



**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 ШАХТЫ
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ ТИПА А**

Место нахождения: ул. 7-я линия 67, Ростов-на-Дону, 344019.
Тел.: (863) 251 04 92, факс: (863) 251 02 06, E-mail: master@donses.ru, http://www.61.rosпотреbnadzor.ru
ОКПО 76921470, ОГРН 1056167011944, ИНН/КПП 6167080156/616701001
Адрес места фактической деятельности филиала: 346500, Ростовская область, г. Шахты,
ул. Шевченко, д. 153, Тел. (8636)22-51-57, факс (8636)22-56-58, E-mail:

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц
№ RA.RU.710028.
Дата внесения в реестр сведений об аккре-
дитованном лице 24.04.2015 г.

УТВЕРЖДАЮ
Главный врач
филиала ФБУЗ
в г. Шахты



Экспертное заключение
№11.2-01/16396 от 04.12.2025 г.

Мною Кириенко А.В. врачом по общей гигиене отделения гигиены и эпидемиологии в г. Шахты, на основании поручения №341 от 18.11.2025 г. (вх. 28.01-09 5194 от 18.11.2025 г.) Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в г. Новошахтинске, Маяниковском, Родионово-Несветайском районах, 344019, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, ул. 18-я Линия, д. 17, ОГРН 1026102482834, ИНН 6151009870, проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении центра развития ребенка - детских сад №27 «Дружба» города Новошахтинск (далее МБДОУ д/с №27), расположенного по адресу: Ростовская область, г. Новошахтинск, ул. Ульянцева, 15/17-а/б.

Дата проведения инспекции: 04.12.2025г.

Материалы, представленные на санитарно-эпидемиологическую экспертизу:
- 10 - ти дневное меню МБДОУ д/с №27 «Дружба»;
- технологические карты блюд и кулинарных изделий (копия).

Характеристика представленной документации: документы представлены в полном объеме, заверены в установленном порядке.

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п. 1, ч. 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено:

1. Наименование образовательного учреждения: муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение центр развития ребенка - детский сад №27 «Дружба» города Новошахтинска.
2. Возрастная группа обучающихся (воспитанников), для которых предназначен рацион питания (меню): от 3 до 7 лет.
3. Общая характеристика структуры рациона питания (меню):
 - наименование рациона питания (меню): 10 - ти дневное меню МБДОУ д/с № «Дружба»;
 - предусмотренная кратность питания в течение дня, виды приемов пищи, распределение их во времени: 4х разовое питание - завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник;
 - наличие дифференциации рационов питания (меню) для разных возрастных групп: рацион питания рассчитан для детей от 3 до 7 лет;
 - оценка разнообразия рациона питания (меню). Наличие повторов блюд, кулинарных изделий в смежные дни и приемы пищи и в течение всего периода времени: повторы блюд в меню отсутствуют.

Рацион питания содержит следующую информацию: о приемах пищи, о наименовании блюд, о массе порции, о количестве основных пищевых веществ в блюдах, о энергетической ценности, о рецептурах неиспользуемых блюд и кулинарных изделий.

Технологические карты содержат следующую информацию: информацию о технологии приготовления блюд, калорийности, содержании белков, жиров, углеводов, требования к качеству, сведения о температуре выдачи горячих блюд, информация об именовании сборника рецептов.

- ассортимент буфетной продукции (при наличии): не предусмотрено;

4. Экспертиза ассортимента пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий:
 - оценка ассортимента и разнообразия видов кулинарной продукции, неиспользуемых в рационе питания (меню), в т.ч. наличия в рационе блюд и кулинарных изделий, запрещенных или не рекомендованных для использования в питании детей и подростков организованных коллективах: рацион питания включает разнообразный набор продуктов: мясо, картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное масло, сыр, соки, яйца, творог, птица, рыба. В рационе питания не используются продукты и блюда, которые не допускаются для реализации согласно приложению №6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
 - оценка технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, включенных в рацион питания (меню). Оценка соблюдения принципов щадящего питания: согласно технологическим картам при приготовлении блюд и кулинарных изделий, включенных в рацион питания, соблюдается технология приготовления, принципы щадящего питания, испол-

зуются определенные способы приготовления блюд, такие как варка, тушение, запекание, продукты с раздражающими свойствами отсутствуют;

- краткая характеристика каждого приема пищи по видам продуктов, блюд и кулинарных изделий;

1 день: завтрак – суп молочный с макаронными изделиями, какао с молоком, печенье, хлеб пшеничный; второй завтрак - сок морковный; обед – щи из свежей капусты со сметаной, биточки мясные из говядины, пюре картофельное, икра из моркови, компот из сухофруктов, хлеб пшеничный, хлеб ржаной; уплотненный полдник – пудинг из творога с яблоками, сметанный соус, чай с молоком и сахаром, ватрушка с повидлом;

