

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

Ф 1 ДП ОИ 03.11

Аттестат  
№ RA.RU.710012

аккредитации  
от 22.04.2015 г.

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



## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 061218 « 18 » ноября 20 16 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного перспективного десятидневного меню для организации питания детей от 1- 3-х лет, зима-весна, лето-осень в дошкольных образовательных учреждениях с 10-часовым пребыванием;  
примерного перспективного десятидневного меню для организации питания детей от 3-х-до 7 лет зима-весна, лето-осень в дошкольных образовательных учреждениях с 10-часовым пребыванием.

**1. Основание:** Заявление начальника управления образования администрации муниципального образования Кавказский район от 3 ноября 2016 года.

**2. Заявитель:** Управление образования администрации муниципального образования Кавказский район.

Юридический адрес: 352140, Краснодарский край, Кавказский район, ст. Кавказская, ул. Ленина, 191.

Фактический адрес: 352140, Краснодарский край, Кавказский район, ст. Кавказская, ул. Ленина, 191.

ИНН 2332014579, ОГРН 022303882974.

**3. Цель экспертизы:** соответствие

- примерного перспективного десятидневного меню для организации питания детей от 1- 3-х лет, зима-весна, лето-осень в дошкольных образовательных учреждениях район с 10-часовым пребыванием;

- примерного десятидневного меню для организации питания детей от 3-х-до 7 лет, зима-весна, лето-осень в дошкольных образовательных учреждениях с 10- часовым пребыванием

требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Филиал  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Продолжение:  
Страницы №

2-4

#### 4. Перечень представленных документов:

- 4.1. Примерное перспективное десятидневное меню для организации питания детей от 1–3-х лет, зима-весна, лето-осень в дошкольных образовательных учреждениях с 10-часовым пребыванием;
- 4.2. Примерное перспективное десятидневное меню для организации питания детей от 3-х до 7 лет зима-весна, лето-осень в дошкольных образовательных учреждениях с 10-часовым пребыванием;
- 4.3. Технологические карты кулинарных изделий, готовых блюд;
- 4.4. Информация об использованной литературе при разработке примерного меню;
- 4.5. Анализ фактического выполнения рекомендуемых наборов пищевых продуктов.

#### 5. Результаты гигиенической оценки примерных меню. Установлено.

Представленный вариант примерного перспективного десятидневного меню разработан технологом МУП «Комбината школьного питания» Мордвиновой Е.Ю. на основе следующей документации:

- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»;
- Дошкольное воспитание. «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений», под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова, 7-е издание, переработанное и дополненное. ООО Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Для обеспечения полноценного сбалансированного питания детей разработаны варианты перспективного десятидневного меню для детей от 1- 3-х лет и для детей с 3-х до 7 лет.

Меню разработано для дошкольного учреждения с 10-часовым пребыванием детей с 4 -х разовым приемом пищи: завтрак - 20%; 2-ой завтрак - 5%; обед - 32-35%; уплотненный полдник - 30%.

При приготовлении готовых блюд запланировано использование йодированной соли, проведение С-витаминизации третьих блюд.

Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде.

В среднем энергетическая ценность составляет для детей раннего возраста - 1066,6 ккал, для детей возраста от 3-х до 7 лет энергетическая ценность в среднем составляет - 1422,6 ккал.

Пищевая ценность суточного рациона меню просчитана по белкам, жирам, углеводам.

Распределение калорийности отдельных приемов пищи детей по дням

предлагаемого меню соответствует возрасту детей. Соотношение основных пищевых веществ: белков, жиров, углеводов соответствует рекомендуемому соотношению - 1:1:4.

Соблюдение возрастных физиологических норм в основных пищевых веществах с учетом времени пребывания в дошкольных образовательных организациях:

Таблица №1.

Возраст детей	Энергетическая ценность (в ккал.)	Белки	Жиры	Углеводы
От 1- 3-х лет	1201,0	45,39	43,09	165,42
От 3-7ми лет	1525.64	56,73	53,62	213,73

Принцип щадящего питания при анализе технологических карт соблюдается, рацион обогащен микронутриентами за счет своевременного поступления мяса и мясных продуктов, молока и молочно-кислых продуктов, яиц, масла сливочного и растительного, хлеба и хлебобулочных изделий, круп и макаронных изделий, овощей.

В меню отсутствуют запрещенные и не рекомендованные блюда в соответствии Приложения № 9 к СанПиН 2.4.1.3049-13.

Технологические карты разработаны на основе сборников рецептов блюд и кулинарных изделий:

- Дошкольное воспитание. «Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений», под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова, 7-е издание, переработанное и дополненное. ООО Уральский региональный центр питания, 2013 г.;
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях /Могильной М.П., Щедрина Т.В. и др. М., 2010,- 628с.;
- К.С. Ладодо, Л.В. Дружинина. Продукты и блюда в детском питании.
- В.Г. Кисляковская. Питание детей раннего и дошкольного возраста.

Технологические карты кулинарных изделий (блюд) содержат следующую информацию:

- наименование кулинарного изделия;
- номер рецептуры;
- наименования сборника рецептуры;
- наименование сырья;
- расход сырья на одну порцию;
- выход блюд;
- химический состав блюда и его энергетическая ценность.

Технологические карты имеют описание технологического процесса

приготовления блюд и оформлены в соответствии с рекомендациями Приложения № 7 к СанПиН 2.4.1.3049-1.

Выполнение натуральных норм питания и основного набора пищевых продуктов по цикличному десятидневному меню для детей 1,5 лет до 3-х лет

Таблица № 2

Наименования продуктов	Сведения о содержании в рационе	Норма питания на 1реб в день	Факт.выполнение нормы пит. в день	% вып. норм
Молоко и кисло-молочные продукты	Ежедневно	390/450	321,6/345,6	82,46/77
Творог	Четыре раза в 10 дн.	30/40	25,2/32,8	84/82
Сметана	Ежедневно	9/11	7,1/8,9	78/81
Сыр	Пять раз в 10 дней	4,3/6,4	3,3/4,9	76,74/77
Мясо (безкости)	Ежедневно	55/60,5	44,2/47,4	80,36/78
Птица I кат.пот.	I раз	23/27	17,6/21,7	76,52/80
Рыба	Четыре раза в 10 дн.	34,0/37,0	25,0/28,7	73,52/74
Картофеля	Ежедневно	160/187	122,9/153,3	76,81/82
Овощи	Ежедневно	256/325	180/240	70,3/74
Фрукты свежие	Девять раз в 10 дней	108/114	84,8/85	78,52/75
Фрукты сухие	Шесть раз в 10 дней	9/11	6,3/9	70/82
Сахар	Ежедневно	37/47	31,66/37,2	85,57/79
Хлеб пшеничный	Ежедневно	60/80	47/61,9	78,33/77
Хлеб ржаной	Ежедневно	40/50	30/37	75/74
Крупы	Ежедневно	30/43	23,97/36,17	79/84
Макаронные изделия	Четыре раза в 10 дней	8/12	610,1	75/84
Масло сливочное	Ежедневно	18/21	14/18	77,94/85,5
Масло растительное	Девять раз в 10 дней	9/11	7,1/8,7	78,89/80

**Выводы:** примерное перспективное десятидневное меню для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях Управления образования администрации муниципального образования Кавказский район с 10-часовым пребыванием от 1,5 лет до 3 лет, от 3-х до 7 лет зима-весна, лето-осень с 10-часовым пребыванием - 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.* Козлов А.А.

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