

УТВЕРЖДАЮ

ИИ Козлов В.И.



В.И.Козлов

2022г.

СОГЛАСОВАНО

Заведующий МБДОУ ДС ОБ №8

Л.Т. Маслова

« 01 » *Февраля* 2022г.

ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗОВАННОЕ) МЕНЮ

(10-ти дневное)

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад
общеразвивающего вида № 8 станицы Ленинградской муниципальной образования
Ленинградский район**

Сезон: зима-весна

Возраст: от 3-7 лет

день : первый
 неделя первая
 сезон: зимне-весенний
 возрастная категория : от 3 до 7 лет

прием пищи	наименование блюда	вес блюда	пищевые вещества			СКАЯ ЦЕННОСТЬ	№ РЕЦЕПТУРЫ	вит С
			Б	Ж	У			
ЗАВТРАК:	Суп молочный манный	180	3,93	3,54	14,37	118,04	99	0,88
	Бутерброд с сыром и маслом (5/12/25)	42	3,42	5,6	15,8	137,2	1//3	0,05
	Чай с сахаром	180	0,05	0,01	8,38	33,35	411	0,02
	итого за приём:	402	7,4	9,15	38,55	288,59		0,95
2 завтрак:	Молоко кипяченое	180	5,49	4,5	8,46	99,5	419	0,98
	вафли	15	0,42	0,495	15,353	53,1	588 Пермь	0
	итого за приём:	195	5,91	4,995	23,813	152,6		0,98
обед:	Борщ с капустой и картофелем со сметаной (180/5)	185	1,38	3,78	11,96	78,77	63	12,29
	Гуляц из отварного мяса (70/30)	100	6,69	10,54	18,03	239,00	293	0,65
	Макаронные изделия отварные с маслом	150	5,49	4,21	24,705	165,77	219	0
	Кисель из сока натурального	180	0,504	0,048	27,18	85,71	400	0,984
	Хлеб пшеничный	20	1,57	0,2	11,65	47	108 Пермь	0
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	12,02	52,2	110 Пермь	0
	итого за приём:	665	17,614	19,138	105,545	668,45	9,34	13,924
полдник:								
	Ватрушка с творогом	60	5,07	4,66	32,854	164,4	411//501	0,06
	Кефир	180	4,22	4,5	7,2	95,4	420	1,26
	итого за приём:	240	9,29	9,16	40,054	270,62		1,32
	итого за день:	1502	40,214	42,443	207,962	1380,26		17,174

В приготовлении пищи используется йодированная соль

неделя первая
 сезон: зимне-весенний
 возрастная категория : от 3 до 7 лет

прием пищи	наименование блюда	вес блюда	пищевые вещества			СКАЯ ЦЕННОСТЬ	№ РЕЦЕПТУРЫ	вит С
			Б	Ж	У			
ЗАВТРАК:	Омлет натуральный	150	10,87	11,50	2,65	125,32	229	0,15
	Икра кабачковая пр.пр-во.	50	0,67	0,8	3,83	39	115 Пермь	2,95
	Бутерброд с маслом (10/25)	35	1,93	8,98	15,93	116,62	1	0
	Какао с молоком	180	2,67	3,19	15,82	94,55	416	1,43
	итого за приём:	415	16,14	24,47	38,23	375,49		4,53
2 завтрак:	Соки овощные, фруктовые и ягодные	150	0,75	0	15,5	62,6	418	3
	итого за приём:	150	0,75	0	15,5	62,6		3
обед:	Суп картофельный с бобовыми (горох)	180	3,95	3,79	15,75	104,87	87	5,19
	Гренки из пшеничного хлеба	20	1,6	0,3	10,65	89,3	123	0
	Котлета рубленая из птицы	75	6,95	8,34	16,18	198,14	322	0,62
	Капуста тушёная	150	3,59	6,00	16,95	131,52	143	33,04
	Чай с сахаром	180	0,05	0,01	8,38	33,35	411	0,02
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	12,02	52,2	110 Пермь	0
	итого за приём:	635	18,12	18,80	79,93	609,38		38,87
полдник:	Запеканка из творога со сметаной t (100/7)	107	8,71	9,08	17,38	130,80	251	0,24
	Молоко кипяченое	180	5,49	4,5	8,46	99,5	419	0,98
	Печенье	40	2,52	6,64	33,44	106,00	590 Пермь	0
	итого за приём:	327	16,72	20,22	59,28	336,30		1,22
	итого за день:	1527	51,73	63,49	192,94	1383,77		47,62

