

**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  
Уникальный номер записи об аккредитации 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:**  
Руководитель органа инспекции  
**В.В.Брезкин**

М.П.      подпись

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**  
№ 103 от «21» октября 2021 года

на соответствие/несоответствие санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Ненецкого автономного округа «Центр развития ребенка-детский сад «Радуга»  
наименование объекта (результатов инструментальных измерений физических факторов/ вида деятельности/ проекта ПДВ, проектной документации, материалов обоснования деятельности и т.д.)

166000, г. Нарьян-Мар, проезд имени капитана Матросова, д. 4

Адрес

1. Дата проведения инспекции \_\_\_\_\_
2. На основании: Заявление от 19.10.2021 года № 597, договор № 6-Э от 21.10.2021 года  
указать № и дату документа, на основании которого проводилась экспертиза
3. Заявитель: Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Ненецкого автономного округа «Центр развития ребенка-детский сад «Радуга»
4. Юридический адрес: 166000, г. Нарьян-Мар, проезд имени капитана Матросова, д. 4
5. Фактический адрес: 166000, г. Нарьян-Мар, проезд имени капитана Матросова, д. 4

Рассмотрены:

- Основное (организованное меню) за 10 дней для детей с 3х до 7 лет
- Ведомости суточного набора продуктов питания (10 дней) из расчета на 1 ребенка;
- Таблицы выполнения пищевой ценности и калорийности дневного рациона;
- Таблица распределения энергетической ценности по приемам пищи;

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проводится с целью установления соответствия/несоответствия требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения»

указать название нормативных документов

Примерное для воспитанников в возрасте с 3х до 7 лет за 10 дней (две недели) составлено с учетом суточных наборов продуктов питания и физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах, что соответствует п. 15.1 таблица, п. 15.3 приложение 10 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Выполнение среднесуточных норм питания для детей в возрасте **с 3х до 7 лет**  
из расчета 1 ребенка в среднем за 10 дней

Таблица 1

Наименование пищевого продукта	Фактический расход продуктов на 1 ребенка в день											Фактиче ски на 1 ребенка в день	Норма по СанПиН из расчета на 1 ребенка при полном дне 3 до 7 лет	Норма +/- 5%
	1 день	2 день.	3 день	4 день.	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день	Всего за 10 дней			
Молоко, молочная и кисломолочная продукция	380	535	410	450	490	360	475	530	450	420	<b>4500</b>	450	450	-
Творог (5%-9% м.д.ж)	100		120				150		30		400			



напитки														
Хлеб ржаной	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	<b>500</b>	50	50	
Хлеб пшеничный	<b>80</b>	<b>80</b>	<b>80</b>	<b>80</b>	<b>80</b>	<b>80</b>	<b>80</b>	<b>80</b>	<b>80</b>	<b>80</b>	<b>800</b>	<b>80</b>	<b>80</b>	
Крупы, бобовые	35	25	85	24	35	56	50	70	43	7	<b>430</b>	43	43	
Макаронные изделия		10		50				60			<b>120</b>	12	12	
Мука пшеничная	12	45	35	33	2	35	45	45	38		<b>290</b>	29	29	
Масло сливочное	22	23	18	18	20	21	24	22	21	21	<b>210</b>	<b>21</b>	<b>21</b>	
Масло растительное	8	9	9	12	12	16	10	13	11	10	<b>110</b>	<b>11</b>	<b>11</b>	
Кондитерские изделия	40	30				40		30	30	30	200	20	<b>20</b>	
Чай	0,9	0,9		0,8	0,8	0,8	0,6		0,6	0,6	<b>6</b>	<b>0,6</b>	<b>0,6</b>	
Какао-порошок			1,5		1,5			1,5			<b>4,5</b>	0,45	0,6	
Кофейный напиток		3		3			3		3		<b>12</b>	<b>1,2</b>	<b>1,2</b>	
Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	33	30	29	30	26	29	35	34	30	24	<b>300</b>	30	30	
Дрожжи хлебопекарные			0,9	0,9		0,9		0,9	1,4		<b>5</b>	0,5	0,5	
Крахмал			6			6		6		1,2	<b>19,2</b>	1,92	3	
Соль пищевая	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	<b>50</b>	5	5	

поваренная														
йодированная														

Ассортимент основных пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд и кулинарных изделий, соответствует требованиям настоящих санитарных правил. Количество продуктов из расчета на 1 ребенка в день в представленном фактическом меню превышает рекомендуемые нормы приложения 10 настоящих санитарных правил по суточным наборам (допустимое отклонение +/- 5,0 %) по хлебу пшеничному (+ 17,5%), , кондитерским изделиям (+21,4%), картофелю (+13,6%), ниже рекомендуемых норм выполнение суточного набора по птице (-21, 1%).

