



**ФБУЗ «ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ХАБАРОВСКОМ КРАЕ»**  
Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения  
**«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ХАБАРОВСКОМ КРАЕ В ГОРОДЕ  
КОМСОМОЛЬСКЕ-НА-АМУРЕ, КОМСОМОЛЬСКОМ РАЙОНЕ»**  
**ОРГАН ИНСПЕКЦИИ**

Аттестат аккредитации органа инспекции RA.RU.710047 выдан 17 июля 2015 года  
Севастопольская ул., д. 60, г. Комсомольск-на-Амуре, Хабаровский край, 681013  
Тел/факс (4217) 54-32-40, E-mail: [snadzorkom@mail.ru](mailto:snadzorkom@mail.ru)



УТВЕРЖДАЮ

Директор, главный врач

О.А. Роменская

07.08.2018г.

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

**на соответствие перспективного меню  
санитарно-эпидемиологическим нормам и правилам**

07.08.2018г.

№ 818-4

**1. Наименование учреждения, форма собственности:** Краевое государственное казенное учреждение «Организация, осуществляющая обучение для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей «Детский дом № 27», п. Солнечный, Хабаровского края

**2. Юридический адрес:** Хабаровский край, Солнечный район, п. Солнечный, ул. Ленина, 18-б

**3. Фактический адрес:** Хабаровский край, Солнечный район, п. Солнечный, ул. Ленина, 18-б

**4. Основание для проведения экспертизы:** заявление директора «КГБУ Детский дом 27» Л.Г. Маринец вх. № 1039 от 26.06.18г.

**5. Представленные документы:** перспективное 10-дневное меню, накопительная ведомость для учащихся, проживающих в «КГБУ Детский дом 27».

Перспективное 10-дневное меню на 10 дней разработано в «КГБУ Детский дом 27», утверждено директором Л.Г. Маринец. Для учащихся предусмотрено 6-ти разовое питание (1 завтрак, 2 завтрак, обед, полдник, ужин, 2 ужин). Меню для каждой возрастной группы состоит из 2-х частей. Первая часть представлена ежедневным перечнем блюд с разбивкой на 1 завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник, ужин, раскладки продуктов по каждому блюду, выхода каждого блюда.

Во второй части меню содержатся данные о пищевой ценности каждого продукта, пищевой и энергетической ценности каждого блюда, рациона в целом за день.

**1 завтрак состоит из:**

- сыра, масла сливочного, горячего блюда (супа молочного с макаронными изделиями, омлета с сосисками, каши рисовой молочной жидкой, макаронных изделий отварных с

сыром, яйца отварного, супа молочного с гречневой крупой, пудинга из творога с рисом со сгущенным молоком, каши «Янтарной» (из пшена с яблоками), супа молочного с макаронными изделиями, омлета натурального, каши молочной пшеничной жидкой;

- напитков (какао с молоком, кофейного напитка, );

- хлеб в/с.

**2 завтрак** состоит: из фруктовых соков.

**Обед** состоит из:

- **салатов** (салата из белокачанной капусты с морковью, икры кабачковой, салата картофельного с огурцами солеными, винегрета овощного, салата картофельного с кукурузой и морковью, салата картофельного с зеленым горошком, салата из свеклы с соленым огурцом, сельди по-деревенски, салата из свежих огурцов и помидор, салата картофельного с морковью и зеленым горошком);

- **I блюда** (супа картофельного с мясными фрикадельками, свекольника с мясом и со сметаной, супа-лапши домашнего с курицей, щей из свежей капусты с картофелем с птицей и со сметаной, супа картофельного с бобовыми и птицей, борща с капустой и картофелем с птицей и со сметаной, супа с рыбными консервами, Рассольника ленинградского, супа картофельного с крупой и курицей, борща с фасолью и картофелем с птицей и со сметаной);

- **II блюда** (бифштекс рубленый мясной с маслом сливочным и рисом отварным, птицы отварной с томатным соусом и гречкой отварной, фрикаделек из говядины тушеные в соусе с капустой тушеной, плова из отварной птицы, капусты тушеной с колбасой, биточков рыбных с маслом и макаронных изделий отварных, сосисок отварных с соусом и гречки отварной, гуляш из говядины с соусом и картофельного пюре, биточка из птицы с маслом и капусты тушеной, котлеты рыбной с маслом и риса отварного);

- **III блюда** (компота из свежих яблок, кисель из плодов шиповника, компота из кураги, компота из шиповника, киселя из сока натурального, компота из свежих груш, киселя из концентратов), хлеба ржаного.

