

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»  
Филиал Федерального бюджетного учреждения  
здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в  
Свердловской области  
в городе Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском  
районах»

624605, Свердловская область, г. Алапаевск, ул. Ленина, дом  
125  
тел. (34346)3-19-21, E-mail: mail\_02@66.rospotrebnadzor.ru  
ОКПО 01901231, ОГРН 1056603530510, ИНН/КПП  
6670081969/660102001

АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ ОРГАНА ИНСПЕКЦИИ  
№ RA.RU.710069 от 28 июля 2015 г.

Утверждаю  
И.о. главного врача филиала Федерального  
бюджетного учреждения здравоохранения «Центр  
гигиены и эпидемиологии в Свердловской области  
в городе Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и  
Режевском районах»,  
заместитель технического директора органа  
инспекции

Н. В. Анкушина

« 04 » июня 2018 г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 02-02-03-22/423

Заключение составлено 09-30 01.06.2018 г. г. Алапаевск, ул. Ленина, 125

Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах»

На основании заявки субъекта права № 2459 от 28.05.2018 г.

экспертом :

Зверевой Натальей Павловной	Врачом по гигиене детей и подростков Филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах»	Сертификат специалиста № 0166180178188, дата выдачи 31.08.2014 г. ГБОУ ВПО УГМУ Минздрава России
-----------------------------	---	--

проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза с 28.05.2018 по 01.06.2018  
Примерного 10-дневного меню для детей с 2 до 3 лет, с 3 до 7 лет

в отношении:

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 40"

623780, Свердловская обл., Артемовский район, с. Лебедкино, Ленина ул., 41

на объекте(ах) :

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 40"	623780, Артемовский район, с. Лебедкино, ул. Ленина, 41
--	---

Материалы для проведения экспертизы представил:

Заведующий Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения "Детский сад № 40"

Сафаргалина Татьяна Борисовна - 623780, Свердловская обл., Артемовский район, с. Лебедкино, ул. Ленина, 41

Заказчик несёт ответственность за полноту и достоверность предоставленных материалов.

Материалы поступили «28» мая 2018 г.

Рассмотрев материалы: примерное 10-дневное меню для детей с 2 до 3 лет, с 3 до 7 лет;  
накопительная ведомость для детей с 2 до 3 лет, с 3 до 7 лет;

технологические карты блюд: Чай с сахаром и лимоном, Яйцо вареное, Компот из сушеных фруктов, Кефир, Кисель из повидла, джема, Щи из свежей капусты с картофелем, Салат из капусты и моркови, Запеканка из творога, Какао с натуральным молоком, Компот из свежих плодов, Молоко кипяченое, Пюре картофельное, Соус сметанный, Пудинг из творога с рисом, Фрукты и ягоды свежие (бананы), Рассольник на мясном бульоне (мелкошинкованный), Макароны изделия отварные, Каша пшеничная молочная, Котлеты, биточки мясные, Борщ с мясом, Жаркое домашнему, Вареники ленивые, Капуста тушеная, Пудинг из творога с яблоками, Суфле рыбное, Чай с сахаром, Суп молочный с макаронными изделиями, Гуляш из отварного мяса, Салат из моркови и яблок, Кура отварная, Чай с молоком, Кофейный напиток на натуральном молоке, Каша ячневая на натуральном молоке с маслом, Суп-лапша на курином бульоне, Салат из отварной свеклы с солеными огурцами, Хлеб пшеничный, Йогурт, Хлеб ржаной, Салат из свежих помидоров, Суп-пюре из картофеля, Каша гречневая вязкая, Сыр (порциями), Зеленый горошек или кукуруза консервированные, Суп-пюре гороховый, Уха рыбацкая, Суп крестьянский со сметаной, Каша



гречневая на натуральном молоке, Рис рассыпчатый, Напиток из плодов шиповника, Суп картофельный с рыбой, Фрукты и ягоды свежие (груши), Рагу из овощей, Гарнир овощной сборный, Каша молочная (рис, греча), Борщ с капустой и картофелем, Салат из отварной свеклы с солеными огурцами, Салат из отварного картофеля с кукурузой, Салат из свеклы с зеленым горошком, Салат из капусты и кукурузы, Биточки куриные, Плов из птицы, Запеканка из творога с морковью, Запеканка картофельная, фаршированная отварным мясом говядины, Суп-пюре из овощей, Котлета картофельная, Суп молочный с рисом, Суфле из печени, Запеканка морковная, Свекольник со сметаной, Каша молочная (пшено, кукуруза), Рагу из мяса кур, Суфле из мяса, Плов и ягоды свежие (яблоки), Салат из свежих огурцов, Виноград свежий, Салат из картофеля с зеленым горошком, Салат из капусты и огурца, Салат из свежих помидоров с луком, Слоба обыкновенная, Каша геркулесовая жидкая, Макароны изделия отварные с сыром, Омлет натуральный, Каша рисовая, Рыба отварная под маринадом, Каша манная жидкая, Сгущенное молоко, Бутерброд с маслом, Овощи натуральные, соленые или свежие, Батон йодированный, Салат из морской капусты, Рыба, тушенная с овощами, Биточки, запеченные в сметанном соусе, Суп овощной со сметаной, Суп картофельный с макаронными изделиями, Голубцы с мясом говядины и рисом, Шанежка картофельная, Рыба отварная, Соус молочный сладкий, Салат из свеклы с чесноком, Каша кукурузная молочная с маслом сливочным, Пирожок печеный из дрожжевого теста с овощным фаршем, Сельдь с луком и растительным маслом, Бутерброд с джемом, Бутерброд с шоколадным маслом, Сок виноградный, Хлеб с сыром, Апельсины, Запеканка капустная с мясом говядины, Сок абрикосовый, Печень по-строгановски (в сметанном соусе), Каша гречневая рассыпчатая, Булочка творожная, Сок морковный, Бифштекс рубленый паровой, Виноград свежий:

Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях: методические рекомендации и технические документы/Д.В. Гращенко, Л. И. Николаева. -2-е изд., перераб. и доп. – Екатеринбург, 2011, в двух частях, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. –М.: ДеЛи плюс, 2016.- 640 с.

перечень доступных материалов с указанием первоисточника материалов

#### УСТАНОВЛЕНО:

##### 1. Данные учета субъекта права

1.	наименование	МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 40"
2.	адрес	623780, Свердловская обл., Артемовский район, с. Лебедкино, Ленина ул., 41
3.	дата регистрации	16.06.2003
4.	ИНН	6602007798
5.	ОКПО	55792241
6.	ОГРН	1026600580181
7.	организационно-правовая форма	Учреждения
8.	вид собственности	Муниципальная собственность
9.	наличие ППК	нет
10.	ОКВЭД	85.11
11.	группировка предпринимательства	бюджетные организации
12.	руководитель: ФИО, должность	Сафаргалина Татьяна Борисовна, заведующая
13.	телефон, факс, e-mail	41-1-41

##### 2. Данные учета объектов

Данные по объекту								
1.	наименование	МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 40"						
2.	адрес	623780, Артемовский район, с. Лебедкино, Ленина ул., 41						
3.	ОКВЭД	85.11 Образование дошкольное						
4.	ведомственная классификация	дошкольные учреждения (85.11, 88.91)						
5.	классификация предприятия розничной торговли							
6.	наличие ППК	нет						
7.	наличие ИИИ	нет						
8.	руководитель: ФИО, должность	Сафаргалина Татьяна Борисовна, заведующая						
9.	телефон, факс, e-mail	41-1-41						
10.	контактная информация							
11.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы	
		всего	14	0	35	0	0	0
		женщины	14					
		подростки 15-17 лет						
Предмет экспертизы								



№ п/п	наименование НД пункты НД
1.	СанПиН 2.4.1.3049-13 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций. 14.10., 14.11., 14.16.2., 15.1., 15.3., 15.4., 15.5., 15.6., 15.7., 15.11.
Описательная часть	

На основании заявки субъекта права № 2459 от 28.05.2018 г. проведена экспертиза примерного 10-дневного меню для питания детей с 2 до 3 лет, с 3 до 7 лет Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения "Детский сад № 40", расположенного по адресу: 623780 Свердловская область, Артемовский район, с. Лебедкино, ул. Ленина, 41. Примерное 10-дневное меню составлено на основании Сборника технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях: методические рекомендации и технические документы/Д.В. Гращенко, Л. И. Николаева. -2-е изд., перераб. и доп. – Екатеринбург, 2011, в двух частях, Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. –М.: ДеЛи плюс, 2016.- 640 с.

Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд применяются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка. При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечено выполнение технологии приготовления блюд, изложенных в технологических картах, которые оформлены в соответствии с приложением 7 настоящих санитарных правил, а также соблюдены санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта используются только после термической обработки.

Питание удовлетворяет физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии: энергетическая ценность при 10-часовом пребывании составляет для детей 2-3 лет – 864,5-1175 ккал, для детей 3-7 лет – 1111,5-1512 ккал, что соответствует требованиям санитарных правил. Питание организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации, рассчитанным на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастных групп 2-3 года и 3-7 лет и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, указанных в приложении 10 санитарных правил. В примерном меню содержание белков обеспечивает 12-15 % от калорийности рациона, содержание жиров - 30-32 %, содержание углеводов - 55-58 %. При составлении примерного меню учтено распределение энергетической ценности суточного рациона по отдельным приемам пищи с учетом таблицы 4 санитарных правил: в дошкольной образовательной организации с дневным 10-часовым пребыванием детей завтрак составляет 20-25 % от суточного рациона, второй завтрак – 5 % от суточного рациона, обед – 30-35 % от суточного рациона, полдник – 10-15 %, что соответствует требованиям санитарных правил. В промежутке между завтраком и обедом предусмотрен дополнительный прием пищи - второй завтрак, включающий напиток или сок, либо свежие фрукты. Примерное меню содержит информацию в соответствии с приложением 12. Приведены ссылки на рецепты используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты оформлены в соответствии с приложением 7.

