

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

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

УТВЕРЖДАЮ
Главный врач филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
Усть-Лабинского
В.Н. Дьяченко
Ф.И.О.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 605 « 05 сентября 20 16г.

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

*примерного 10-дневного меню для
организации питания детей 1-3 года в МАДОУ ЦРР-детский сад №2 с 10,5 часовым
пребыванием на летне-осенний период.*

1. Основание: заявление вх. № 754 от 11.08.2016 года.

2. Заявитель: МАДОУ ЦРР-детский сад №2.

Юридический адрес: 35330, РФ, Краснодарский край, Усть-Лабинский район, г. Усть-Лабинск, ул. Трудовая, 4. ИНН 23560042663, ОГРН 1042331322945.

Фактический адрес: 35330, РФ, Краснодарский край, Усть-Лабинский район, г. Усть-Лабинск, ул. Трудовая, 4.

3. Разработчик: старшая медсестра Плужникова Е.М.

4. Цель экспертизы: соответствие требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

5. Перечень представленных материалов:

- Примерное 10 дневное меню для организации питания детей в детском саду №2 в возрасте от 1года до 3-х лет на летне-осенний период.
- Технологические карты кулинарных изделий (блюды).
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Разработан ГУУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия» им. акад. Е. А. Вагнера и ЗАО «Уральский региональный центр питания» под редакцией профессора А. Я. Перевалова. Пермь 2011 год.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

При рассмотрении меню, установлено: меню составлено на период 10 дней, рекомендуемая форма составленного меню выдержана. Представленное меню разработано для учреждений с 10,5 часовым пребыванием и предусматривает 4-х кратный прием пищи: завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник. Приготовление пищи осуществляется на базе пищеблока детского

Усть-Лабинский филиал

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

352330, г. Усть-Лабинск, ул. Островского, 115

Тел. факс 8 (86135) 5-02-36 ulabfguz@mail.ru

Продолжение:
Страницы № 2-3

201078

дошкольного учреждения- ЦРР-детский сад №2, работающего на сырье, имеющего цеховое деление.

Завтрак состоит из горячего блюда (преимущественно молочные и яичные блюда), горячие напитки, бутерброды с маслом или сыром. На второй завтрак выдаются свежие фрукты в натуральном виде (7 раз), сок (3 раза). Обед состоит из 1-го, 2-го и 3-го блюд. Ежедневно на обед выдаются салаты из свежих овощей, овощи в натуральном виде. На второе кулинарные изделия из мяса, птицы, рыбы с гарниром. Третьи блюда представлены компотом, киселем из свежих или сушеных фруктов, 1 раз соком. Полдник состоит из овощных, творожных блюд, мучных выпечных изделий собственного производства или кондитерских изделий промышленного производства, 3-х блюд (кисломолочных или горячих напитков, молока кипяченого).

Меню содержит информацию о массе порций, содержанию в них белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ, энергетической ценности каждого блюда, рациона и энергетическую ценность за день, а так же номер рецептуры блюд и кулинарных изделий по сборнику использованного при составлении меню сборника рецептур.

Рекомендуемые объемы рационов для детей 1-3 лет выдерживаются в соответствии с приложением №16 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», отсутствует повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и последующие два дня.

Суточная калорийность выполнена на 75% с учетом 10,5 часового пребывания детей в учреждении. Распределена по приемам пищи: на завтрак и 2-ой завтрак 25% от суточной калорийности, 35% обед, 15% полдник, что соответствует требованиям п. 15.4 (таблица 4) СанПиН 2.4.1.3049-13.

Энергетическая ценность рационов для детей от 1года до3-х лет должна составлять 1050-1170 ккал. (75%); в представленном меню она составляет 1148,26 ккал.

Средняя калорийность завтрака составляет 372,7ккал. при норме 350-390 ккал., обеда 510,8 ккал., при норме 490-546 ккал., полдника 270,1 ккал., при норме 210-234 ккал.

Для детей младшего возраста содержание белка составило 35,6 при норме не менее 27,3, жира 38,35 при норме не менее 42,25, углеводов 150,2 при норме не менее 132.

Соотношение пищевых веществ, белков, жиров и углеводов составляет 1:1:4 в соответствии с требованиями. Пищевая ценность рациона меню просчитана по витамину С. Дополнительно детское учреждение проводит С-витаминизацию готовых блюд.

Ассортимент продуктов питания, рекомендуемых для организации питания детей в ДОУ, соответствует требованиям приложения № 10 СанПиН 2.4.1.3049-13. и составляет 75% от рекомендуемой суточной потребности. Количество продуктов посчитано по закладке в соответствии с технологическими картами. Такие продукты, как хлеб, молоко, сливочное и растительное масло, сахар, овощи включены в меню ежедневно, а остальные продукты, такие как мясо- восемь раз, творог и сыр- три раза, рыба четыре раза в 10 дней.

С учетом сезона в меню включены свежие, вареные и тушеные овощи, свежие фрукты. В меню отсутствуют продукты, содержащие консерванты, красители, ароматизаторы.

На все блюда представлены технологические карты. В рецептурах блюд указаны наименования продуктов, нормы их вложения весом в брутто и нетто, энергетическая ценность, Технологические процессы, применяемые для приготовления блюд, щадящие, ограничивающие образование экстрактивных веществ: варка, тушение, запекание. Отсутствуют запрещенные для питания детей и подростков блюда во фритюре, копчености, майонез, уксус и другие, жареные блюда.

Усть-Лабинский филиал

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
352330, г. Усть-Лабинск, ул. Островского, 115.
Тел. факс 8 (86135) 5-02-36 ulabfguz@mail.ru

Применяемые технологические процессы приготовления блюд в представленном примерном 10-ти дневном меню обеспечивают безопасность готовых блюд по микробиологическим показателям.

7.Вывод: представленное 10-ти дневное примерное меню для организации питания детей в МАДОУ ЦРР – детский сад №2 с 10,5 часовым пребыванием возрастной категории от 1 года до 3-х лет на летне-осенний период соответствует требованиям раздела XV СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Врач по общей гигиене



Л.М. Тарасенко

Тел. 8(86135) 5-02-63

Усть-Лабинский филиал

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
352330, г. Усть-Лабинск, ул. Островского, 115.
Тел. факс 8 (86135) 5-02-36 ulabfguz@mail.ru