

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

Юридический адрес: ул. Набережная, д. 67, г. Симферополь, 295034, тел.: (365) 549-900, факс: (365) 549-901,

e-mail: fbuz\_priemn@cge-crimea.ru, <http://www.cge-crimea.ru>

ОКПО 00711250 ОГРН 1149102060348 ИНН 9102034069 КПП 910201001

Фактический адрес: ул. Некрасова, 37/43, г. Евпатория, 297412, тел/факс (06569) 6-00-92

Аттестат аккредитации № RA.RU.710101 от 13.11. 2015г.

УТВЕРЖДАЮ:

Главный врач филиала ФБУЗ «ЦГ и Э в РК и г. Севастополе», в г. Евпатории, Черноморском, Сакском и Раздольненском районах  
Султанов М.В.



**Экспертное заключение № 07-М от 29.03.2016 г.**

**о соответствии (несоответствии) государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам примерного меню МБДОУ «ДС № 2 «Золотой ключик».**

**Наименование учреждения** Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 2 «Золотой ключик»,

**Юридический и фактический адрес:** 297407, РК г. Евпатория, ул. Демьшева, 133

**Меню разработано** для организации питания детей в возрасте 1-3 и 3-7 лет в дошкольном образовательном учреждении.

**Основание для проведения экспертизы:** Заявка МБДОУ «ДС № 2 «Золотой ключик» № 8 от 17.03.2016 г.

**Перечень документации, представленной для рассмотрения и оценки:**

- Два комплекта меню МБДОУ «ДС № 2 «Золотой ключик» для детей возрастом 1-3 и 3-7 лет на зимне-весенний период;

**Цель экспертизы:** СанПиН № 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

**Общие сведения:**

Представленное меню разработано на 10-дневный период (2 недели). Содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов и витамина С, с указанием номеров рецептов сборника рецептов.

Примерное меню разработано для пищеблока, работающего на сырье, предназначенного для реализации готовой продукции общественного питания для детей 1-3 и 3-7 лет и предусматривает трехкратный прием пищи (завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник), при 10,5 часовой организации работы дошкольного учреждения.

### Формирование меню:

Примерное меню составлено на основе рациона и с использованием рекомендуемого набора продуктов.

В меню ежедневно входят мясо, молоко (молочные продукты), сливочное и растительное масло, хлеб ржано-пшеничный и пшеничный.

В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие 2-3 дня.

Завтрак состоит из горячего блюда, бутерброда и горячего напитка. Второй завтрак из фруктового сока или фруктов. Обед – из закуски (салат), первого горячего блюда, второго горячего блюда и напитка. Полдник – закуска (салат), горячего блюда (яичного или творожного) или хлебулочного изделия, напитка.

Распределение пищевой и энергетической ценности рационов по приемам пищи равномерное.

Соотношение основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) близко к оптимальному значению с поправкой на время пребывания детей в дошкольном учреждении (10,5 часов).

В комплекте меню для детей в возрасте с 1 до 3 и с 3 до 7 лет, фактическое содержание основных макро и микронутриентов (таб.1 и 2) удовлетворяет физиологические потребности детей в данном возрасте (с учетом количества приемов пищи).

Таблица 1

Макро и микронутриенты	Среднее значение по рациону фактически (75 % от нормы)	Суточная потребность в пищевых веществах и энергии для детей 1-3 лет (СанПиН 2.4.1.3049-13) 75% от нормы	
Белки, г	44,5	42	75 % - 31,5
Жиры, г	42,9	47	75 % - 35,25
Углеводы, г	155,6	203	75 % - 152,25
Энергетическая ценность, ккал	1160,1	1400	75 % - 1050

Таблица 2

Макро и микронутриенты	Среднее значение по рациону фактически (75 % от нормы)	Суточная потребность в пищевых веществах и энергии для детей 3-7 лет (СанПиН 2.4.1.3049-13) 75 % от нормы	
Белки, г	57,7	54	75 % - 40,5
Жиры, г	54,1	60	75 % - 45
Углеводы, г	197,8	261	75 % - 195,75
Энергетическая ценность, ккал	1477,6	1800	75 % - 1350

В представленном комплекте меню суммарные объемы блюд соответствуют рекомендуемым в приложении № 13 СанПиН № 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

### Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности.

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности обеспечена за счет использования разнообразных пищевых продуктов, с естественным содержанием необходимых витаминов и минеральных веществ (с учетом потерь при тепловой обработке) в т.ч. фруктов, свежих овощей, зелени, витаминизированных соков.

**Заключение:**

Примерное десятидневное меню МБДОУ «ДС № 2 «Золотой ключик» для детей возрастом с 1 до 3 и с 3 до 7 лет на зимне-весенний период, **соответствует** требованиям СанПиН № 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

**Технический директор**

**Абдураимов А.А.**

**Эксперт**

**Абибуллаева Э.Р.**

Экспертное заключение № 03-М от 16.03.2016 г.

уполномоченный (назначенный) государственным санитарно-эпидемиологическим надзором и мармитажем примерного меню МБДОУ «ДС № 2 «Золотой ключик».

Надлежащим образом изучив представленное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «ДС № 2 «Золотой ключик».

Муниципальный и фактический адрес: 207407, РК г. Балхаша, ул. Демидова, 131

Меню разработано для организации питания детей в возрасте 1-3 и 3-7 лет в дошкольном образовательном учреждении.

Оценочные дни проведения экспертизы: завтрак МБДОУ «ДС № 2 «Золотой ключик» № 8 от 17.03.2016 г.

Начальник документами, представленной для рассмотрения и оценки

«... Для примерного меню МБДОУ «ДС № 2 «Золотой ключик» для детей возрастом 1-3 и 3-7 лет на зимне-весенний период»;

Цель экспертизы: СанПиН № 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений».

Общие сведения:

Представленное меню разработано на 10-дневный период (3 недели). Содержит все ферменты в необходимом количестве библии, энергии и энергии в физической деятельности, витаминизированное библии, жиров, углеводов и витаминизированное С, с указанием номеров рецептов рецептур.

Примерное меню разработано для питания детей, работающих на сырье, поступающее из-за для приготовления готовой продукции общественного питания для детей 1-3 и 3-7 лет и предусматривает трехразовый прием пищи: завтрак, 1-й завтрак, обед, полдник, при 10,5-часовой продолжительности работы дошкольного учреждения.