Завтрак состоит из горячего блюда (каши ячневой на натуральном молоке, каши рисовой, запеканки творожной, каши пшеничной молочной, каши молочной (пшено, кукуруза), каши геркулесовой жидкой, каши кукурузной молочной, запеканки из творога с морковью, каши манной жидкой, каши гречневой на натуральном молоке, яйца вареного),



бутерброда с шоколадным маслом, хлеба с сыром, бутерброда с маслом, бутерброд с джемом, бутерброда с маслом, горячего напитка (чай с сахаром, чай с молоком, чай с сахаром и лимоном, кофейный напиток на натуральном молоке, какао с натуральным молоком). На второй завтрак в 1, 8, 10 дни согласно примерного меню предусмотрены соки (виноградный, абрикосовый, морковный), в 5 день - йогурт, в остальные дни – свежие фрукты (виноград, яблоко, банан – в 4 и 7 дни, груша, апельсин). Обед включает закуску (огурец свежий, огурец солёный, помидор свежий, кукуруза консервированная, салат из свёклы с чесноком, салат из морской капусты, зелёный горошек консервированный, сельдь с луком и растительным маслом), первое блюдо (борщ с мясом, уха рыбацкая, рассольник на мясном бульоне, суп-пюре из овощей, суп-лапша на курином бульоне, суп картофельный с макаронными изделиями, свекольник со сметаной, щи из свежей капусты на мясном бульоне, суп картофельный с рыбой, суп-пюре из птицы), второе (гарниры – макаронные изделия отварные, капуста тушёная, рис рассыпчатый, пюре картофельное, каша гречневая вязкая и блюдо из мяса, рыбы или птицы – гуляш из отварного мяса, бифштекс рубленый паровой, рыба тушеная с овощами, кура отварная, печень по-строгановски), а также в 3 день - рагу из мяса кур, в 7 день - запеканка картофельная с мясом, в 8 день - плов из птицы, в 9 день - голубцы с мясом говядины и рисом (ленивые), в 10 день - жаркое по-домашнему, напиток (компот из сухофруктов, компот из изюма, компот из кураги, напиток из плодов шиповника, кисель из повидла, чай с сахаром и лимоном, компот из свежих яблок, чай с сахаром. Полдник включает напиток (кефир, кисель из повидла, молоко кипячёное, чай с молоком, чай с сахаром, йогурт), с булочными или кондитерскими изделиями без крема, кроме того, предусмотрено разнообразие блюд, выдаваемых на полдник – во 2 день омлет натуральный, в 3 день суфле из печени, в 4 день пудинг из творога с яблоками, в 5 день запеканка капустная с мясом говядины, в 7 день макаронные изделия с сыром, в 8 день суфле рыбное, в 9 день запеканка морковная, в 10 день вареники ленивые.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям приложения 13 санитарных правил (в граммах):

Возраст детей	Завтрак	Обед	Полдник
от 1 года до 3 лет	350 - 450	450 - 550	200 - 250
от 3 до 7 лет	400 - 550	600 - 800	250 - 350

В дошкольной образовательной организации, функционирующей в режиме 10 часов, примерным меню предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), 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. Кратность приема пищи и режим питания детей по отдельным приемам пищи определяются временем пребывания детей и режимом работы дошкольной образовательной организации. При 10-часовом пребывании детей организовано 4-разовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник в соответствии с требованиями санитарных правил.

Нарушения требований НД не установлено

3. Выводы:

Примерное 10-дневное меню для детей с 2 до 3 лет, с 3 до 7 лет, накопительная ведомость для детей с 2 до 3 лет, с 3 до 7 лет, технологические карты

в объёме проведённой экспертизы

**соответствует (ют) / не соответствует (нот)** требованиям

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

Экспертное заключение составлено:  
врач по гигиене детей и подростков



Зверева Наталья Павловна

К заключению прилагаются

примерное 10-дневное меню для детей с 2 до 3 лет, с 3 до 7 лет, накопительная ведомость для детей с 2 до 3 лет, с 3 до 7 лет, технологическая карта на салат из свёклы с солёными огурцами (номер рецептуры 37), технологическая карта на суп-лапшу на курином бульоне (номер рецептуры 94), технологическая карта на яйцо варёное (номер рецептуры 227), технологическая карта на чай с сахаром и лимоном (номер рецептуры 412), технологическая карта на кашу геркулесовую жидкую (номер рецептуры 199)

акты отбора проб (образов) продукции, протоколы (заключения) проведенных исследований (испытаний).

другие документы или их копии, связанные с проведением экспертизы

Экспертное заключение получил

*Гаврилов*  
подпись

*11.01.06* 2018 г.  
подпись

*Савельев*  
ФИО

руководитель (должностное лицо, уполномоченное руководителем юридического лица или индивидуального предпринимателя)