



**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
« 15 » августа 2025 г.

Экспертное заключение
№ 25-07.100-02/ 2184 от 15.08.2025г.

Мною, врачом по общей гигиене отдела гигиены и эпидемиологии в Аксайском районе Любимой Т.А., на основании заявления №25-01-11/1257 от 17.06.2025г. Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Аксайского района детский сад №1 «Лучик» (РФ, Ростовская область, Аксайский район, г. Аксай, ул. Садовая, д. 16а, ИНН 6102061620, ОГРН 1146181003088) проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза примерного перспективного десятидневного меню на летне-осенний период для организации питания детей с двенадцатичасовым пребыванием детей возрастной категории 3-7 лет в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении Аксайского района детский сад №1 «Лучик» (далее по тексту МБДОУ №1 «Лучик») по адресу: Россия, Ростовская область, Аксайский район, г. Аксай, ул. Садовая, д. 16а.

Дата проведения инспекции: 15.08.2025г.

Материалы, представленные на санитарно-эпидемиологическую экспертизу:

1. Примерное перспективное десятидневное меню на летне-осенний период для организации питания детей с двенадцатичасовым пребыванием детей возрастной категории 3-7 лет.

2. Технологические карты кулинарных изделий (блюды)- 70 карт.

3. Пояснительная записка от заведующей МБДОУ №1 «Лучик» об используемых формах обогащения рациона питания детей микронутриентами и витаминами.

Характеристика представленной документации: документация представлена в полном объеме.

Экспертное заключение №25-07.100-02/2184 от 15.08.2025г.	Общее количество страниц: 4, 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	

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.8.1.2.2 и 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).

В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено:

1.Наименование образовательного учреждения: Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Аксайского района детский сад №1 «Лучик».

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

3.Общая характеристика структуры рациона питания (меню):

-наименование рациона питания (меню): Примерное перспективное десятидневное меню на летне-осенний период для организации питания детей с двенадцатичасовым пребыванием детей возрастной категории 3-7 лет. Меню утверждено заведующей МБДОУ №1 «Лучик». 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 2.3/2.4.3590-20. 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 четырехкратный приём пищи (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник). Распределение приемов пищи во времени: завтрак 8:30-9:00, второй завтрак 10:30-11:00, обед 12:00-13:00; уплотненный полдник 15:30;

-наличие дифференциации рационов питания для разных возрастных групп: представленное меню предназначено для одной возрастной категории: 3-7 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 технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для

детского питания (издание шестое) ООО Фирма «Партнер», г.Уфа, 2017г., «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» под редакцией Могильного М.П. и Тутельяна В.А, г.Москва, 2011г., Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях: методические рекомендации и технические документы по редакции Гращенко Д.В., Николаевой Л.И., г.Екатеринбург, 2011г.

В технологических картах содержится информация о технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, сведения о калорийности блюда, содержании белков, жиров и углеводов, источник рецептуры, требования к качеству блюда. 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 или творожное блюдо), бутерброда и горячего напитка. На завтрак в шестой день включено яйцо вареное с гарниром, закуской, бутербродом с маслом и горячим напитком. Второй завтрак включает сок в ассортименте с кондитерским изделием без крема или фрукты свежие. Обеды состоят из закуски, первого и второго блюд и напитка. Уплотненный полдник представлен в первый, четвертый, шестой, десятый дни творожными или молочными блюдами с кондитерскими изделиями без крема или выпечкой и кисломолочным напитком. В первый день дополнительно включены фрукты свежие. В остальные дни включены рыбные, яичные блюда, гарниры или яйцо отварное, закуски и горячими напитками. В пятый, восьмой, девятый дни дополнительно включена выпечка или кондитерские изделия без крема.

- 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 возрастной категорий 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 3 до 7 лет:

- количество белка находится в пределах от 48,52г до 48,68г, среднее значение за 10 дней составляет 48,6г, при потребности — 54г/сутки.

- количество жиров находится в пределах от 53,91г до 54,1г, среднее значение за 10 дней составляет 54,0г, при потребности — 60 г/сутки.

- количество углеводов находится в пределах от 234,77г до 234,92г, среднее значение за 10 дней составляет 234,9г, при потребности — 261,00 г/сутки.

- энергетическая ценность находится в пределах от 1619,94ккал до 1620,0ккал, среднее значение за 10 дней составляет 1620,0 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 3 до 7 лет: - в первый день — завтрак 20,0%, второй завтрак 5,0%, обед 35,0%, уплотненный полдник 30,0%; - во второй день — завтрак 20,0%, второй завтрак 5,0%, обед 35,0%, уплотненный полдник 30,0%; - в третий день — завтрак 20,0%, второй завтрак 5,0%, обед 35,0%, уплотненный полдник 30,0%; - в четвертый день — завтрак 20,0%, второй завтрак 5,0%, обед 35,0%, уплотненный полдник 30,0%; - в пятый день — завтрак 20,0%, второй завтрак 5,0%, обед 35,0%, уплотненный полдник 30,0%; - в шестой день — завтрак 20,0%, второй завтрак 5,0%, обед 35,0%, уплотненный полдник 30,0%; - в седьмой день — завтрак 20,0%, второй завтрак 5,0%, обед 35,0%, уплотненный полдник 30,0%; - в восьмой день — завтрак 20,0%, второй завтрак 5,0%, обед 35,0%, уплотненный полдник 30,0%; - в девятый день — завтрак 20,0%, второй завтрак 5,0%, обед 35,0%, уплотненный

полдник 30,0%; -в десятый день — завтрак 20,0%, второй завтрак 5,0%, обед 35,0%, уплотнённый полдник 30,0%.

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 5,0%, обед 35,0%, уплотненный полдник 30%; средний процент пищевой ценности за вторую неделю составляет: завтрак 20,0%, второй завтрак 5,0%, обед 35,0%, уплотненный полдник 30,0%.

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

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 : 1,0 : 4,1; 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 : 1,0 : 4,1; в 8-й день Б:Ж:У — 0,9 : 1,0 : 4,1; в 9-й день Б:Ж:У — 0,9 : 1,0 : 4,1; в 10-й день Б:Ж:У — 0,9 : 1,0 : 4,1.

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: проводится С-витаминизация готовых третьих блюд.

-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 примерном перспективном десятидневном меню на летне-осенний период для организации питания детей с двенадцатичасовым пребыванием детей возрастной категории 3-7 лет в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении Аксайского района детский сад №1 «Лучик», рассчитанном на 4 приема пищи (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник), соблюдены требования по массе порций блюд, суммарным объемам блюд, отсутствуют повторы 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: Примерное перспективное десятидневное меню на летне-осенний период для организации питания детей с двенадцатичасовым пребыванием детей возрастной категории 3-7 лет в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении Аксайского района детский сад №1 «Лучик» по адресу: Россия, Ростовская область, Аксайский район, ул. Садовая, д.16а, соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (п.2.8. раздела II, пп.8.1.2.2 и 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).

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

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

Любивая Т.А.