В приготовлении пищи используется йодированная соль

день третий
неделя первая
сезон: зимне-весенний
возрастная категория : от 3 до 7 лет

прием пищи	наименование блюда	вес блюда	пищевые вещества			СКАЯ ЦЕННОСТЬ	№ РЕЦЕПТУРЫ	вит С
			Б	Ж	У			
ЗАВТРАК:	Каша пшеничная рассыпчатая	130	3,05	3,66	26,01	121,21	182	0
	Котлеты,биточки,шницели рубленные	75	6,70	8,76	14,54	181,90	299	0,1
	Бутерброд с маслом (5/25)	30	1,91	4,86	12,89	99,96	1	0
	Кофейный напиток с молоком	180	2,84	2,4	14,36	85,08	414	1,17
	итого за приём:	415	14,50	19,68	67,80	488,15		1,27
2 завтрак:	Яблоко	120	0,48	0	11,76	56,4	386	12
	итого за приём:	120	0,48	0	11,76	56,4		12
обед:	Рассольник ленинградский со сметаной (180/7)	185	1,51	3,68	12,94	110,42	82	6,42
	Салат из свеклы с огурцами солеными	50	1,43	6,10	6,67	52,00	37	5,1
	Котлеты рыбные любительские	75	7,30	3,67	10,84	117,37	272	2,59
	Пюре картофельное	150	3,05	4,8	21,57	169,32	339	19,96
	Компот из сушеных фруктов	180	0,4	0,01	24,98	84,719	394	0,36
	Хлеб пшеничный	20	1,57	0,2	11,65	47	108 Пермь	0
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	12,02	52,2	110 Пермь	0
	итого за приём:	690	17,24	18,82	100,67	633,03		34,43
	полдник:	Суп молочный с крупой (рис)	180	3,28	3,42	13,70	99,14	101
Вафли		40	1,12	1,31	40,93	141,6	588 Пермь	0
Чай с сахаром		180	0,05	0,01	8,38	33,35	411	0,02
итого за приём:		400	4,45	4,74	63,01	274,09		0,84
итого за день:		1625	36,67	43,24	243,24	1451,67		48,54

В приготовлении пищи используется йодированная соль

день : четвертый
 неделя первая
 сезон: зимне-весенний
 возрастная категория : от 3 до 7 лет

прием пищи	наименование блюда	вес блюда	пищевые вещества			СКАЯ ЦЕННОСТЬ	№ РЕЦЕПТУРЫ	вит С
			Б	Ж	У			
ЗАВТРАК:	Суп молочный с крупой (гречневой)	180	5,02	4,72	16,71	122	101	0,82
	Бутерброд с маслом (5/25)	30	1,91	4,86	12,89	99,96	1	0
	Чай с сахаром	180	0,05	0,01	8,38	33,35	411	0,02
	итого за приём:	390	6,98	9,59	37,98	255,31		0,84
2 завтрак:	Яблоко	120	0,48	0	11,76	56,4	386	12
	итого за приём:	120	0,48	0	11,76	47		12
обед:	Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной (180/7)	187	1,31	3,86	11,96	80,63	73	13,29
	овощи натуральные соленые (огурец)	50	0,24	0	0,85	6,5	107 Пермь	1,5
	Плов из птицы (150/65)	215	10,53	20,05	39,38	439,01	321	1,01
	Соки овощные, фруктовые и ягодные	150	0,75	0	15,15	62,6	418	3
	Хлеб пшеничный	20	1,57	0,2	11,65	47	108 Пермь	0
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	12,02	52,2	110 Пермь	0
	итого за приём:	652	16,38	24,47	91,01	687,94		18,8
полдник:								
	Булочка „Веснушка,,	60	3,82	3,66	32,31	157,44	456	0
	Ряженка	180	4,22	4,5	7,2	95,4	420	0,54
	итого за приём:	240	8,04	8,16	39,51	252,84		0,54
	итого за день:	1402	31,88	42,22	180,26	1243,09		32,18

В приготовлении пищи используется йодированная соль

день : пятый
 неделя первая
 сезон: зимне-весенний
 возрастная категория : от 3 до 7 лет