2 день: завтрак – макароны отварные с сыром, дольки свеклы отварной, хлеб пшеничный, хлеб ржаной, масло сливочное, чай с сахаром; второй завтрак - молоко; обед - суп картофельный с макаронными изделиями (лапша), куры отварные порционные, каша перловая рассыпчатая, компот из сухофруктов, хлеб пшеничный, хлеб ржаной; уплотненный полдник – суп молочный рисовый, кофейный напиток с молоком, крендель сахарный, хлеб пшеничный, фрукт яблоко;

3 день: завтрак – каша пшеничная молочная вязкая, чай с сахаром, хлеб пшеничный, масло сливочное, хлеб ржаной; второй завтрак - кефир (ряженка, варенец); обед – борщ из свежей капусты со сметаной, рыбная котлета, горошинца, икра морковная, компот из сухофруктов, хлеб пшеничный, хлеб ржаной; уплотненный полдник – плов с курицей, салат из свеклы с зеленым горошком, хлеб ржаной, чай с сахаром, печенье, фрукты (банан);

4 день: завтрак – Зеленый горошек, омлет натуральный, чай с лимоном и сахаром, хлеб ржаной, хлеб пшеничный, масло сливочное; второй завтрак - молоко; обед – суп картофельный с рыбой, тефтели из говядины паровые, капуста тушеная, компот из сухофруктов, хлеб пшеничный, хлеб ржаной; уплотненный полдник – каша гречневая рассыпчатая, икра свекольная, чай с сахаром и молоком, шанежка с яблоками, фрукты (яблоко);

5 день: завтрак – каша молочная овсяная, вязкая, чай с сахаром и лимоном, хлеб пшеничный, сыр твердых сортов, хлеб ржаной; второй завтрак - кефир; обед – рассольник «Ленинградский», тефтели рыбные «Минтай», макароны отварные, салат из отварной свеклы, компот из сухофруктов, хлеб пшеничный, хлеб ржаной; уплотненный полдник – суфле из моркови и творога, сметанный соус, чай с молоком и сахаром, булочка «Школьная», фрукты (банан);

6 день: завтрак – каша вязкая молочная пшеничная, чай с сахаром, сыр твердых сортов, хлеб пшеничный, хлеб ржаной; второй завтрак - кисломолочный продукт; обед – суп картофельный, печень говяжья по-строгановски, пюре картофельное, салат из свеклы отварной, компот из сухофруктов, хлеб пшеничный, хлеб ржаной; уплотненный полдник – ленивые вареники, вафля, какао с молоком, хлеб пшеничный, фрукты (банан);

7 день: завтрак – молочный гречневый суп, какао с молоком, хлеб пшеничный, хлеб ржаной, сыр твердых сортов, масло сливочное; второй завтрак - молоко; обед – борщ со сметаной, котлета из мяса курицы, картофельный пудинг, салат из свеклы отварной, компот из сухофруктов, хлеб пшеничный, хлеб ржаной; уплотненный полдник – омлет натуральный, икра кабачковая, хлеб пшеничный, кисель из концентратов, плюшка, фрукты (яблоко);

8 день: завтрак – каша молочная пшеничная жидкая, чай с сахаром, хлеб ржаной, хлеб пшеничный, масло сливочное, сыр твердых сортов; второй завтрак - кефир

(ряженка): обед – рассольник «Домашний», суфле рыбное (минтай), картофель отварен в молоке, соус белый основной, компот из сухофруктов, хлеб пшеничный, хлеб ржаной, уплотненный полдник – запеканка из творога, сметанный соус, корж «Молочный», чай с молоком и сахаром, фрукты (яблоко):

9 день: завтрак – плов сладкий с яблоками, хлеб пшеничный, масло сливочное, чай с сахаром и молоком; второй завтрак - сок яблочный; обед – суп картофельный с луком, голубцы ленивые, соус сметанный, компот из сухофруктов, хлеб пшеничный, хлеб ржаной; уплотненный полдник – каша манная молочная, салат из моркови и яблок, кофейный напиток с молоком, вагрушка с творогом, зефир;

10 день: завтрак – каша молочная «Дружба», кофейный напиток с молоком, хлеб пшеничный, хлеб ржаной, сыр, масло сливочное; второй завтрак - молоко; обед – свекольник со сметаной, котлеты из курицы, картофельное пюре, икра морковная, компот из сухофруктов, хлеб пшеничный, хлеб ржаной; уплотненный полдник – винегрет с растительным маслом, яйцо ½, селедка, чай с сахаром, хлеб пшеничный, кекс «Здоровье», фрукт (яблоко):

- оценка объема порций блюд и кулинарных изделий: в рационе питания для детей 3 - 7 лет соблюдаются требования по массе порций: первое блюдо (щи, борщ, суп, свекольник, рассольник) - 180 - 200г, второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) - 75 - 80 г, гарнир - 130 - 150 г, закуска (салат, овощи) - 50 - 60 г, напиток (чай, сок, компот, кисломолочный напиток, молоко, какао) - 180 - 200 г, творожное блюдо - 150 г, каша, суп молочный - 200 г, яичное, овощное, мясное блюдо - 150 - 200 г.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи составляют:

