МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
вул. Алчевських, 44, м. Харків, 61002, тел. 057 7003888
http:// btu.kharkov.ua, info@btu.kharkov.ua

ЗАТВЕРДЖУЮ
виконуючий обов'язки ректора
Державного біотехнологічного університету
Тихонченко Р.С.
(прізвище, ім'я, по-батькові)
(підпис)
М.П.

ЕКСПЕРТНИЙ ВИСНОВОК

від 12.11. 2021р. № 46/3-02

Об'єкт експертизи: примірне чотиритижневе сезонне меню для організації триразового та чотириразового харчування в закладах дошкільної освіти у разі п'ятиденного перебування на зимовий, весняний, літній та осінній сезони (м. Дніпро на 2022 р.)

Розробник: ТОВ «КОНТРАКТ ПРОДРЕЗЕРВ 5», Україна, 49000, Дніпропетровська обл., м. Дніпро, вул. Дніпросталівська, будинок 1, ЄДРПОУ 5601826

Заявник: ТОВ «КОНТРАКТ ПРОДРЕЗЕРВ 5», Україна, 49000, Дніпропетровська обл., м. Дніпро, вул. Дніпросталівська, будинок 1, ЄДРПОУ 5601826

За результатами експертизи примірне чотиритижневе сезонне меню для організації триразового та чотириразового харчування в закладах дошкільної освіти у разі п'ятиденного перебування на зимовий, весняний, літній та осінній сезони (м. Дніпро на 2022 р.) **відповідає вимогам діючого законодавства України** – Постанови Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» (зі змінами).

Експертний висновок дійсний до 31.12.2022 р.

Відповідальність за дотримання вимог цього експертного висновку несе заявник.

Відповідальність за дотримання вимог цього експертного висновку несе заявник.

Протокол експертизи № 46/3–02 від 10.11.2021 р.
Голова експертної комісії завідувач кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії ДБТУ Ольга ГРИНЧЕНКО
к. т. +3-8-098-41-41-579

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
вул. Алчевських, 44, м. Харків, 61002, тел. 057 7003888
http:// btu.kharkov.ua, info@btu.kharkov.ua

Факультет переробних і харчових виробництв

ПРОТОКОЛ ЕКСПЕРТИЗИ

від 10.11.2021 р. № 46/3–02

Заявник – ТОВ «КОНТРАКТ ПРОДРЕЗЕРВ 5», Україна, 49000, Дніпропетровська обл., м. Дніпро, вул. Дніпросталівська, будинок 1, ЄДРПОУ 5601826

Об'єкт експертизи – примірне чотиритижневе сезонне меню для організації триразового та чотириразового харчування в закладах дошкільної освіти у разі п'ятиденного перебування на зимовий, весняний, літній та осінній сезони (м. Дніпро на 2022 р.);

Експертна комісія – Голова – д.т.н., професор, завідувач кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії ДБТУ Гринченко О.О.,
члени – к.т.н., доцент кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії ДБТУ Колеснікова М.Б., к.т.н., доцент кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії ДБТУ Андрєєва С.С.

Під час експертизи встановлено:

– норми споживання основних груп харчових продуктів згідно з примірним чотиритижневим меню на зимовий, весняний та осінній періоди **відповідають** вимогам діючого законодавства України;

– поживна та енергетична цінність раціонів згідно з примірним чотиритижневим меню на зимовий, весняний та осінній періоди **відповідає** нормам фізіологічних потреб в основних харчових речовинах та енергії, визначеними МОЗ;

– різноманітність кулінарної продукції – страв, напоїв (частота включення до складу сніданку та/чи сніданку та обіду) в межах одного та чотирьох тижнів **відповідають** вимогам діючого законодавства України;

– рекомендації щодо частоти та норм споживання свіжих овочів та фруктів, молока та молочних продуктів, жирів, риби, м'яса птиці, яловичини, свинини, соків, яєць та інших харчових продуктів **відповідають** вимогам діючого законодавства України;

– обмеження щодо вмісту солі йодованої, цукру білого, жирів (не менше 2/3 від загальної кількості у вигляді ненасичених жирів) та інших інгредієнтів враховано й **відповідають** вимогам діючого законодавства України;

– овочі, фрукти та ягоди представлено у достатньому розмаїтті, різних формах, у складі готових страв з урахуванням сезонності, що **відповідає** вимогам діючого законодавства України;

– варіативність взаємозаміни овочів свіжих, салатів з овочів свіжих на овочі перероблені, салати з овочів перероблених, які рівноцінні за поживною та енергетичною цінністю **відповідає** вимогам діючого законодавства України;

– у складі кулінарної продукції не використовуються технологічно-оброблені м'ясні та рибні продукти, м'ясо та яйця водоплавної птиці, річкової риби, що **відповідає** вимогам діючого законодавства України;

– у складі кулінарної продукції не використовуються харчові продукти з вмістом синтетичних барвників та ароматизаторів (крім ваніліну, етилваніліну та ванільного екстракту), підсолоджувачів, підсилювачів смаку та аромату, консервантів та інших харчових добавок, що **відповідає** вимогам діючого законодавства України;

– технологічні карти на страви, що входять до складу меню, **розроблено відповідно до вимог** діючого законодавства України, зокрема: Методичного посібника «Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах", 2014 р., Збірника рецептур страв та кулінарних виробів для ПГХ, 2005р, Збірника рецептур національних страв і кулінарних виробів, 2000р., Збірника рецептур страв для харчування школярів, 1987р., Харчування дітей М.І. Снігур, 1988р., Збірників рецептур фірмових страв Дніпропетровської області, Збірника рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах Є. Клопотенко;

– в технологічних картах та меню **зазначено індекс алергену** або непереносимої речовини, поживну та енергетичну цінність кулінарної продукції;

– вимоги до способів термічного оброблення (обмеження смажених страв у меню) **відповідають** вимогам діючого законодавства України.

Висновок: примірне чотиритижневе сезонне меню для організації трира-

зового та чотириразового харчування в закладах дошкільної освіти у разі п'ятиденного перебування на зимовий, весняний, літній та осінній сезони (м. Дніпро на 2022 р.) відповідає вимогам діючого законодавства України – Постанови Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» (зі змінами) та може бути рекомендовано для упровадження в закладах загальної середньої освіти м . Дніпро на 2022 рік.

Голова експертної комісії: д.т.н., професор, завідувач кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії — Ольга ГРИНЧЕНКО

члени експертної комісії:
к.т.н., доцент кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії — Марина КОЛЕСНІКОВА
к.т.н., доцент кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії — Світлана АНДРЄЄВА