прием пищи	наименование блюда	вес блюда	пищевые вещества			СКАЯ ЦЕННОСТЬ	№ РЕЦЕПТУРЫ	вит С
			Б	Ж	У			
ЗАВТРАК:	Отварные макароны с сыром	140	4,72	3,5	27,45	188,59	220	0,14
	Икра кабачковая пр.пр-во.	50	0,75	0,78	3,85	59,5	115 Пермь	2,95
	Бутерброд с маслом (5/25)	30	1,91	4,86	12,89	99,96	1	0
	Кофейный напиток с молоком	180	2,84	2,4	14,36	85,08	414	1,17
	итого за приём:	400	10,22	11,54	58,55	433,13		4,26
2 завтрак:	Молоко кипяченое	180	5,49	4,5	8,46	99,5	419	0,98
	итого за приём:	180	5,49	4,5	8,46	99,5		0,98
обед:	Суп картофельный с крупой (пшено)	180	1,42	1,97	12,49	112,39	86	6,94
	Тефтели рыбные тушеные в соусе (70/15)	85	7,97	0,56	8,84	133,77	277	0,11
	Рагу из овощей	130	3,20	5,46	17,73	157,07	148	8,55
	Кисель из сока натурального	180	0,5	0,05	27,18	85,71	400	0,98
	Хлеб пшеничный	20	1,57	0,2	11,65	47	108 Пермь	0
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	12,02	52,2	110 Пермь	0
	итого за приём:	625	16,64	8,6	89,91	588,14		16,58
полдник:	Суп молочный с крупой (овсяные хлопья)	180	4,32	5,34	16,12	145,55	101	0,82
	Печенье	40	2,51	3,92	33,44	106	590 Пермь	0
	Чай с сахаром	180	0,05	0,01	8,38	33,36	411	0,02
	итого за приём:	400	6,88	9,27	57,94	284,91		0,84
	итого за день:	1605	39,23	33,91	214,86	1405,68		22,66

В приготовлении пищи используется йодированная соль

неделя вторая
сезон: зимне-весенний
возрастная категория : от 3 до 7 лет

прием пищи	наименование блюда	вес блюда	пищевые вещества			СКАЯ ЦЕННОСТЬ	№ РЕЦЕПТУРЫ	вит С
			Б	Ж	У			
ЗАВТРАК:	Суп молочный с крупой (пшено)	180	4,22	3,91	18,71	146,4	101	0,82
	Бутерброд с маслом (8/25)	33	1,92	7,33	12,91	109,95	1	0
	Чай с сахаром	180	0,05	0,01	8,38	33,35	411	0,02
	итого за приём:	393	6,19	11,25	40	289,7		0,84
2 завтрак:	Яблоко	120	0,48	0	11,76	56,4	386	12
	итого за приём:	120	0,48	0	11,76	42,3		12
обед:	Борщ с капустой и картофелем со сметаной (180/7)	187	1,50	4,62	12,96	110,87	63	12,29
	овощи натуральные соленые (огурец)	50	0,24	0	0,85	6,5	107 Пермь	1,5
	Котлеты, биточки, шницели рубленные	75	6,70	8,76	14,54	181,90	299	0,1
	Пюре картофельное	150	3,05	4,8	21,57	169,32	339	19,96
	Компот из свежих плодов	180	0,14	0,14	21,49	48,96	390	1,29
	Хлеб пшеничный	20	1,57	0,2	11,65	47	108 Пермь	0
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	12,02	52,2	110 Пермь	0
	итого за приём:	692	15,18	18,88	95,08	616,75		35,14
	полдник:	Пудинг из творога с яблоками и сметаной (85/10)	95	10,73	10,75	13,11	150,4	254
	Кофейный напиток с молоком	180	2,84	2,4	14,36	85,07	414	1,17
	итого за приём:	275	13,57	13,15	27,47	235,47		2,34
	итого за день:	1480	35,42	43,28	174,31	1184,22		50,32

В приготовлении пищи используется йодированная соль

день : седьмой
 неделя вторая
 сезон: зимне-весенний
 возрастная категория : от 3 до 7 лет

