



Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ХАБАРОВСКОМ КРАЕ»

ул. Владивостокская, 9 г. Хабаровск, 680013,
тел.(4212) 32-47-13, тел./факс (4212) 43-95-15; E-mail: glbuh@gorses.khv.ru.



УТВЕРЖДАЮ
Главный врач

Ю.А.Гарбуз

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

на соответствие перспективного меню санитарным правилам и нормам

05.03.2015

№ 02.4/316

Основание для проведения экспертизы:

Заявление директора КГАОУ «Краевой центр образования» Шамоновой Э. В. № 681 от 02.03.2015

Наименование учреждения:

КГАОУ «Краевой центр образования»

Адрес: ул. Павла Морозова, 8В

Представленные для экспертизы документы:

Перспективное меню на 10 дней для детей 3-7 лет; накопительная ведомость учета продуктов в граммах в день на 1 ребенка; технологические карты приготовления блюд.

Краткое описание:

Перспективное меню на 10 дней разработано для организации питания воспитанников дошкольной организации 3-7 лет КГАОУ «Краевой центр образования». При составлении меню использован «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях» (Москва, 2012).

Меню представлено ежедневным перечнем блюд с разбивкой на завтрак, обед, полдник и ужин, с указанием объема порций каждого блюда, № технологической карты, пищевой и энергетической ценности каждого блюда отдельно с подведением итога по каждому приему пищи и суммарно за день. Интервалы между приемами пищи составляют 2-2,5 часа.

Завтрак состоит из молочной каши (супа) или блюда из творога, омлета, напитка (чай с молоком, какао (кофе) на молоке), бутерброда с маслом и сыром; обед – из овощного салата, супа, мясного или рыбного блюда с гарниром и компота; полдник – из кондитерских изделий, напитка (кисломолочный напиток или чай с сахаром), печеного яблока; ужин – мясного (рыбного) блюда с гарниром, вареников ленивых, блюда из творога, плова и напитка (чай с сахаром или молоком).

В 10.00 в качестве второго завтрака предусмотрено употребление напитка (сока яблочного или абрикосового, напитка из плодов шиповника).

Согласно меню предусмотрено употребление йодированного хлеба, йодированной соли и проведение «С» - витаминизация третьих блюд.

В представленном меню вес и объемы порций блюд для детей 3-7 лет соответствуют рекомендуемым.

Ежедневное потребление белков составляет от 54 до 72г (среднее – 62г), жиров – от 50 до 72г (среднее – 62г), углеводов – от 258 до 302г (среднее – 278г). Соотношение белков, жиров и углеводов составляет 1:1:4,5.

Энергетическая ценность суточного рациона колеблется от 1755 ккал до 1986 ккал (в среднем 1852 ккал), что соответствует средней рекомендуемой (1800 ккал).

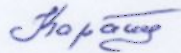
Суточная калорийность распределена: завтрак – 18-30% от суточной калорийности, обед – 27-40%, полдник – 13-20, ужина – 18-25.

При анализе накопительной ведомости учета продуктов, количество продуктов питания (в граммах) в день на одного ребенка соответствует рекомендуемым.

Заключение

Представленное на экспертизу перспективное меню на 10 дней для детей 3-7 лет КГАОУ «Краевой центр образования» соответствует требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».

Врач – эксперт



А.Н. Каратаева