Таблица 2

Ассортимент и объем готовых блюд для детей в возрасте с 1,5 до 3х лет

Ассортимент основных пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд и кулинарных изделий, соответствует требованиям настоящих санитарных правил. Количество продуктов из расчета на 1 ребенка в день в представленном примерном меню соответствует рекомендуемым приложением 7 настоящих санитарных правил суточным наборам (таблица 1).

Ассортимент и масса готовых блюд для детей в возрасте с 3х до 7х лет

Таблица 2

День	Рационы											
	завтрак		обед				полдник			ужин		
	Блюдо	Объем блюда		Блюдо	Объем блюда		Блюдо	Объем блюда		Блюдо	Объем блюда	
	Факт.	норма		Факт.	норма		Факт.	норма		Факт.	норма	
1 день	Каша гречневая молочная	180	150-200	Салат из свеклы	50	50-60	Кефир	180	180-200	Кукуруза консервированная	50	50-60
	Бутерброд с сыром	40	50-60	Рассольник со сметаной	180	180-200	Яблоко	90	100	Котлетки морковные	150	180-200
	Чай	180	180-200	Картофельная запеканка	160	150-200	Пряник	40		Творожная масса	100	180-200
	Сок яблочный	100	100	Компот из с/фруктов	180	180-200				Кисель ягодный	180	180-200
				Хлеб ржаной	50					Булка пшеничная	40	
<b>Итого</b>		<b>400/ 100</b>	<b>Не менее 400/ 100</b>		<b>620</b>	<b>Не менее 600</b>		<b>310</b>	<b>Не менее 250</b>		<b>490</b>	<b>Не менее 450</b>
2 день	Каша ячневая	180	150-200	Салат из моркови	50	50-60	Снежок	180	180-200	Хлебцы рыбные	80	70-80
	Бутерброд с маслом	40		Суп вермишелевый	180	180-200	Печенье домашнее	50		Картофельное пюре	140	130-150
	Кофейный напиток	180	180-200	Тефтели	80	70-80	Груша	100	100	Чай с лимоном	180	180-200
				Соус мясной	20	130-150				Хлеб пшеничный	50	
				Тушеная капуста	1130	180-200				Печенье сахарное	30	

	Сок виноградный	100	100	Компот из кураги	50							
				Хлеб ржаной								
<b>Итого</b>		<b>400/ 100</b>	<b>Не менее 400/100</b>		<b>620</b>	<b>Не менее 600</b>		<b>230</b>	<b>Не менее 250</b>		<b>480</b>	<b>Не менее 450</b>
3 день	Каша геркулесовая Бутерброд с яйцом Какао с молоком  Сок грушевый	160 60 180  100	150-200 50-60   100	Салат из свежих огурцов Щи со сметаной Жаркое по-домашнему  Компот из шиповника Хлеб ржаной	50  180 200  180 50	50-60  180-200 150-200 180-200	Снежок Булочка «веснушка» Яблоко	180 50 100	180-200  100	Салат морковно- яблочный Запеканка рисовая с творогом, соусом Кисель из клюквы	50  200 200	30-40  150-200 180-200
<b>Итого</b>		<b>400/ 100</b>	<b>Не менее 400/ 100</b>		<b>660</b>	<b>Не менее 600</b>		<b>330</b>	<b>Не менее 250</b>		<b>450</b>	<b>Не менее 450</b>
4 день	Каша пшеничная Бутерброд с сыром Кофейный напиток  Сок апельсиновый	180 40 180  100	150-200 50-60   100	Салат из помидор Суп куриный с сухариками Гуляш Макароны Компот из с/фруктов Хлеб ржаной	50 180  80 130 180 50	50-60 180-200  70-80 130-150 180-200	Кефир Апельсины Булочка домашняя	180 100 20	180-200  <b>100</b>	Яйцо Овощное рагу Чай с лимоном Хлеб пшеничный	40 200 200 20	30-40 150-200 180-200
<b>Итого</b>		<b>400/ 100</b>	<b>Не менее 400/ 100</b>		<b>670</b>	<b>Не менее 600</b>		<b>300</b>	<b>Не менее 250</b>		<b>460</b>	<b>Не менее 450</b>
5 день	Каша дружба Бутерброд с маслом Какао с молоком  Сок мультифрут	180 40 180  100	<b>150-200</b> <b>50-60</b> <b>180-200</b>   	Салат морковный Суп овощной Котлета мясная Оус мясной Картофельное пюре Хлеб ржаной Компот из изюма	50 180 80 20 130  50	<b>50-60</b> <b>180-200</b> <b>50-60</b> <b>130-150</b>  <b>180-200</b>	Йогурт Мандарины Хлеб пшеничный	180 80 40	<b>180-200</b> <b>100</b>  	Салат «зимний» Рыба под омлетом с морковью Хлеб пшеничный Чай	50 200  50 180	<b>50-60</b> <b>150-200</b>  <b>180-200</b>