прием пищи	наименование блюда	вес блюда	пищевые вещества			СКАЯ ЦЕННОСТЬ	№ РЕЦЕПТУРЫ	вит С
			Б	Ж	У			
ЗАВТРАК:	Рыба, запеченная в молочном соусе	80	8,6	6,12	5,08	110	265	0,48
	Каша рассыпчатая ячневая	130	3,19	4,6	27	166,0	179	0
	Бутерброд с маслом (5/25)	30	1,91	4,86	12,89	99,96	1	0
	Чай с молоком	180	2,67	2,34	14,31	91,19	413	1,2
	итого за приём:	420	16,37	17,92	59,28	467,15		1,68
2 завтрак:	Молоко кипяченое	180	5,49	4,5	8,46	99,5	419	0,98
	вафли	15	0,42	0,495	15,353	53,1	588 Пермь	0
	итого за приём:	195	5,91	4,995	23,813	152,6		0,98
обед:	Суп картофельный с бобовыми (горох)	180	3,95	3,79	17,72	106,07	87	5,19
	Гренки из пшеничного хлеба	20	1,6	0,3	8,02	74	123	0
	Тефтели мясные (2-й вариант)	75	3,10	6,85	12,95	212,45	304	0,58
	Свекла, тушенная в сметане или соусе	150	3,1	9,54	14,14	133,09	145	2,02
	Соки овощные, фруктовые и ягодные	150	0,75	0	15,15	62,6	418	3
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	12,02	52,2	110 Пермь	0
	итого за приём:	605	14,48	20,84	80	640,41		10,79
полдник:								
	Булочка „творожная,,	60	3,72	3,63	29,751	156,72	470	0,12
	Ряженка	180	4,22	4,5	7,2	95,4	420	0,54
	итого за приём:	240	7,94	8,13	36,951	252,12		0,66
	итого за день:	1460	44,7	51,885	200,044	1512,28		14,11

В приготовлении пищи используется йодированная соль

день : восьмой
 неделя вторая
 сезон : зимне-весенний
 возрастная категория : от 3 до 7 лет

прием пищи	наименование блюда	вес блюда	пищевые вещества			СКАЯ ЦЕННОСТЬ	№ РЕЦЕПТУРЫ	вит С
			Б	Ж	У			
ЗАВТРАК:	Кнели куриные с рисом	75	7,75	11,49	9,57	141,68	329	0,62
	Каша рассыпчатая (пшено)	130	5,01	5,65	32,48	121,22	179	0
	Бутерброд с маслом (10/25)	35	1,93	8,98	15,93	113,4	1	0
	Какао с молоком	180	2,67	3,19	15,82	104,4	416	1,43
	итого за приём:	420	17,36	29,31	73,8	480,70		2,05
2 завтрак:	Яблоко	120	0,48	0	11,76	56,4	386	12
	итого за приём:	120	0,48	0	11,76	47		12
обед:	Суп картофельный с мясными фрикадельками (180/25)	205	6,14	3,74	12,53	140,00	89//129	9,31
	Салат из квашеной капусты с луком	50	0,7	2,53	4,5	33,83	48 Пермь	11,34
	Птица, тушенная в соусе с овощами (70/130)	200	8,78	2,89	23,47	335,45	319	8,83
	Компот из сушеных фруктов	180	0,4	0,01	24,98	84,719	394	0,36
	Хлеб пшеничный	20	1,57	0,2	11,65	47	108 Пермь	0
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	12,02	52,2	110 Пермь	0
	итого за приём:	685	19,57	9,73	89,15	693,20		29,84
полдник:								
	Пирожок с повидлом	60	2,76	1,2	36,24	154,8	437	0,03
	Молоко кипяченое	180	5,49	4,5	8,46	89,92	419	0,98
	итого за приём:	240	8,25	5,7	44,7	244,72		1,01
итого за день:	1465	45,66	44,74	219,41	1465,62		44,90	

