

ОИ ФБУЗ «ЦГиЭ в Ненецком АО»	Ф18 РК 1-1 Экспертное заключение	Версия № 2
		Страница 1 из 8



Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Ненецком автономном округе»
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ненецком автономном округе»)
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ
Запись в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.710082

Юридический адрес:	166000 Ненецкий автономный округ, г. Нарьян-Мар, ул. Авиаторов, д. 7			
Телефон/факс	8(81853)4-36-66/4-30-58			
ОКПО 72358003	ОГРН 1058383002094	ИНН 2983002823	КПП 298301001	



Утверждаю:
 Врач главного врача
 ФБУЗ «ЦГиЭ в НАО»
Н.С. Фомина
 подпись

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 118 « 16 » марта 2022 г.

на соответствие/несоответствие санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Ненецкого автономного округа «Центр развития ребенка - детский сад
 «Сказка» санитарно-эпидемиологическая экспертиза 10-дневного примерного (основного) меню для детей от 3 до 7 лет

наименование объекта (результатов инструментальных измерений физических факторов/ вида деятельности/ проекта ПДВ, проектной документации, материалов обоснования деятельности и т.д.)

166000, НАО, г. Нарьян-Мар, ул. 60 лет СССР, д. 7.

адрес

1 день	Макароны отварные с маслом	160	150-200	Банан	100	100	Салат витаминный	50	50-60	Бифидок	200	180-200	Суфле из рыбы	70	70-80
	Печенье	30	-				Свекольник с мясом и сметаной	200	180-200						
	Лимонный напиток	200	180-200				Ежики в томатно-сметанном соусе	70	70-80				Какао на молоке	180	180-200
	Хлеб пшеничный	10	-				Картофельное пюре	130	130-150				Бутерброд с сыром и маслом	50	-
							Кисель из кураги	180	180-200				Хлеб ржаной	10	-
							Хлеб пшеничный	37	-				Хлеб ржаной	10	-
		400			100			707			260			490	
2 день	Творожная запеканка с молочным соусом	200	150-200	Сок вишневый	200	180-200	Салат из свежих овощей с р/м	50	50-60	Снежок	200	180-200	Салат «Заря»	50	50-60
	Чай сладкий	180	180-200				Суп вермишелевый на м/б	200	180-200						
	Хлеб пшеничный	20	-				Азу с отварным картофелем	160	150-200	Хлеб пшеничный	20	-	Кофейный напиток с молоком	180	180-200
							Хлеб пшеничный	32.6	-				Хлеб пшеничный с маслом	5/5	-
							Компот из сухофруктов	180	180-200				Каша рисовая рассыпчатая	130	130-150
							Хлеб ржаной	50	-				Груша	100	100
		400			200			672.6			250			540	
3 день	Каша пшеничная молочная	180	150-200	Виноград Хлеб пшеничный	100	100	Салат «Зеленый»	50	50-60	Кефир	200	180-200	Огурец свежий	50	50-60
	Чай с молоком	180	180-200				Рассольник	200	180-200						
	Хлеб пшеничный с маслом и сыром	20/5/12	-				«Ленинградский» с мясом						Компот из сухофруктов	180	180-200
	Хлеб ржаной	10	-				Биточки куриные запеченные	70	70-80				Бутерброд с маслом	40/5	-
							Капуста тушеная	130	130-150				Жаркое по-домашнему	190	150-200
							Яйцо отварное	20	-				Хлеб ржаной	30	-
							Кисель брусничный	180	180-200						
							Хлеб ржаной	20	-						
		407			110			670			260			545	
4 день	Каша манная молочная	185	150-200	Сок абрикосовый	200	180-200	Салат «Белоснежка»	50	50-60	Йогурт	200	180-200	Салат «Весенний»	50	50-60
	Какао на молоке	185	180-200				Борщ со сметаной на м/б	200	180-200						
	Бутерброд с маслом	37	-				Гуляш из отварного мяса	70	70-80	Хлеб пшеничный	20	-	Картофель тушеный	130	130-150
							Макароны отварные	130	130-150				Яйцо отварное	20	-
							Компот грушевый	180	180-200				Компот из кураги	180	180-200
							Хлеб ржаной	50	-				Хлеб пшеничный с маслом	9/4	-
							Хлеб пшеничный	8	-				Апельсин	100	100