1 день: завтрак - 440г, 2й завтрак - 160г, обед - 675г, уплотненный полдник - 460г;
2 день: завтрак - 405г, 2й завтрак - 170г, обед - 690г, уплотненный полдник - 570г;
3 день: завтрак - 400г, 2й завтрак - 150г, обед - 730г, уплотненный полдник - 535г;
4 день: завтрак - 405г, 2й завтрак - 170г, обед - 690г, уплотненный полдник - 570г;
5 день: завтрак - 405г, 2й завтрак - 180г, обед - 680г, уплотненный полдник - 550г;
6 день: завтрак - 410г, 2й завтрак - 180г, обед - 740г, уплотненный полдник - 485г;
7 день: завтрак - 455г, 2й завтрак - 170г, обед - 725г, уплотненный полдник - 545г;
8 день: завтрак - 415г, 2й завтрак - 180г, обед - 730г, уплотненный полдник - 500г;
9 день: завтрак - 415г, 2й завтрак - 200г, обед - 700г, уплотненный полдник - 470г;
10 день: завтрак - 410г, 2й завтрак - 170г, обед - 745г, уплотненный полдник - 530г;

5. Экспертиза пищевой ценности всего рациона питания:

- оценка достаточности пищевой ценности, сбалансированности рациона питания (меню), соответствия его нормам возрастной физиологической потребности в пищевых веществах и энергии для детей и подростков - доля пищевой ценности каждого приема пищи от совокупной пищевой ценности рациона питания рекомендуемой составляет - на завтрак: 1 день - 345,25 ккал, 2 день - 358,48 ккал, 3 день - 358,4 ккал, 4 день - 375,8 ккал, 5 день - 361,2 ккал, 6 день - 373,3 ккал, 7 день - 360,8 ккал, 8 день - 356,3 ккал, 9 день - 369,2 ккал, 10 день - 368,1 ккал;

на второй завтрак: 1 день - 89,1 ккал, 2 день - 90,5 ккал, 3 день - 91,6 ккал, 4 день - 90,5 ккал, 5 день - 91,6 ккал, 6 день - 91,6 ккал, 7 день - 90,5 ккал, 8 день - 91,6 ккал, 9 день - 86,6 ккал, 10 день - 90,5 ккал;

на обед: 1 день - 644,8 ккал, 2 день - 632,9 ккал, 3 день - 629,6 ккал, 4 день - 610,3

ккал. 5 день - 635.3 ккал. 6 день - 634.5 ккал. 7 день - 638.1 ккал. 8 день - 639.3 ккал. 9 день - 615.46 ккал. 10 день - 622.2 ккал:

На уплотненный полдник: 1 день - 533 ккал. 2 день - 535.6 ккал. 3 день - 544.1 ккал. 4 день - 530.1 ккал. 5 день - 556.1 ккал. 6 день - 556 ккал. 7 день - 545.6 ккал. 8 день - 549.2 ккал. 9 день - 529.4 ккал. 10 день - 521 ккал:

Среднее количество основных пищевых веществ и энергии за 10 дней в рационе питания составляет: белков - 65.3 г, жиров - 57.3 г, углеводов - 223.6 г, пищевая ценность - 1623 ккал.

- в рационе питания суточное распределение пищевой ценности на приемы пищи составляет: в среднем за 1 неделю: завтрак - 20%, 2й завтрак - 5%, обед - 35%, уплотненный полдник - 30%; за 2 неделю: завтрак - 20.3%, 2й завтрак - 5%, обед - 35%, уплотненный полдник - 30%.

- оценка сбалансированности рациона питания (меню): соотношение «белки: жиры: углеводы»: в рационе питания соотношение «белки: жиры: углеводы» в процентном отношении от калорийности в среднем составляет за 2 недели - 1:1:3,4:

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

- ассортимент пищевых продуктов рациона питания (меню), обогащенных микронутриентами: при приготовлении блюд не используется йодированная соль;

- проведение витаминизации готовых блюд: данные отсутствуют;

- дополнительные меры по улучшению обеспеченности детей и подростков витаминами и другими микронутриентами: данные отсутствуют.

Таким образом, представленное 10 - ти дневное меню МБДОУ д/с №27 «Дружба» содержит сведения о наименованиях блюд, выходе блюд, о количестве основных пищевых веществ в блюдах, их энергетической ценности, о рецептурах используемых блюд и кулинарных изделий. В меню рационально распределена пищевая ценность по приему пищи, объем порций блюд и кулинарных изделий, а так же суммарный объем блюд соответствует рекомендуемым.

Выводы:

организация питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении центра развития ребенка - детский сад №27 «Дружба» города Новошахтинска, расположенного по адресу: Ростовская область, г. Новошахтинск, ул. Ульянцева, 15/17-а/б соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п. 1, ч. 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Предупрежден об ответственности, предусмотренной законодательством Российской Федерации, за дачу заведомо ложного экспертного заключения.

Врач по общей гигиене отделения
гигиены и эпидемиологии в г. Шахты



Кириенко А.В.

г. Ульяновск врач филиала ФБУЗ «ЦГиЭ в РО,
в г. Шахты
Присовица С.Г.


(подпись)

« 01 » _____ 2025 года