В приготовлении пищи используется йодированная соль

неделя вторая
 сезон: зимне-весенний
 возрастная категория : от 3 до 7 лет

прием пищи	наименование блюда	вес блюда	пищевые вещества			СКАЯ ЦЕННОСТЬ	№ РЕЦЕПТУРЫ	вит С
			Б	Ж	У			
ЗАВТРАК:	Суп молочный с пшеном	180	4,79	3,82	14,61	121,81	101	0,82
	Бутерброд с маслом (10/25)	35	1,93	8,98	15,93	113,4	1	0
	Кофейный напиток с молоком	180	2,84	2,4	14,36	85,08	414	1,17
	итого за приём:	395	9,56	15,2	44,9	320,29		1,99
2 завтрак:	Соки овощные, фруктовые и ягодные	150	0,75	0	15,15	62,6	418	3
	итого за приём:	150	0,75	0	15,15	62,6		3
обед:	Суп картофельный с клецками 180/25	205	2,90	3,92	12,64	129,51	91//128	5,16
	Салат из свеклы и яблок	50	0,55	2,58	5,71	48,5	36	5,58
	Рыба, тушенная с овощами (65/15)	80	9,60	2,53	1,60	81,60	263	0,17
	Пюре картофельное	150	3,05	4,8	21,57	169,32	339	19,96
	Кисель из сока натурального	180	0,5	0,05	27,18	66,479	400	1,5
	Хлеб пшеничный	20	0,57	0,2	11,65	47	108 Пермь	0
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	12,02	52,2	110 Пермь	0
	итого за приём:	715	19,15	14,44	92,37	594,61		32,37
полдник:								
	Сырники из творога со сметаной t (100/10)	110	12,44	10,72	18,32	222,48	245	0,15
	Чай с сахаром	180	0,05	0,01	8,38	33,35	411	0,02
	итого за приём:	290	12,49	10,73	26,7	255,83		0,17
итого за день:	1550	41,95	40,37	179,12	1233,33		37,53	

В приготовлении пищи используется йодированная соль

неделя вторая
 сезон: зимне-весенний
 возрастная категория : от 3 до 7 лет

прием пищи	наименование блюда	вес блюда	пищевые вещества			СКАЯ ЦЕННОСТЬ	№ РЕЦЕПТУРЫ	вит С
			Б	Ж	У			
ЗАВТРАК:	Омлет натуральный	150	10,87	11,50	2,65	125,32	229	0,15
	Икра кабачковая пр.пр-во	50	0,67	0,8	3,83	59,5	115 Пермь	2,95
	Бутерброд с сыром и маслом (5/12/25)	42	3,42	5,6	12,8	137,199	1//3	0,05
	Чай с молоком	180	2,67	2,34	14,31	91,199	413	1,2
	итого за приём:	422	17,63	20,24	33,59	413,22		4,35
2 завтрак:	Яблоко	130	0,52	0	12,74	61,1	386	13
	итого за приём:	130	0,52	0	12,74	47		13
обед:	Суп картофельный с крупой (рис)	180	1,42	1,97	10,50	110,32	86,00	6,94
	Котлеты, биточки, шницели рубленые	75	6,70	8,76	14,54	181,90	299	0,1
	Капуста тушёная	150	3,59	6,00	16,95	131,52	143	33,04
	Компот из свежих плодов	180	0,14	0,14	21,49	48,96	390	1,29
	Хлеб пшеничный	20	1,57	0,2	11,65	47	108 Пермь	0
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	12,02	52,2	110 Пермь	0
	итого за приём:	635	15,4	17,43	87,15	571,90		41,37
полдник:								
	Кефир	180	4,22	4,5	7,2	95,4	420	1,26
	Булочка ванильная	60	5,06	5,40	8,64	114,48	450	0
	итого за приём:	240	9,28	9,9	15,84	209,88		1,26
	итого за день:	1427	42,83	47,57	149,32	1242,00		59,98

В приготовлении пищи используется йодированная соль

САД	ПИЩЕВЫЕ ВЕЩЕСТВА			ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ (ККАЛ)	ВИТАМИН С	
	Б	Ж	У			
ДНИ						
1	40,21	42,44	207,96	1380,26	17,17	
2	51,73	63,49	192,94	1383,77	47,62	
3	36,67	43,24	243,24	1451,669	48,54	
4	31,88	42,22	180,26	1243,09	32,18	
5	39,23	33,91	214,86	1405,68	22,66	
6	35,42	43,28	174,31	1184,22	50,32	
7	40,49	51,885	200,044	1512,28	14,11	
8	45,66	44,74	219,41	1465,619	44,90	
9	41,95	40,37	179,12	1233,329	37,53	
10	42,83	47,57	149,32	1241,998	59,98	
ИТОГО ЗА 10 ДНЕЙ:	406,074	453,148	1961,47	13501,915	375,014	
СРЕДНЕЕ ЗНАЧЕНИЕ ЗА 10 ДНЕЙ:	40,61	45,31	196,15	1350,19	37,50	
75% от суточной нормы по СанПин:	40,50	45,00	195,75	1350,00	37,5	
превышение/недобор в суммарном соотношении	0,11	0,31	0,40	0,19	0,00	
превышение/недобор в % соотношении	0,27	0,70	0,20	0,01	0,00	
	выход	б	ж	у	ккал	вит С
Суточная норма по СанПин 2.3./2.4.3590-20		54	60	261	1800	50
75% от суточной нормы по СанПин:	1350	40,50	45,00	195,75	1350,00	37,50
норма СанПин завтрак 20%	400	10,80	12,00	52,20	360,00	10,00
норма СанПин второй завтрак 5%	100	2,70	3,00	13,05	90,00	2,50
норма СанПин обед 35%	600	18,90	21,00	91,35	630,00	17,50
норма СанПин полдник 15%	250	8,10	9,00	39,15	270,00	7,50

