

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

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
в Новороссийском филиале
А.Б. Чернышев



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 4201/28 «06» октябре 2023 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы
перспективного 10-ти дневного цикличного меню питания детей (возрастная категория 3
-7 лет) сезон: лето-осень в МБДОУ детский сад №33 «Якорек»

Производство экспертизы начато: 06.10.2023г., 11:00ч.
Производство экспертизы окончено: 06.10.2023г., 15:00ч

1. Основание: заявление вх. №3681/675/ОИ от 14.08.2023
2. Заявитель: МБДОУ детский сад №33
Юридический адрес: Г. Новороссийск, ул.Губернского,42
ИНН: 2315130744
ОГРН: 1072315000603
фактический адрес: г. Новороссийск, ул.Губернского,42
3. Разработчик: МБДОУ детский сад №33
Юридический адрес: Г. Новороссийск, ул.Губернского,42
Фактический адрес: г. Новороссийск, ул.Губернского,42
4. Цель экспертизы: на соответствие требованиям:
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
5. Перечень рассмотренных материалов:
 - «Перспективное 10-ти дневное цикличное меню питания детей (возрастная категория 3 -7 лет) сезон: лето-осень МБДОУ детский сад №33»;
 - Технологические карты к меню;
 - Ведомость контроля за рационом питания учащихся в возрасте 3 -7 лет;

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Для обеспечения питанием обучающихся образовательного учреждения МБДОУ детский сад №33 разработано примерное меню, которое утверждено руководителем организации. Меню составлено на период не менее двух недель (10 дней с учетом режима работы организации (исключены выходные дни суббота и воскресенье)) для определенной возрастной группы –3-7 лет на лето-осень и в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (прилож 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»).

При разработке меню учтено количество приемов пищи и организовано исходя от режима функционирования организации, режима обучения (длительность пребывания детей в дошкольной

Новороссийский филиал
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

организации составляет 12 ч): завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник, согласно п.8.1.2.2 и таблице 4 приложению 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи с учетом следующего:

- суммарные объемы блюд по приемам пищи в среднем с учетом возраста детей соответствуют требованиям таблицы 3 приложения 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- с учетом возраста обучающихся в примерном меню соблюдены требования по массе порций блюд (таблицы 1 приложение 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах (согласно таблицы 1 Приложения 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Регламентированная суточная потребность для 12 ч пребывания в дошкольном учреждении в возрасте от 3 лет до 7 лет - 1620 ккал (с учетом завтрака - 20%, второго завтрака - 5%, обеда - 35%, уплотненного полдника - 30% ИТОГ 90% от суточной нормы).

В среднем энергетическая ценность рациона питания для детей от 3 лет до 7 лет в МБДОУ детский сад №33 составляет 1619 ккал, что составляет 90% от суточного рациона, при этом в меню учтено распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи, согласно п.8.1.2.3 таблицы 3 Приложения 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 : завтрак - 20 %, второй завтрак - 5% обед - 35%; уплотненный полдник - 30-% (при этом допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% ,но средний % пищевой ценности за неделю соответствует нормам).

Содержание питательных веществ в представленном меню в среднем за сутки: Белков - 49 г (что составляет 90% от суточного рациона); Жиров - 54 г (что составляет 90% от суточного рациона); углеводов - 234г (что составляет 90% от суточного рациона), соответствует п. 8.1.2 и таблицы 1 Приложения №10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска (соки фруктовые), а профилактика йододефицитных состояний используется пищевая йодированная соль.

Примерное меню содержит информацию о количественном и качественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витамина С. Приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, соответствуют их наименованиям, указанных в использованных технических картах, изготовление продукции предусмотрено в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологическим картам, разработанным и утвержденным руководителем организации.

Технологические карты имеются на все блюда. Технологические карты оформлены в соответствии с рекомендациями. Согласно представленным технологическим картам, питание соответствует принципам здорового питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, тушение, запекание и др. Также в технологических картах отражена температура при раздаче блюд и сроки их реализации.

Ежедневно в рацион питания включены масло сливочное и растительное, мясо, молоко, а также хлеб пшеничный и хлеб ржаной в состав которого входят витамины В1, В2, РР, фрукты и другие продукты, согласно среднесуточным наборам пищевой продукции в соответствии с таблицей 1 Приложения 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, продукты, запрещенные Приложением 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 не используются.

Ведомость контроля за рационом питания представлена, соответствует требованиям Приложения №13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. Вывод:

Представленное «Перспективное 10-ти дневное цикличное меню питания детей (возрастная категория 3 -7 лет) сезон: лето-осень в МБДОУ детский сад №33» соответствует требованиям

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Врач по общей гигиене



Москвина А.С.