%, ужин 25,9%;
-в четвертый день — завтрак 18,2%, второй завтрак 4,6%, обед 34,3%, полдник 15,3%, ужин 24,6%;
-в пятый день — завтрак 19,9%, второй завтрак 6,4%, обед 35,2%, полдник 14,1%, ужин 27,5%;
-в шестой день — завтрак 18,9%, второй завтрак 4,6%, обед 34,4%, полдник 15,3%, ужин 24,5%;
-в седьмой день — завтрак 19,5%, второй завтрак 6,4%, обед 32,7%, полдник 13,6%, ужин 28,5%;
-в восьмой день — завтрак 19,9%, второй завтрак 4,6%, обед 35,6%, полдник 15,7%, ужин 25,7%;
-в девятый день — завтрак 23,8%, второй завтрак 6,4%, обед 35,9%, полдник 13,8%, ужин 20,1%;
-в десятый день — завтрак 19,2%, второй завтрак 4,6 %, обед 34,4%, полдник 14,5%, ужин 26,8%.

Процент отклонения от норм калорийности по отдельным приемам пищи в течение дня не превышает допустимый процент отклонения +/-5%.

Средний процент пищевой ценности за первую неделю составляет: завтрак – 19,6%, второй завтрак – 5,7%, обед – 34,9%, полдник – 14,6%, ужин – 25,4%; средний процент пищевой ценности за вторую неделю составляет: завтрак – 20,3%, второй завтрак – 5,3%, обед – 34,6%, полдник – 14,6%, ужин – 25,1%.

Для группы возрастной категории от 3 до 7 лет:

- в первый день — завтрак 20,0%, второй завтрак 4,9%, обед 35,2%, полдник 15,0%, ужин 25,1%;
-во второй день — завтрак 20,0%, второй завтрак 4,7%, обед 35,5, полдник 14,9%, ужин 24,8%;
-в третий день — завтрак 20,0%, второй завтрак 5,0%, обед 34,7%, полдник 15,6%, ужин 24,7%;
-в четвертый день — завтрак 20,0%, второй завтрак 4,7%, обед 35,4%, полдник 14,9%, ужин 25,0%;
-в пятый день — завтрак 20,0%, второй завтрак 4,9%, обед 37,2%, полдник 13,4%, ужин 24,4%;
-в шестой день — завтрак 20,0%, второй завтрак 4,7%, обед 35,2%, полдник 14,9%, ужин 24,8%;
-в седьмой день — завтрак 20,0%, второй завтрак 5,0%, обед 35,1%, полдник 14,9%, ужин 25,0%;
-в восьмой день — завтрак 20,4%, второй завтрак 4,7%, обед 35,9%, полдник 14,9%, ужин 23,4%;
-в девятый день — завтрак 21,8%, второй завтрак 4,9%, обед 34,6%, полдник 15,0%, ужин 26,7%;
-в десятый день — завтрак 20,4%, второй завтрак 4,7 %, обед 35,9%, полдник 15,0%, ужин 24,6%.

Процент отклонения от норм калорийности по отдельным приемам пищи в течение дня не превышает допустимый процент отклонения +/-5%.

Средний процент пищевой ценности за первую неделю составляет: завтрак – 20,0%, второй завтрак – 4,8%, обед – 35,6%, полдник – 14,8%, ужин – 24,8%; средний процент пищевой ценности за вторую неделю составляет: завтрак - 20,5%, второй завтрак – 4,8%, обед – 35,3%, полдник – 14,9%, ужин – 24,9%.

- оценка сбалансированности рациона питания (меню); соотношение «белки: жиры: углеводы»:

Фактические значения: для возрастной категории от 1 до 3 лет: в 1-й день Б:Ж:У – 0,8 : 1,0 : 4,2; во 2-й день Б:Ж:У – 0,9 : 0,9 : 4,2; в 3-й день Б:Ж:У – 0,9 : 1,0 : 4,1; в 4-й день Б:Ж:У – 0,8 : 0,9 : 4,3; в 5-й день Б:Ж:У – 0,9 : 1,0 : 4,1; в 6-й день Б:Ж:У – 0,9 : 0,9 : 4,2; в 7-й день Б:Ж:У – 0,8 : 0,9 : 4,3; в 8-й день Б:Ж:У – 0,8 : 1,0 : 4,2; в 9-й день Б:Ж:У - 1,0 : 1,0 : 4; в 10-й день Б:Ж:У - 0,9 : 0,9 : 4,2.

Фактические значения: для возрастной категории от 3 до 7 лет: в 1-й день Б:Ж:У – 0,9 : 1,0 : 4,1; во 2-й день Б:Ж:У – 0,9 : 1,0 : 4,1; в 3-й день Б:Ж:У – 0,9 : 1,0 : 4,1; в 4-й день Б:Ж:У – 0,9 : 0,9 : 4,2; в 5-й день Б:Ж:У – 0,9 : 1,0 : 4,1; в 6-й день Б:Ж:У – 0,9 : 1,0 : 4,1; в 7-й день Б:Ж:У – 0,9 : 0,9 : 4,2; в 8-й день Б:Ж:У – 0,8 : 1,0 : 4,2; в 9-й день Б:Ж:У – 1,0 : 1,0 : 4,0; в 10-й день Б:Ж:У – 0,9 : 0,9 : 4,2.

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

-ассортимент пищевых продуктов рациона питания (меню), обогащенных микронутриентами: в рацион питания включен хлеб пшеничный йодированный.

-проведение витаминизации готовых блюд: сведения отсутствуют.

-дополнительные меры по улучшению обеспеченности детей и подростков витаминами и другими микронутриентами: при приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль йодированная.

Таким образом, в представленном десятидневном меню на летний период для организации питания детей от 1 года до 3 лет и от 3 до 7 лет в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении Аксайского района центр развития ребенка детский сад 1 категории №16 «Дюймовочка», рассчитанном на 5 приемов пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин), соблюдены требования по массе порций блюд, суммарным объемам блюд, учтено рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи в течение дня и в среднем за неделю, проводится дополнительное обогащение рациона питания детей витаминами и микронутриентами.

Вывод: Десятидневное меню на летний период для организации питания детей от 1 года до 3 лет и от 3 до 7 лет в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении Аксайского района центр развития ребенка детский сад 1 категории №16 «Дюймовочка» по адресу: Россия, Ростовская область, Аксайский район, ст. Мишкинская, ул. Мира, 28, соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (п.2.8. раздела II, пп.8.1.2.3 п.8.1.2, п.8.1.2, п.8.1.3, п.8.1.4., п.8.1.6, п.8.1.9 раздела VIII) (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

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

Врач по общей гигиене
отдела гигиены и эпидемиологии
в Аксайском районе:



Любимая Т.А.

Экспертное заключение №25-07.100-02/1541 от 06.06.2025г. Общее количество страниц: 5, страница 5

Настоящее экспертное заключение не может быть воспроизведено не в полном объеме без разрешения
ОИ филиала ФБУЗ «ЦГиЭ в РО» в г.Ростове-на-Дону