В приготовлении пищи используется йодированная соль

Используемая литература: 1).Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях.Сборник технических нормативов. Разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских Наук Научно-исследовательский институт питания РАМН. г.Москва, Дели плюс 2016 год.

2)Сборник технологических нормативов,рецептур блюд и кулинарных изделий для школ,школ-интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних ,нуждающихся в социальной реабилитации. ООО "Уральский региональный центр питания" ГБОУ ВПО „Пермская государственная медицинская академия им.акад. Е.А. Вагнера,, г.Пермь 2013 год.

Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение администрирования
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

№ 1 ДПОИ 03.11

Аттестат аккредитации органа инспекции
№ RA. RU.710012 от 22.04.2015г.



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя
ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
И.И. Кудачевский
Савицкий С.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 114/26 от 26. сентября 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

Основного (организованного) 10-дневного меню на зимне-весенний период года,
разработанного индивидуальным предпринимателем В.И. Козловым
(Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом №
100, кв. 26) для организации питания детей 3-7 лет в дошкольных
образовательных организациях муниципального образования Ленинградский
район.

Производство экспертизы начато: 24.01.2022г. в 15.00ч.
Производство экспертизы окончено: 26.01.2022г. в 15-45ч.

1. Основание: заявление индивидуального предпринимателя В.И. Козлова,
зарегистрированное в Кудзевском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в
Краснодарском крае» от 20.12.2021г. № 20-20-016;
2. Заявитель: индивидуальный предприниматель В.И. Козлов;
Юридический адрес: Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет
Октября, дом № 100, кв. 26;
ИНН: 234703511402;
ОГРН: 305234702802112;
Фактический адрес: Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет
Октября, дом № 100, кв. 26;
3. Разработчик: индивидуальный предприниматель В.И. Козлов;
Юридический адрес: Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет
Октября, дом № 100, кв. 26;
Фактический адрес: Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет
Октябрь, дом № 100, кв. 26;
4. Цель экспертизы: на соответствие требованиям раздела II п.2.8; раздел VIII, п.8.1,
п.8.1.2, п.8.1.3; п.8.1.4; п.8.1.6; 8.1.9 СанПиН 2.3.2.4.3590-20 «Санитарно-
эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

И.И. Кудачевский
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Протокол № В-1

1034

5. Перечень рассмотренных материалов:

- Основное (организованное) 10-дневное меню на зимне-весенний период года, разработанное индивидуальным предпринимателем В.И. Козловым (Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 100, кв. 26) для организации питания детей 3-7 лет в дошкольных образовательных организациях муниципального образования Ленинградский район;
- технологические карты кулинарных изделий (блюд) с указанием рецептов и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий;
- пояснительная записка к меню;
- накопительная ведомость выполнения норм питания возрастной категории детей 1-3 года.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленное основное (организованное) 10-дневное меню на зимне-весенний период года для организации питания детей 3-7 лет в дошкольных образовательных организациях муниципального образования Ленинградский район разработано на основе следующих документов:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденные Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А. Ю. Поповой;
- Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях. Сборник технических нормативов. Разработано Учреждением Российской Академии Медицинских Наук. Научно-исследовательский институт питания РАМН. Г.Москва, Дети плюс, 2016г.;
- Сборник технических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации. ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. Акад. Е.А. Вагнера, г. Пермь, 2013 г.;
- Технологические карты кулинарных изделий и блюд;
- Накопительная ведомость выполнения норм питания возрастной категории детей 3-7 лет.