		407			200			688			250			563	
5 день	Каша кукурузная	180	150-200	Мандарин	100	100	Салат картофельный с	50	50-60	Бифилайф	200	180-200	Салат из тертой	50	50-60
	молочная			Хлеб	22.6	-	огурцом			Шанежка с	60	-	моркови		
	Кофейный напиток	180	180-200	пшеничный			Суп с мясными	200	180-200	картофелем			Творожно-манный	180	150-200
	с молоком						фрикадельками						пудинг		
	Бутерброд с	40	-				Суфле куриное	70	70-80				Соус молочный	35	-
	маслом и сыром						Овощи тушеные	130	130-150				Чай с сахаром	180	180-200
							Кисель из апельсинов	180	180-200				Хлеб пшеничный с	36	-
							Хлеб ржаной	50	-				маслом		
						Яйцо отварное	20	-							
		400			122.6			700			260			481	
6 день	Омлет	180	150-200	Сок	200	180-200	Салат «Мишутка»	50	50-60	Бифидок	200	180-200	Салат из квашеной	50	50-60
	натуральный с			виноградный			Щи из свежей капусты	200	180-200	Сдоба	60	-	капусты		
	зеленым горошком						Котлета мясная	70	70-80	обыкновенная			Рыба тушеная	70	70-80
	Лимонный напиток	180	180-200				Каша перловая +соус	130/20	130-150				Какао на молоке	180	180-200
	Хлеб пшеничный	20	-				красный						Хлеб пшеничный	37	-
	Пряник	30	-				Кисель из кураги	180	180-200				Пюре картофельное	130/20	130-150
							Хлеб ржаной	50	-				со сметанным соусом		
						Хлеб пшеничный	10	-							
		410			200			710			260			487	
7 день	Пудинг творожный	180	150-200	Банан	100	100	Салат картофельный	50	50-60	Снежок	200	180-200	Салат «Розовый» №	50	50-60
	с соусом			Хлеб	8	-	Суп с галушками	200	180-200	Печенье	30	-	2		
	Кофейный напиток	180	180-200	пшеничный			Шницель куриный	70	70-80	Хлеб	20	-	Картофельная	200	150-200
	с молоком						Компот сливовый	180	180-200	пшеничный			запеканка с мясом с		
	Бутерброд с	47	-				Хлеб ржаной	30	-				молочным соусом		
	маслом и сыром						Каша гречневая с соусом	130/30	130-150				Компот	180	180-200
							польским						смородиновый		
												Соус молочный	45	-	
												Хлеб пшеничный	5	-	
												Хлеб ржаной	20	-	
		407			108			690			250			500	

8 день	Каша геркулесовая молочная	180	150-200	Сок персиковый	200	180-200	Салат «Белоснежка»	50	50-60	Кефир Плюшка	200 60	180-200	Мясной рулет с яйцом	70	70-80
	Чай с молоком	180	180-200				Суп гороховый с гречками	200	180-200				Овощи тушеные	140	130-150
	Хлеб пшеничный с маслом	35	-				Пудинг из курицы	70	70-80				Компот из шиповника	200	180-200
	Хлеб ржаной	20	-				Картофель тушеный с овощами в соусе	130	130-150				Хлеб пшеничный	30	-
							Кисель клюквенный	180	180-200				Мармелад	10	-
							Хлеб ржаной	30	-						
			Виноград	100	100										
		415			200			760			260			450	
9 день	Каша ячневая молочная	180	150-200	Киви Хлеб пшеничный	100 13	100 -	Салат картофельный с горошком	50	50-60	Йогурт Хлеб пшеничный Сухари сливочные	200 20 30	180-200	Салат «Белоснежка» № 2	50	50-60
	Какао на молоке	180	180-200				Суп с рыбными фрикадельками	200	180-200				Печень тушеная в соусе	70	70-80
	Хлеб пшеничный с маслом и сыром	43	-				Плов с мясом	190	150-200				Картофельное пюре	130	130-150
							Компот смородиновый	180	180-200				Молочный напиток	190	180-200
							Хлеб ржаной	50	-				Хлеб пшеничный	10	-
							Хлеб пшеничный	7	-						
		403			113			677			250			450	
10 день	Творожная запеканка	180	150-200	Сок виноградный	200	180-200	Салат овощной	50	50-60	Бифилайф Ватрушка с картофелем	200 50	180-200	Картофель тушеный с овощами	130	130-150
	Соус молочный	30	-				Суп-кулеш на к/б	180	180-200				Омлет с треской, припущенной с луком	150	130-150
	Кофейный напиток с молоком	180	180-200				Суфле из сердца и риса	70	70-80				Кисель клюквенный	180	180-200
	Хлеб пшеничный с маслом	15	-				Овощное рагу	130	130-150				Хлеб пшеничный	40	-
							Компот из кураги	180	180-200						
							Хлеб ржаной	50	-						
			Хлеб пшеничный	27,6	-										
			Апельсин	100	100										
		405			200			787			250			500	

В ассортименте блюда из круп, мяса, рыбы, овощей, творога, яиц, фрукты, в соответствии требований п. 8.1.2. приложения 7, таблицы 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В представленном примерном (основном) меню выдерживается масса порций для детей, соответствие требованиям п. 8.1.2. приложение 9, таблица 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

ОИ ФБУЗ «ЦГиЭ в Ненецком АО»	Ф18 РК 1-1 Экспертное заключение	Версия № 2
		Страница 6 из 8

Суммарный объем блюд по приемам пищи составляет:

