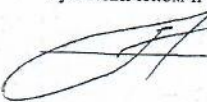


Согласовано:

Начальник территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по
Краснодарскому краю в Кавказском,
Гулькевичском и Тбилисском районах

 В.Ю. Здоров

Утверждаю:



Начальник управления образования
Администрации муниципального
образования Гулькевичский район

 Л.П. Позднеева

**ПРИМЕРНОЕ ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ДЛЯ
ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ
ГУЛЬКЕВИЧСКОГО РАЙОНА (САД, ЯСЛИ)**

Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

УТВЕРЖДАЮ

И.о. Гулькевичского
Главный врач
филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае» Панова И.А.
Ф.И.О.

М. П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 060441 «11» февраля 20 16 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

Примерного десятидневного меню для дошкольных образовательных организаций Гулькевичского района (сад, ясли).

1. **Основание:** Заявление заведующего МБДОУ д/с № 17 от 08.02. 2016 года.
2. **Заявитель:** муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 17 пос. Красносельского муниципального образования Гулькевичский район. ИНН 2329007966. ОГРН 1022303589725. Юридический адрес: 352189, Краснодарский край, Гулькевичский район, пос. Красносельский, ул. Строителей, 81а. Фактический адрес: 352189, Краснодарский край, Гулькевичский район, пос. Красносельский, ул. Строителей, 81а.
3. **Цель экспертизы:** соответствие Примерного десятидневного меню для дошкольных образовательных организаций Гулькевичского района (сад, ясли) требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».
4. **Перечень представленных документов:**
 - 4.1. Анализ выборки продуктов питания к примерному десятидневному меню для дошкольных образовательных организаций Гулькевичского района (сад, ясли).
 - 4.2. Примерное десятидневное меню для дошкольных образовательных организаций Гулькевичского района (сад, ясли).
 - 4.3. «Анализ фактического выполнения рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей дошкольных образовательных

Продолжение:
Страницы № _____

Ф.И.О. _____
Ф.И.О. ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

организаций (сад, ясли)»).

4.4. Технологические карты приготовления кулинарных изделий (блюд);

4.5. Информационное письмо об использованной литературе при разработке примерного десятидневного меню для дошкольных образовательных организаций Гулькевичского района (сад, ясли):

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Сборник технологических нормативов. Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М. : ДеЛи плюс, 2014;

- Азбука питания (методические рекомендации по организации и контролю качества питания в дошкольных образовательных организациях). Составитель Н.А. Таргонская. М.: ЛИНКА-ПРЕСС, 2002;

- Т.В. Плотникова. «Рецептура блюд для детских учреждений» (Сердце отдаю детям). Ростов-на-Дону : Феникс, 2013.

4.6. Перечень наименований готовых блюд и кулинарных изделий к примерному десятидневному меню для дошкольных образовательных организаций Гулькевичского района (сад, ясли).

5. Санитарно-эпидемиологическая оценка составления примерного (перспективного) меню.

Примерное десятидневное меню разработано для дошкольных образовательных организаций Гулькевичского района (сад, ясли).

При разработке меню использованы рекомендации сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Сборник технологических нормативов. Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М. : ДеЛи плюс, 2014.- 584 стр., «Азбуки питания» (методические рекомендации по организации и контролю качества питания дошкольных образовательных организаций). Составитель Н.А. Таргонская. – М.: ЛИНКА-ПРЕСС, 2002.-144 стр., «Рецептура блюд для детских учреждений» Т.В. Плотникова.- Ростов-на-Дону: Феникс, 2013.

В основу примерного десятидневного меню заложен рекомендуемый суточный набор продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях (сад, ясли), п. 15.3. Приложение № 10 к СанПиН 2.4.1. 3049-13.

Примерное десятидневное меню для дошкольных образовательных организаций Гулькевичского района (сад, ясли) составлено с учетом физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии указанных в п.15.1. Таблица 3 СанПиН 2.4.1. 3049-13.

Меню составлено в соответствии с рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях (п. 15.3. Приложение № 11 СанПиН 2.4.1. 3049-13).

Кратность приема пищи - 4-х разовое, (завтрак, 2-ой завтрак, обед и полдник) определено временным пребыванием детей (8-10 часов) и режимом работы групп, п.15.11. Таблица № 5 СанПиН 2.4.1. 3049-13.

Суммированные объемы блюд по приемам пищи соответствуют п.15.6. Приложение № 13 СанПиН 2.4.1. 3049-13.

В примерном меню предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса, картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана птица, сыр, яйцо, соки и другие) включены 2-3 раза в неделю.

В меню отсутствует повторение одних и тех же блюд в тот же день и в последующие два дня.

Распределение калорийности отдельных приемов пищи детей по дням предлагаемого меню: завтрак – 20% , 2-ой завтрак – 5%, обед – 32%, полдник – 19%.


Соотношение основных пищевых веществ: белков, жиров, углеводов – выдерживается в соответствии с рекомендациями по среднесуточным нормативам (1:1:4).

Технологические карты кулинарных изделий (блюд) имеются на все блюда и содержат информацию:

- номер технологической карты;
- наименование кулинарного изделия (блюда);
- источник рецептуры;
- область применения;
- перечень сырья;
- расход сырья на одну порцию (брутто, нетто);
- выход блюд;
- химический состав блюд и их энергетическая ценность;
- технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюд, условия и сроки реализации и данные органолептических показателей.