По результатам экспертизы основного (организованного) 10-дневного меню на зимне-весенний период года, разработанного индивидуальным предпринимателем В.И. Козловым (Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 100, кв. 26) для организации питания детей 3-7 лет в дошкольных образовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, установлено:

Основное (организованное) 10-дневное меню на зимне-весенний период года для организации питания детей 3-7 лет в дошкольных образовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, разработано на основании

Кузнецов

сформированного рациона питания, включившего распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (обед) (п.8.1.2, п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Представленное меню разработано с учетом сезонности (зимне-весенний период года) на период двух недель (10 дней), предусмотрено с повседельница по пятницу) дифференцированного по возрасту (3-7 лет) (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

В меню предусмотрено четырехразовое питание: первый завтрак - 20%, второй завтрак - 5%, обед 35%, полдник - 15% (п.8.1.2 приложение № 10, таблица 3).

Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептур (п.8.1.4 приложение 9, приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в примерном меню, соответствуют наименованиям и использованным сборниках рецептур (технологических картах) (раздела II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Запрещенные блюда (пищевая продукция) в меню отсутствуют (п.8.1.9 приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

С-витаминизация, согласно пояснительной записке, предусмотрена путем ежедневной закладки в третьи блюда (п.8.1.6 приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Согласно пояснительной записке, профилактика вод - дефицитных заболеваний осуществляется путем введения в рацион водопроводной соли, что соответствует требованиям п.8.1.6 приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В примерном меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для детей 1-3 лет (п.8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Наименование блюда	массовый объем блюд в граммах 3-7 лет	
	фактический	нормативный
Каша, овсяная, рисовая, пшеничная, маковое блюдо	150-180	150-200
Закуска (колбасные блюда) (салат, овощи и т.п.)	50	50-60
Первое блюдо	100-107	100-200
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюда из мяса птицы)	75-85	70-80
Гарнир	130-150	130-150
Третье блюдо (омлет, каша, чай, напиток, конфеты, яйца, сыр)	180	180-200
Фрукты	100	100

Суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям п.8.1.2 приложение № 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Показатели	суммарные объемы блюд	
	фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем за 10 дней	нормативные суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Завтрак	405	400
Второй завтрак	124	100
Обед	642	600
Полдник	294	250
Всего	1465	1550

Курчевский

Исполн. ФГБОУ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

№ 4
 06.07.2025 114/06

Завтрак состоит из молочных супов с различными видами круп, кулинарных изделий из яиц, бутерброды с маслом и сыром, горячего напитка. Второй завтрак включает свежие фрукты или молоко кипяченое. Обед по составу пищевых продуктов и готовых блюд состоит из закуски (салат, овощи натуральные), горячих 1-х блюд (супы с бобовыми, крупами, борщ, рассольник), горячих 2-х блюд (плов, гарниров из круп, макаронных изделий, картофельного пюре, штучных рыбных или мясных котлет, блинчиков, рыбы тушеной) напитков (соки овощные, фруктовые, кисель, компот из сухофруктов и свежих фруктов). Подлинки включает в себя штучное кондитерское хлебобулочное изделие, творожные изделия, кисломолочный напиток, чай, кофейный напиток с молоком.

Распределение энергетической ценности блюд по приемам пищи, учитывая пребывание детей в образовательных учреждениях, соответствует нормам (приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Показатель	Фактически суммарные показатели по приемам пищи 1 в экв. в среднем за 10 дней	Нормируемые суммарные показатели по приемам пищи 1 в экв. не менее
Завтрак	360	360
Второй завтрак	90	90
Обед	630	630
Подлинки	280	270
Всего	1350	1350

Допускается в течение дня отступать от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5%, но средний % пищевой ценности за неделю соответствует нормам, приведенным в таблице 3 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

По результатам анализа накопительной ведомости выполнения норм питания возрастной категории детей 3-7 лет, последние обеспечены среднесуточными наборами пищевой продукции (в нетто г, мл на 1 ребенка в период пребывания в дошкольной организации), что соответствует требованиям (п.8.1.2 приложение № 7 таблица 1, СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

7. Вывод: Основное (организационное) 10-дневное меню на зимне-весенний период года, разработанное индивидуальным предпринимателем В.И. Козловым (Краснодарский край, 353860, г. Пряморско-Актарск, ул. 50 лет Октября, дом № 100, кв. 2б) для организации питания детей 3-7 лет в дошкольных образовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, соответствует требованиям раздела II п.2.8; раздела VIII, п.8.1, п.8.1.2, п.8.1.3, п.8.1.4, п.8.1.6, 8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене

Т.И. Поваляева

Т.И. Поваляева

Куликовская

Итого: 19403 «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»



Прошито и
Скреплено
печатью
В.И.Козлов

