



**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
«22» августа 2025 г.

Экспертное заключение
№ 25-07.100-02/ 2239 от 22.08.2025г.

Мною, врачом по общей гигиене отдела гигиены и эпидемиологии в Аксайском районе, Любимой Т.А., на основании заявления №25-01-11/1319 от 23.06.2025г. Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Аксайского района детский сад №4 «Калинка» (РФ, Ростовская область, Аксайский район, г.Аксай, ул. Садовая, 29-а, ИНН 6102064149, ОГРН 1156196060197) проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза примерного десятидневного перспективного меню на осенне-зимний период для организации питания детей с двенадцатичасовым пребыванием возрастной категории 3-7 лет в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении Аксайского района детский сад №4 «Калинка» (далее по тексту МБДОУ №4 «Калинка») по адресу: Россия, Ростовская область, Аксайский район, г.Аксай, ул. Садовая, 29-а.

Дата проведения инспекции: 22.08.2025г.

Материалы, представленные на санитарно-эпидемиологическую экспертизу:

1. Примерное десятидневное перспективное меню на осенне-зимний период для организации питания детей с двенадцатичасовым пребыванием возрастной категории от 3 до 7 лет (копия).
2. Технологические карты кулинарных изделий (блюд)- 55 карт (копии).
3. Пояснительная записка от заведующей МБДОУ №4 «Калинка» об используемых формах обогащения рациона питания (меню) микроэлементами и витаминами.

Характеристика представленной документации: документация представлена в полном объеме. Копии документов заверены в установленном порядке.

Экспертное заключение №25-07.100-02/2239 от 22.08.2025г.	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 №4 «Калинка».

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 десятидневное перспективное меню на осенне-зимний период для организации питания детей с двенадцатичасовым пребыванием возрастной категории от 3 до 7 лет. Меню утверждено заведующей МБДОУ №4 «Калинка». Меню содержит сведения о приемах пищи, массе порций и суммарных объемах блюд, содержании белков, жиров, углеводов и калорийности 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 четырехкратный приём пищи (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник). Сведения о распределении приемов пищи во времени отсутствуют;

-наличие дифференциации рационов питания для разных возрастных групп: представленное меню предназначено для возрастной категории 3-7 лет;

- оценка разнообразия рациона питания (меню). Ежедневно в меню включены мясо (или рыба, птица), молочные каши или супы, плоды свежие или соки, овощи, картофель, крупы, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный, сахар, соль. 1 раз в 2-3 дня включены сыр, кисломолочные напитки, 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 «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» под редакцией Могильного М.П. и Тутельяна В.А. 2010г, «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» под редакцией Могильного М.П., 2011г., «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания дошкольников» под редакцией Могильного М.П., 2005г., МУ «Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях», 2007г., «Сборник

Экспертное заключение №25-07.100-02/239 от 22.08.2025г. | Общее количество страниц: 4, 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

рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений» под редакцией Коровка Л.С., Добросердова И.И., 2004г.

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), бутерброда или кондитерского изделия и горячего напитка. Второй завтрак включает сок в ассортименте или кисломолочный напиток. Обеды состоят из закуска, первого и второго блюд и напитка. Уплотненный полдник представлен молочными, творожными, яичными блюдами, рыбными блюдами, гарнирами, закусками и горячими напитками. На уплотненный полдник во второй, третий, четвертый, шестой, восьмой, девятый дни дополнительно включены плоды свежие.

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

При сравнении 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 возрастных групп 3-7 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 52,08г до 98,32г, среднее значение за 10 дней составляет 67,3г, при потребности —54г/сутки.

- количество жиров находится в пределах от 44,56г до 68,62г, среднее значение за 10 дней составляет 54,9г, при потребности —60 г/сутки.

- количество углеводов находится в пределах от 171,52г до 236,45г, среднее значение за 10 дней составляет 211,8г, при потребности —261,00 г/сутки.

- энергетическая ценность находится в пределах от 1561,48ккал до 1672,17ккал, среднее значение за 10 дней составляет 1619,8 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 19,0%, второй завтрак 5,1%, обед 36,7%, уплотнённый полдник 29,8%; -во второй день — завтрак 19,6%, второй завтрак 5,3%, обед 36,7%, уплотнённый полдник 28,6%; -в третий день — завтрак 19,8%, второй завтрак 5,1%, обед 33,3%, уплотнённый полдник 29,1%; -в четвертый день — завтрак 20,5%, второй завтрак 5,3%, обед 36,6%, уплотнённый полдник 29,4%; -в пятый день — завтрак 18,1%, второй завтрак 5,1%, обед 36,6%, уплотнённый полдник 30,9%; -в шестой день — завтрак 19,0%, второй завтрак 5,3%, обед 35,7%, уплотнённый полдник 28,7%; -в седьмой день — завтрак 20,9%, второй завтрак 5,1%, обед 34,1%, уплотнённый полдник 28,7%; в восьмой день — завтрак 19,7%, второй завтрак 5,3%, обед 36,7%, уплотнённый полдник 31,3%; -в девятый день — завтрак 19,0%, второй завтрак 5,1%, обед 33,9%, уплотнённый полдник 28,7%; -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 – 1,1 : 3,7; во 2-й день Б:Ж:У – 1,0 : 0,9 : 4,1; в 3-й день Б:Ж:У – 1,0 : 0,8 : 4,2; в 4-й день Б:Ж:У – 1,4 : 1,3 : 3,3; в 5-й день Б:Ж:У – 1,2 : 0,8 : 4,0; в 6-й день Б:Ж:У – 0,9 : 1,0 : 4,1; в 7-й день Б:Ж:У – 1,2 : 0,9 : 3,9; в 8-й день Б:Ж:У – 1,4 : 0,8 : 3,8; в 9-й день Б:Ж:У – 1,1 : 1,2 : 3,7; в 10-й день Б:Ж:У – 1,8 : 1,2 : 3,0.

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

-ассортимент пищевых продуктов рациона питания (меню), обогащенный микронутриентами: сведения отсутствуют.

-проведение витаминизации готовых блюд: проводится С-витаминизация 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 десятидневном перспективном меню осенне-зимний период для организации питания детей с двенадцатичасовым пребыванием возрастной категории 3-7 лет в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении Аксайского района детский сад №4 «Калинка» рассчитанном на 4 приема пищи (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник), соблюдены требования по массе порций, 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: Примерное десятидневное перспективное меню на осенне-зимний период организации питания детей с двенадцатичасовым пребыванием возрастной категории 3-7 лет в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении Аксайского района детский сад №4 «Калинка» по адресу: Россия, Ростовская область, Аксайский район, г.Аксай, ул. Садовая, 29-а, соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (пункты 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:



Любимая Т.А.