	Завтрак	Завтрак 2	Обед	Полдник	Ужин
	По СанПиН Не менее 400	По СанПиН Не менее 100	По СанПиН Не менее 600	По СанПиН Не менее 250	По СанПиН Не менее 450
1 день	400	100	707	260	490
2 день	400	200	672,6	250	540
3 день	407	110	670	260	545
4 день	407	200	688	250	563
5 день	400	122,6	700	260	481
6 день	410	200	710	260	487
7 день	407	108	690	250	500
8 день	415	200	760	260	450
9 день	403	113	677	250	450
10 день	405	200	787,6	250	500
В ср. за 10 дней	405	155	704,2	255	499

Суммарные объемы блюд по приемам пищи в представленном примерном (основном) меню отвечают требованиям п. 8.1.2., приложения 9, таблицы 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

**Выполнение нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах по дням от суточного рациона:
(п. 8.1.2.3, приложение 10, таблица 1):**

	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
	3 -7 лет (суточная) 54	3 -7 лет (суточная) 60	3 -7 лет (суточная) 261	3 -7 лет (суточная) 1800 (+/-5%)
1 день	53,46	60,2	255,16	1872,32
2 день	53,74	56,13	259,1	1865,38
3 день	54,54	60,53	260,46	1854,35
4 день	53,99	60,17	260,9	1891,58
5 день	54,55	60,33	262,65	1834,07
6 день	54,37	60,12	265,85	1880,86
7 день	54,26	60,21	260,46	1837,43
8 день	54,32	61,4	261,48	1861,13
9 день	54,25	60,3	253,94	1851,52
10 день	54,12	60,09	262,24	1834,19
Итого в ср за 1 д.	54,16	59,95	260,22	1858,28

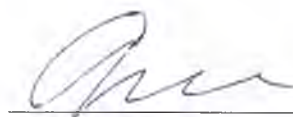
Мясо 1-ой категории	3-7л	55	78,1	68,3	18	81,5	47	63,3	63,3	70,2	60,3		55	0
Птица 1-ой категории (куры, цыплята бройлеры, индейка потрошенная)	3-7л	24			52,5		52,5		52,5	52,5		30	24	0
Субпродукты (печень, язык, сердце)	3-7л	25		81	68,1						47,9	53	25	0
Рыба - филе, в т.ч. филе слабо или мало соленое	3-7л	37	70		29	63		88			43	75	37	0
Яйцо	3-7л	1 шт (40)	38	15	35,8	32,4	43	55	51,1	41,5	12	76,2	40	0
Картофель	3-7л	140	174,1	143,4	151,6	115,4	86,8	126,2	157,9	127,5	170,5	146,6	140	0
Овощи свежие, заморож-е, консервированные, в т.ч. солен. и кваш-е (10% от общ. кол-ва), зелень	3-7л	220	289,5	206,5	304,7	207,1	225,3	250,9	106,9	251,5	108,3	249,3	220	0
Фрукты свежие	3-7л	100	107,4	100	110,5	115,5	115,6	10,5	125,7	110	115,6	89,2	100	0
Фрукты сухие	3-7л	11	15,7	15,7	15,7	15,7		15,8		15,7		15,7	11	0
Соки фруктовый, овощной	3-7л	100		200		200		200		200		200	100	0
Хлеб пшеничный	3-7л	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	0
Хлеб ржаной	3-7л	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	0
Крупы, бобовые	3-7л	43	10	68	28	25	49	52	67	40	64	27	43	0
Макароны	3-7л	12	54	7		54				5			12	0
Мука пшеничная	3-7л	29	44,1	4,7	41,6	6	43,9	42	17	44,4	3,2	43,1	29	0
Масло сливочное	3-7л	21	22,38	22,18	22,18	20,18	20,18	21,18	20,18	20,18	21,18	20,18	21	0
Масло растительное	3-7л	11	10,6	10,95	10,9	11,5	11	10,9	11	12,7	10,9	9,55	11	0
Кондитерские изделия	3-7л	20	30	30	10	30		30	30	10	30		20	0
Сахар	3-7л	30	29	30	26,1	26,5	36,6	27	33	30,5	27,3	34	30	0
Чай	3-7л	0,6		1,2	1,2		1,2			1,2	1,2		0,6	0
Какао-порошок	3-7л	0,6	1,5			1,5		1,5			1,5		0,6	0
Кофейный напиток	3-7л	1,2		3			3		3			3	1,2	0
Дрожжи	3-7л	0,5	0,84		0,83	0,83		0,83		0,83		0,84	5	0
Крахмал	3-7л	3	5		5		5	5		5		5	3	0
Соль пищевая йодированная	3-7л	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0

Анализ выполнения суточного набора продуктов выявил **соответствие** требований **п. 8.1.2. приложение 7, таблица 1** к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В среднем за 10 дней выполнение рекомендуемого суточного набора продуктов отвечает требованиям **п.8.1.2. приложение 7, таблица 1** к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Заключение:

Примерное (основное) 10-ти дневное меню для организации питания детей в ГБДОУ НАО «Центр развития ребенка - детский сад «Сказка» в возрасте от 3 до 7 лет отвечает требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного населения».

Врио главного врача
ФБУЗ «ЦГиЭ в НАО»



подпись

Н.С. Фомина
ФИО