Выводы: Примерное десятидневное меню для дошкольных образовательных организаций Гулькевичского района (сад, ясли) соответствует требованиям СанПиН 2.4.1. 3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Врач по общей гигиене

 Козлов А.А.

Гулькевичский филиал
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».



«Утверждаю»
 заведующий МБДОУ д/с № 29
 Р.Н. Анныч

Меню

Первый день	Второй день	Третий день	Четвертый день	Пятый день	Шестой день	Седьмой день	Восьмой день	Девятый день	Десятый день
Завтрак									
Плов сладкий с яблоком 165	Каша овсяная молочная 200	Котлета рыбная (минтай) с капустой и морковью 150	Омлет с сыром 105	Каша манная молочная 200	Яйцо отварное 1 шт.	Запеканка из творога с морковью 125	Макаронник с печенью 155	Каша пшеничная молочная 180	Омлет с сыром 100
Бутерброд с сыром 35	Кофейный напиток с молоком 175	Хлеб ржаной 25	Капуста тушеная 65	Какао с молоком 175	Кабачковая икра порционная 100	Соус молочный сладкий 50	Кабачковая икра порционная 50	Чай с молоком 185	Кабачковая икра порционная 80
Чай с сахаром 180	Бутерброд (хлеб пшеничный) 25	Чай с сахаром 200	Кофейный напиток с молоком 180	Бутерброд (хлеб пшеничный) 25	Хлеб ржаной 25	Чай с молоком 200	Кофейный напиток с молоком 170	Бутерброд с сыром 35	Кофейный напиток с молоком 170
Бутерброд с сыром 35		Бутерброд (хлеб пшеничный) 25	Хлеб ржаной 25		Чай с сахаром 200	Бутерброд (хлеб пшеничный) 25	Бутерброд (хлеб пшеничный) 25		Хлеб ржаной 25
			Бутерброд (хлеб пшеничный) 25		Бутерброд (хлеб пшеничный) 25				Бутерброд (хлеб пшеничный) 25

Завтрак 2									
Сок фруктовый порционный 187	Кефир 180	Яблоки порционные 100	Яблоки порционные 100	Кисель витаминизированный 100	Сок фруктовый порционный 180	Ряженка порционная 180	Яблоки порционные 100	Кисель витаминизированный 100	Яблоки порционные 100
Обед									
Суп с макаронными изделиями 200	Щи из квашенной капусты со сметаной 180	Суп картофельный с бобовыми 200	Суп картофельный с клецками 180	Суп крестьянский с пшеничной крупой 180	Рассольник со сметаной 180	Суп рыбный (минтай) 180	Борщ с мясом со сметаной 180	Суп картофельный с мясом со сметаной 180	Свекольник со сметаной 180
Голубцы ленивые, соус сметанный 120	Суфле из печени 70,5	Тефтели мясо-крупяные 70	Курица отварная 80	Плов из птицы 150	Фрикадельки мясные 70	Биточки говяжьи 70	Пудинг рыбный (минтай) запеченный 60	Котлеты рубленые 70	Жаркое домашнему 174
Свекольная икра 54	Картофельное пюре с капустой тушеной 120	Картофельно-морковное пюре 110	Каша ячневая рассыпчатая 74	Огурец соленый порционный 44	Капуста тушеная 124	Пюре из гороха с пассерованным луком 96	Картофельное пюре 100	Каша гречневая рассыпчатая 90	Помидор соленый 40
Компот из сухофруктов 170	Кисель из сухофруктов 170	Овощи солёные (свежие) 34	Морковная икра 30	Компот из свежих яблок 170	Компот из сухофруктов 180	Салат из квашенной капусты с луком 47	Помидор соленый 30	Салат из квашенной капусты с луком 47	Хлеб пшеничный 40
Хлеб пшеничный 40	Хлеб пшеничный 23,5	Компот из сухофруктов 150	Сок фруктовый порционный 180	Хлеб пшеничный 40	Хлеб пшеничный 30	Кисель из сухофруктов 150	Сок фруктовый порционный 180	Кисель из сухофруктов(р) 160	Хлеб ржаной 16
Хлеб ржаной 16	Хлеб ржаной 36	Хлеб пшеничный 40	Хлеб пшеничный 40	Хлеб ржаной 16	Хлеб ржаной 16	Хлеб пшеничный 30	Хлеб пшеничный 30	Хлеб пшеничный 23	Компот из свежих плодов 150
		Хлеб ржаной 16	Хлеб ржаной 16			Хлеб ржаной 27	Хлеб ржаной 36	Хлеб ржаной 30	

Полдник									
Рыба запеченая (минтай) с картошкой порусски 125	Запеканка творожно-манная 120	Ватрушка из дрожжевого теста 70	Вареники ленивые 110	Овощное рагу 125	Суп молочный с макаронными изделиями 130	Ватрушка с повидлом 70	Каша рисовая молочная 200	Запеканка из макарон с творогом 120	Биточки манные 90
Хлеб ржаной 25	Соус сметанный сладкий 30	Ряженка порционная 180	Йогурт молочный 180	Хлеб ржаной 25	Кофейный напиток с молоком 100	Молоко кипяченое 180	Печенье 50	Соус сметанный сладкий 30	Повидло фруктовое порционное 25
Какао с молоком 100	Чай с молоком 100			Чай с молоком 100	Печенье 50			Ряженка порционная 180	Молоко кипяченое 135