					150							
<b>Итого</b>		<b>400/ 100</b>	<b>Не менее 400/ 100</b>		<b>690</b>	<b>Не менее 600</b>		<b>300</b>	<b>Не менее 250</b>		<b>480</b>	<b>Не менее 450</b>
6 день	Каша геркулесовая Чай с лимоном Бутерброд с сыром  Сок абрикосовый	180 180 40  100	150-200 180-200 50-60  95	Икра кабачковая Свекольник со сметаной Бефстроганов Каша гречневая рассыпчатая Компот из с/фруктов Хлеб ржаной	50 180 120 80  180 50	50-60 180-200 70-80 130-150  180-200	Кефир Апельсины Рогалик с джемом	180 100 50	180-200 100	Винегрет Омлет натуральный Хлеб пшеничный Кисель из клюквы	75 160 40 180	50-60 150-200  180-200
<b>Итого</b>		<b>400/ 100</b>	<b>Не менее 400/ 100</b>		<b>660</b>	<b>Не менее 600</b>		<b>330</b>	<b>Не менее 250</b>		<b>455</b>	<b>Не менее 450</b>
7 день	Каша пшеничная Бутерброд с маслом Кофейный напиток с молоком  Сок яблочный	180 40 180  100	150-200  180-200	Салат из свежих огурцов Суп гороховый Котлета рыбная Картофельное пюре Компот из шиповника Хлеб ржаной	50  180 80 130  180 50	50-60  180-200 70-80 130-150 180-200	Йогурт Печенье домашнее Яблоко	180 50 100	180-200 30-40 100	Салат морковно- яблочный Сырники со сметанным соусом Чай с лимоном	50  200  200	50-60  150-200  180-200
<b>Итого</b>		<b>400/ 100</b>	<b>Не менее 400/100</b>		<b>640</b>	<b>Не менее 600</b>		<b>280</b>	<b>Не менее 250</b>		<b>450</b>	<b>Не менее 450</b>
8 день	Каша манная Бутерброд с сыром Какао с молоком  Сок грушевый	180 40 180  100	150-200 50-60 150-180	Салат из свежих помидоров Борщ со сметаной Суфле из печени Соус Макароны, соус Компот из кураги Хлеб ржаной	50  180 80 20 130  180 50	50-60  180-200 70-80 130-150 180-200	Апельсины Снежок Плюшка домашняя	100 180 50	100 180-200 30-40	Кукуруза консервированная Биточки рисовые, молоко сгущенное Кисель из брусники Печенье сахарное	30  180 190 30	50-60  150-200  180-200
<b>Итого</b>		<b>400/ 100</b>	<b>Не менее 400/100</b>		<b>690</b>	<b>Не менее 600</b>		<b>330</b>	<b>Не менее 250</b>		<b>450</b>	<b>Не менее 450</b>
9 день	Каша пшеничная Бутерброд с яйцом	180 61	150-200 50-60	Салат из свеклы Суп рыбный	80 180	50-60 180-200	Кефир Груша	180 100	180-200 100	Томаты в собственном соку	50	50-60

	Кофейный напиток с молоком  Сок абрикосовый	180  100	180-200	Ежики в томатном соусе Компот из с/х фруктов Хлеб ржаной	180 180 50	150-200 180-200	Ватрушка с творогом	50	30-40	Запеканка из печени с морковно-картофельным пюре Чай с лимоном Хлеб пшеничный	60 100 180 50	70-80 130-150 180-200
<b>Итого</b>		<b>421/ 100</b>	<b>Не менее 400/100</b>		<b>670</b>	<b>Не менее 600</b>		<b>330</b>	<b>Не менее 250</b>		<b>470</b>	<b>Не менее 450</b>
10 день	Омлет натуральный Бутерброд с сыром Чай с молоком  Сок яблочный	160 48 200  100	150-200 50-60 180-200	Салат из моркови Суп геркулесовый Котлета куриная Тушеная капуста Компот из шиповника Хлеб ржаной	50 180 200  180 50	70-80 180-200 70-80 130-150 180-200	Йогурт Хлеб пшеничный Яблоко	180 50 100	180-200  100	Рыбные хлебцы Пюре картофельное с соленым огурцом Кисель из брусники Зефир	90 100 30 180 30	70-80 130-150  180-200
<b>Итого</b>		<b>408/ 100</b>	<b>Не менее 400/100</b>		<b>660</b>	<b>Не менее 600</b>		<b>330</b>	<b>Не менее 250</b>		<b>460</b>	<b>Не менее 450</b>

