

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае»
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае»)
672000, г. Чита, ул. Ленинградская, д. 70, а/я 900, телефон 35-64-04; факс 8(3022) 35-93-23.
Орган инспекции
Аттестат аккредитации RA.RU.710086,
зарегистрирован в Реестре аккредитованных лиц 13.08.2015



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя органа инспекции

Г.М.Сыроватский

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 14.11/Ф-129 от «21» августа 2017

(санитарно-эпидемиологическая экспертиза примерного цикличного меню)

1. **Наименование предприятия:** Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 4»

2. **Юридический адрес:** Забайкальский край, г.Петровск-Забайкальский, квартал Железнодорожный, дом 1А.

3. **Заявитель с указанием адреса:** Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Забайкальскому краю в городе Хилок. Забайкальский край, г.Хилок, ул.Калинина, 14 б.

4. **Основание для проведения инспекции:** предписание заместителя главного государственного санитарного врача о проведении обследований, исследований, испытаний и токсикологических, гигиенических и иных видов оценок № 18 от 15.08.2017г.

5. **Объект инспекции:** примерное двухнедельное меню Муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 4» ; меню-раскладки, технологические карты.

5. **Вид:** санитарно-эпидемиологическая экспертиза примерного двухнедельного меню.

6. **Метод инспекции:** установление соответствия (несоответствия) примерного двухнедельного меню Муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 4» требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

7. Установлено:

Фактическое количество посещающих – в возрасте от 1 года до 3-х лет – 39 человек; с 3-х до 7-ми лет – 103 человека.

Примерное двухнедельное меню утверждено руководителем дошкольной организации, что соответствует требованиям п. 15.3 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-

ФОИ 04-4.4-603-01-2016

эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

В представленном примерном меню указана итоговая информация о содержании пищевых веществ, энергетической ценности по дням.

Кратность питания: одно-, двух-, трех-, четырехразовое

При разработке примерного меню учитывается продолжительность пребывания детей в дошкольном образовательном учреждении: в представленном меню предусмотрен 2-ой завтрак согласно требований п. 15.4 СанПиН 2.4.1.3049-13 (фруктовый сок, фрукты).

- организация дополнительного полдника для детей, посещающих группу продленного дня - 0

- организация пятикратного питания для детей с круглосуточным пребыванием - 0

Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в ДО:

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в ДО		
	8-10 часов	11-12 часов	Фактическое время приема пищи
8 ³⁰ -9 ³⁰	завтрак	завтрак	8 ⁴⁰ -9 ⁰⁰
10 ³⁰ -11 ⁰⁰	Второй завтрак	Второй завтрак	10 ⁰⁰ -10 ²⁰
12 ⁰⁰ -13 ⁰⁰	обед	обед	11 ³⁰ -13 ¹⁰
15 ³⁰ -16 ⁰⁰	полдник	полдник	15 ⁰⁰ -15 ²⁰
18 ³⁰ -19 ⁰⁰	-	ужин	16 ³⁵ -17 ²⁵

Составление примерного меню с учетом возрастной категории детей, посещающих дошкольное учреждение - в представленном примерном двухнедельном меню указана возрастная категория детей, посещающих детский сад с 1 до 3-х и с 3-х до 7-ми лет.

♦ распределение общей калорийности суточного рациона питания детей в зависимости от их времени пребывания в ДОУ

Для детей с дневным пребыванием в ДОУ - 8-10 час.	распределение общей калорийности суточного рациона согласно представленному двухнедельному меню (среднее)	Для детей с дневным пребыванием в ДОУ - 12, 5 час.	распределение общей калорийности суточного рациона согласно представленному двухнедельному меню (среднее)
Завтрак - 20-25%		Завтрак - 20-25%	20%
2 завтрак - 5%		2 завтрак - 5%	3,6 - 5%
Обед - 30-35%		Обед - 30- 35%	34,4%
Полдник - 10-15% или уплотненный полдник 30-35%		Полдник 10-15% или уплотненный полдник 30-35%	15%
ужин		Ужин - 20-25%	23,7%

♦ по массе порций готовых блюд:

Суммарные объемы блюд

Наименование блюд	Рекомендуемая масса порций блюд от 1 года до 3-х лет	Масса порций готовых блюд в соответствии с представленным примерным меню	Рекомендуемая масса порций блюд для детей от 3-х до 7-ми лет	масса порций готовых блюд в соответствии с представленным примерным меню
Возраст детей				
ЗАВТРАК				

Каша /овощное блюдо				
Яичное блюдо				
Творожное блюдо				
запеканка				
бутерброд				
Напиток (какао, чай, молоко)				
Суммарные объемы блюд (в граммах)	350-450	390 _{среднее}	400-550	440 _{среднее}
2-ой завтрак				
Фрукты свежие		} 95 _{ср}		} 100 _{ср}
Соки фруктовые (овощные)				
ОБЕД				
Салат, закуска				
Первое блюдо				
Блюдо из мяса/ рыбы/ птицы				
гарнир				
Третье блюдо (напиток)				
Суммарные объемы блюд (в граммах)	450-550	550 _{ср}	600-800	706 _{среднее}
ПОЛДНИК				
Молоко (кисломолочные напитки)				
Булочные (кондитерские изделия без крема)				
Блюдо из творога/ круп/ овощей				
Соки, чай				
<u>Хлеб на весь день:</u>				
Пшеничный				
Ржаной				
Суммарные объемы блюд (в граммах)	200-250	225 _{ср}	250-350	258 _{среднее}
УЖИН				
Суммарные объемы блюд (в граммах)	400-500	400 _{ср}	450-600	460 _{ср}
Рыбные/ мясные блюда				
Овощное блюдо (салаты, винегреты)				
Творожное блюдо				
Горячие напитки				

♦ по пищевой, энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах

Наименование пищевых веществ	Потребность в пищевых веществах для детей от 1 до 2 / от 2 до 3 лет	содержание пищевых веществ указанное в представленном рационе для детей до 3 лет	Потребность в пищевых веществах для детей с 3 до 7 лет	содержание пищевых веществ, указанное в представленном рационе для детей с 3 до 7 лет
	суточная		суточная	

Белки (г) (в т.ч. животные)	36/42 (70/65)	47	54 (60)	62,1
Жиры (г)	40/47	47,1	60	63,0
Углеводы (г)	174/203	217	261	285,0
Энергетическая ценность (ккал)	1200/ 1400	1490	1800	1899,8

Соотношение белков, жиров, углеводов в возрастной категории детей с 3 до 7-ми лет (при проведении расчетов по данным в примерном меню) составляет 1:1:4,6.

Соотношение белков, жиров, углеводов в возрастной категории детей с 1 до 3-х лет (при проведении расчетов по данным в примерном меню) составляет 1:1:4,6.

Содержание белков составляет 12,6% (норма – 12-15%), жиров 28,4% (норма 30-32%), углеводов 58,2% (норма 55-58%) от общей калорийности рациона для детей возрастной категории с 1 до 3-х лет.

Содержание белков составляет 13% (норма – 12-15%), жиров 29,8% (норма 30-32%), углеводов 60% (норма 55-58%) от общей калорийности рациона для детей возрастной категории с 1 до 3-х лет.

Наличие технологических карт, содержащих рецептуру, технологию приготовления готовых блюд и кулинарных изделий – представленные технологические карты соответствуют перечню блюд, указанному в примерном десятидневном меню.

Наличие в представленном примерном меню повторения одних и тех же блюд – не отмечается.

- соблюдение принципа щадящего питания – в технологических картах указываются щадящие технологии приготовления блюд: варка, запекание, тушение.
обязательное использование в каждый прием пищи горячих блюд и кулинарных изделий – соблюдается.

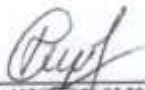
Суточный набор продуктов для организации питания детей:

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей			
	в г, мл, нетто			
	1-3 года	потребление продуктов в соответствии с представленным примерным меню	3-7 лет	потребление продуктов в соответствии с представленным примерным меню
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2%, в т.ч. кисломолочные продукты с м.д.ж. 2,5-3,2%	390	390	450	450
Творог, творожные изделия для детского питания с м.д.ж. не менее 5% и кислотностью не более 150° Т	30	30	40	40
Сметана с м.д.ж. не более 15%	9	9	11	11
Сыр неострых сортов твердый и мягкий	4	4	6	6
Мясо (говядина 1 кат. Бескостная/говядина 1 кат. на костях)	50	50	55	55
Птица (куры 1 кат. потр./цыплята-бройлеры 1 кат. потр./индейка 1 кат. потр.)	20	20	24	24
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	32	32	37	37
Колбасные изделия для питания дошкольников	-		6,9	

Яйцо-куриное диетическое	20	20	24	24
Картофель: с 01.09 по 31.10	120		140	
- с 31.10 по 31.12	120		140	
- с 31.12 по 28.02	120		140	
- 29.02 по 01.09	120	120	140	140
Овощи, зелень	205	205	260	260
Фрукты (плоды) свежие	95	95	100	100
Фрукты (плоды) сухие	9	9	11	11
Соки фруктовые (овощные)	100	100	100	100
Напитки витаминизированные (готовый напиток)	-		50	
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	40	40	50	50
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	60	60	80	80
Крупы (злаки), бобовые	30	30	43	43
Макаронные изделия группы А	8	8	12	12
Мука пшеничная хлебопекарная	25	25	29	29
Мука картофельная (крахмал)	2	2	3	3
Масло коровье сладкосливочное	18	18	21	21
Масло растительное	9	9	11	11
Кондитерские изделия	7	7	20	20
Чай, включая фиточай	0,5	0,5	0,6	0,6
Какао-порошок	0,5	0,5	0,6	0,6
Кофейный напиток злаковый (суррогатный), в т.ч. из шикория	1,0	1	1,2	1,2
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,39	0,5	0,48
сахар	37	37	47	47
Соль пищевая поваренная	4	4	6	6

Использование для питания детей продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений - нет.

Заключение. Представленное примерное двухнедельное меню Муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 4» соответствует требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Эксперт  Г.М.Сыроватский.
Сертификат эксперта № 13767/ЭТ 06.05.2011г.,
выдан ГОУ ВПО Иркутский государственный медицинский университет

ФОИ 04-4.4-603-01-2016