**Полдник** состоит из молока кипяченого с ватрушкой с повидлом, чая б/с и булочки обыкновенной, Вареников ленивых со сметаной и чая с сахаром, чая б/с с вафлей, молока кипяченого с коржиком молочным, чая б/с с печеньем, чая б/с с сырком творожным, чая с сахаром и колбасного изделия запеченного в тесте, молока кипяченого с вафлей, чая б/с с сырком творожным, свежих фруктов (банан, виноград, груша, апельсин, яблоко).

**Ужин** состоит из:

- **салатов** (салат из свеклы с сыром и чесноком, салата из свежих помидоров и огурцов, помидоров свежих, огурца свежего, икры баклажанной, салата картофельного с огурцами солеными, рыбы под маринадом);

- **горячего блюда** (рыбы тушеной в томате с овощами и картофельным пюре, картофельной запеканки с мясом, котлеты рыбной с маслом и картофельным пюре, жаркого по-домашнему, печень тушеная в соусе с картофельным пюре, шницеля куриного с соусом и гречкой отварной, зразы рубленой с маслом сливочным и рисом отварным, котлеты рыбной любительской с гречкой отварной, тефтели мясной с соусом и макаронными изделиями, голубцов ленивых с картофельным пюре);

- **напитков** (чая с лимоном, чая с медом, чая б/сахара, чая с сахаром);

- хлеба в/с.

**2 ужин** состоит из:

- кефира, кисломолочного напитка «Снежок», «Варенца», йогурта.

Вес и объемы порций готовых блюд соответствуют требованиям:

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» для возрастных групп 7-11 лет и 12-18 лет;

-СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» для возрастной группы с 3 до 7 лет.

**Среднесуточное потребление для детей 3-7 лет:**

белков (54,72г) выше рекомендуемой потребности (54,0г) на 0,72г (или + 0,9 %), жиров (65,31г) выше рекомендуемой потребности (60,0г) на 5,31г (или + 8,85 %), углеводов (255,65) ниже рекомендуемой потребности (261,0г.) на 5,35г (или - 2,05 %). Соотношение белков, жиров, углеводов – 0,9:1:4, что соответствует рекомендуемому соотношению 1: 1: 4.

Среднесуточная энергетическая ценность рациона (1827,7 ккал.) выше рекомендуемой (1800,0 ккал.) на 27,7 ккал (или + 1,5 %).

**Среднесуточное потребление для детей 7-11 лет:**

белков (80,5г) выше рекомендуемой потребности (77,0г) на 3,5г (или + 4,5 %), жиров (82,3г) выше рекомендуемой потребности (79,0г) на 3,3г (или + 4,2 %), углеводов (326,4) ниже рекомендуемой потребности (335,0г.) на 8,6г (или - 2,6 %). Соотношение белков, жиров, углеводов – 1:1:4, что соответствует рекомендуемому соотношению 1: 1: 4.

Среднесуточная энергетическая ценность рациона (2417,6 ккал.) выше рекомендуемой (2350,0 ккал.) на 67,6 ккал (или + 2,88 %).

**Среднесуточное потребление для детей 12-18 лет:**

белков (94,25г) выше рекомендуемой потребности (90,0г) на 4,25г (или + 4,7 %), жиров (91,9г) ниже рекомендуемой потребности (92,0г) на 0,1г (или - 0,11 %), углеводов (401,2) выше рекомендуемой потребности (383,0г.) на 18,2г (или + 4,75 %). Соотношение белков, жиров, углеводов – 0,96:0,9:4, что соответствует рекомендуемому соотношению 1: 1: 4.

Среднесуточная энергетическая ценность рациона (2825,6 ккал.) выше рекомендуемой (2713,0 ккал.) на 112,6 ккал (или + 4,2 %).

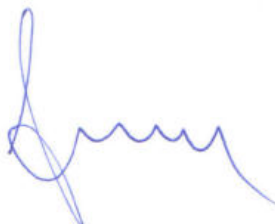
## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Представленное на экспертизу примерное перспективное 10 дневное меню с 6-ти разовым питанием для детей Краевого государственного казенного учреждения «Организация, осуществляющая обучение для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей «Детский дом № 27», п. Солнечный, Хабаровского края **соответствует** требованиям:

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» для возрастных групп 7-11 лет и 12-18 лет;

-СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» для возрастной группы с 3 до 7 лет.

Заведующая отделом филиала



Т.Г.Пугачёва