Представленное основное меню предусматривает горячее питание с распределением блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин). Завтраки состоят из горячего блюда, бутербродов, горячего напитка. На второй завтрак ежедневно включен фруктовый сок. В рационы обедов включены закуски из овощей, первые блюда (суп), вторые блюда (гарнир, и блюдо из мяса, рыбы, птицы), напитки (компот, кисель). Полдник состоит из кисломолочных напитков с булочными или кондитерскими изделиями без крема. Ужин включает рыбные, мясные, овощные и

творожные блюда, салаты, винегреты, горячие напитки. Примерным меню предусмотрено ежедневное использование в питании детей кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли, фруктовых соков. Другие продукты в фактическое меню включены 3-4 раза (таблица 2 приложения 7). Таким образом, рацион блюд и кулинарных изделий по приемам пищи соответствует требованиям п.п. 8.1.2 настоящих санитарных правил.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи для детей в возрасте с 3х до 7 лет

Таблица 3

День	Завтрак	Обед	Полдник	Ужин
1 день	400/100	620	310	490
2 день	400/100	620	330	450
3 день	400/100	660	330	450
4 день	400/100	670	300	460

5 день	400/100	660	300	480
6 день	400/100	620	330	455
7 день	400/100	640	280	450
8 день	400/100	670	330	420
9 день	421/100	670	330	470
10 день	408/100	660	330	460
<b>среднее</b>	<b>404/100</b>	<b>649</b>	<b>231</b>	<b>447</b>
Без сока (2 завтрак)	<b>404</b>	<b>644</b>	<b>317</b>	<b>458</b>
<b>норма</b>	<b>Не менее 400/100</b>	<b>Не менее 600</b>	<b>Не менее 250</b>	<b>Не менее 450</b>

Суммарные объемы блюд по приемам пищи в представленном меню составляют не менее норм таблицы 3 приложения № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (таблица 3).

#### Пищевая и энергетическая ценность суточного рациона питания с 3х до 7 лет

Таблица 4.

День	Пищевая ценность рациона			Калорийность
	Белки	Жиры	Углеводы	
1 день	54,2	61	260	1809,46
2 день	56	60,32	263,73	1784,93
3 день	63,39	75,58	264,4	1806,12
4 день	55,2	64,7	257,2	1799,89
5 день	53,1	62,49	258,4	1799,09
6 день	47,82	59,92	259,68	1802,34
7 день	55,2	60,1	258,1	1805,64
8 день	55,41	62,2	254,96	1797,53
9 день	55,69	60,06	251,34	1801,54
10 день	54,62	69,47	254,21	1804,69
Среднее содержание и соотношение пищевых веществ в суточном рационе				
	<b>55,0</b>	<b>63,6</b>	<b>258,2</b>	<b>1801,1</b>
Норма суточного рациона (приложение 10 СанПиН, таблица 1)	<b>54</b>	<b>63,6</b>	<b>261</b>	<b>1800</b>

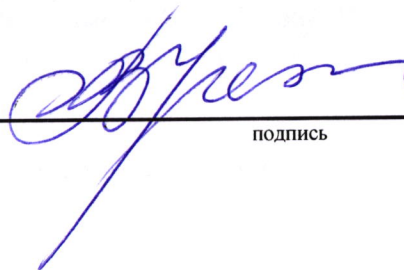
Пищевая ценность рациона питания в среднем за 10 дней представленного примерного меню (содержание белков, жиров, углеводов, калорийность) соответствует Пищевая ценность рациона питания в среднем за 10 дней представленного примерного меню (содержание белков, жиров, углеводов, калорийность) соответствует требованиям, регламентированных п. 8.1.2.3 и таблицей 1 приложения 10 СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

**Заключение:** Основное организованное меню Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения Ненецкого автономного округа «Центр развития ребенка-детский сад «Радуга» для детей в возрасте с 3х до 7 лет лет\_соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения»

Санитарный врач по общей гигиене

\_\_\_\_\_

должность



\_\_\_\_\_

подпись

В.В.Брезкин