

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Крым и городе
федерального значения Севастополе»**

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ
Аттестат аккредитации
RA.RU.710101 от 13 ноября 2015
Юридический адрес: 295034
г. Симферополь, ул. Набережная, д.67
тел.: (365) 549-900, факс: (365) 549-901
ИНН 9102034069 ОГРН 1149102060348
ОКПО 00711250 КПП 910201001
e-mail: fbuz_priemn@cge-crimea.ru
http://www.cge-crimea.ru
Фактический адрес: ул. Некрасова, 37/43,
г. Евпатория, 297412, тел.: (36569) 6-17-13,
e-mail: fbuz_evpr@cge-crimea.ru

УТВЕРЖДАЮ

Главный врач филиала федерального
бюджетного учреждения
здравоохранения «Центр гигиены и
эпидемиологии в республике Крым и
городе федерального значения
Севастополе» в городе Евпатории,
Черноморском, Раздольненском и
Сакском районах

(наименование учреждения)

Султанов М.В.

ФИОмп.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о соответствии санитарным правилам и нормативам перспективного меню

№ 2.184/Э.82 от 06.06.17 г.

- 1. Наименование учреждения:** МБДОУ «Детский сад №2 «Золотой ключик»
- 2. Юридический адрес:** РК, г.Евпатория, ул.Демьшева,133
- 3. Фактический адрес:** РК, г.Евпатория, ул.Демьшева,133
- 4. Ф.И.О. руководителя:** Бараниченко Т.И.
- 5. ИНН/КПП:** 9110087353/911001001
- 6. Основание для проведения экспертизы:** заявление №2.184 от 05.06.17 г.
- 7. Документы, представленные для проведения экспертизы:** комплект меню для детей в возрасте 2-3 лет, от 3 до 7 лет; информация о проценте выполнения норм
- 8. Перечень нормативной документации, на основании которой проводилась экспертиза:** СанПиН № 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».
- 9. Характеристика рациона питания:**
Меню составлено на 10 дней, для детей в возрасте 2-3 лет, от 3 до 7 лет; В соответствии с представленным меню для питания воспитанников ЕУВК «Интеграл» возрастных категорий 2-3 года, с 3 до 7 лет планируется организовать четырехразовое горячее питание (завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник). Кратность приема пищи определен исходя из времени пребывания детей и режима работы групп в детском саду.
- 10. Ссылка на рецептуры:** В меню приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд в соответствии со сборником рецептур. Наименование блюд, указываемые в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованном сборнике рецептур.
- 11. Повторение одних и тех же блюд в последующие 2-3 дня:** В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня.

12. Распределение пищевых веществ и калорийности (за 10 дней)

Средняя энергетическая ценность рациона меню для детей от 1 до 3 лет составляет 1191 ккал (норма среднесуточной потребности - 1400 ккал, при 8-10 часовом пребывании детей 75 % от нормы - 1050 ккал); количество белков в среднем 43,9 гр. (норма среднесуточной потребности - 42 г., при 8-10 часовом пребывании детей 75 % от нормы - 31,5 г.); жиров в среднем 41,8 гр (норма среднесуточной потребности - 47, при 8-10 часовом пребывании детей 75 % от нормы - 35,25 гр.); углеводов в среднем за первую неделю - 163,4 гр., (норма среднесуточной потребности - 203 гр, при 8-10 часовом пребывании детей 75 % от нормы - 152,25 гр).

Средняя энергетическая ценность рациона меню для детей от 3 до 7 лет составляет 1491 ккал (норма среднесуточной потребности - 1800 ккал, при 8-10 часовом пребывании детей 75 % от нормы - 1350 ккал); количество белков в среднем 55 гр. (норма среднесуточной потребности - 54 г., при 8-10 часовом пребывании детей 75 % от нормы - 40,5 г.); жиров в среднем 54 гр (норма среднесуточной потребности - 47, при 8-10 часовом пребывании детей 75 % от нормы - 45 гр.); углеводов в среднем - 201 гр., (норма среднесуточной потребности - 261 гр, при 8-10 часовом пребывании детей 75 % от нормы - 195,7 гр).

13. Объемы отдельных блюд для детей: (занижены, завышены) Суммарные объемы блюд по приемам пищи соблюдаются в соответствии приложение №13 п.15.6 СанПиН № 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

14. Среднесуточные количества продуктов в день на ребенка: (занижены, завышены)

Наименование продукта	Фактически (нетто) /		Рекомендуемое количество продуктов в зависимости от возраста (прил. №10 СанПиН 2.4.1.3049-13) нетто	
	Меню 1-3 года	Меню 3-7 лет	1-3 года Норма /75%	3-7 лет Норма /75%
Молоко и кисломолочные продукты	282,5	348	390/292	450/337
Творог	22,1	30,6	30/22,5	40/30
Сыр твердый	3,1	4,75	4/3	6/4,5
Мясо	40,3	46	50/37,5	56/42
рыба	24,7	29,5	32/24	37/27,7
Картофель	140	164	120/90	140/105
Овощи, зелень	183	240	205/153,7	260/195
Фрукты свежие	84	90	95/71,25	100/75
Соки	56	60	100/75	100/75
Крупы, бобовые	23,4	34	30/22,5	43/32,25
Масло сливочное	13	15	18	21
Масло растительное	13	15	9	11

16. Продукты, включенные в рацион питания детей ежедневно

Завтрак состоит из горячего блюда, бутерброда и горячего напитка, 2-й завтрак - сок фруктовый или фрукты.

Обед представленного меню состоит из закуски, первое, второе блюдо и напитка

В полдник включен напиток с булочными изделиями или творожными, яичными, крупяными блюдами.

В представленном меню молоко, мясо(или рыба), хлеб, картофель, овощи, фрукты, крупы, сливочное, растительное масло сахар, соль предусмотрены ежедневно. Остальные продукты(творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и др) включены 2-3 раз в неделю.

Имеющиеся отступления не являются значимыми учитывая, что в целом рацион обеспечивает физиологическую потребность организма в основных пищевых веществах и энергии.

10. Заключение: Примерное 10- дневное меню для детей возрастной категории 2-3 года, от 3 до 7 лет МБДОУ «Детский сад №2 «Золотой ключик» **соответствует требованиям СанПиН № 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».**

Врач-эксперт

Заведующий санитарно-гигиеническим
отделом.

Абибуллаева Э.Р.

Абдураимов А.А.

1. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций.
2. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций.
3. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций.
4. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций.
5. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций.
6. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций.
7. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций.
8. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций.
9. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций.
10. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций.
11. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций.
12. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций.
13. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций.
14. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций.
15. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций.