

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

№ 606 « 05 » сентября 20 16 г.

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

*примерного 10-дневного меню для
организации питания детей от 3-х до 7 лет 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 3-х до 7-и 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. Первалова. 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

Продолжение:
Страницы № 2-3

201079

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

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 (5 раз), сок (3 раза), напиток шиповника (2 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 3-7 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 3-х до 7 лет должна составлять 1350- 1472 ккал. (75%); в представленном меню она составляет 1474,26 ккал.

Средняя калорийность завтрака составляет 486,3 ккал. при норме 450-491 ккал., обеда 652,5 ккал., при норме 630-687 ккал., полдника 337,6 ккал., при норме 270-294 ккал.

Для детей старшего возраста содержание белка составило 42,44 при норме 35,1-43,2, жира 46,95 при норме 39,0-48,0, углеводов 201,68 при норме 169,7-208,8.

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 -8 раз, рыба-4 раза, творог -4 раза, сыр -3 раза за 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 3-х до 7 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