

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 22.04.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
в Усть-Лабинском филиале
З.Ю. Нагороков

М/П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1233/34 «18» ноября 2021 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного 10-дневного меню для организации питания детей в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении центре развития ребенка- детском саду № 5 муниципального образования Усть-Лабинский район с 10,5 часовым пребыванием.

Производство экспертизы начато: 15.11.2021г. в 10-00

Производство экспертизы окончено: 18.11.2021г. в 10-00

- 1. Основание:** заявление МБДОУ ЦРР № 5, входящий № 915/783/ОИ от 12.10.2021 года.
- 2. Заявитель:** заведующий МБДОУ ЦРР № 5 Мельникова Л.И.
Юридический адрес: Российская Федерация, Краснодарский край, Усть-Лабинский р-он, г. Усть-Лабинск, ул. Марии Овсянниковой, 11.
ИНН 2356033098;
ОГРН 1022304971908.
Фактический адрес: Российская Федерация, Краснодарский край, Усть-Лабинский р-он, г. Усть-Лабинск, ул. Марии Овсянниковой, 11.
- 3. Разработчик:** МБДОУ ЦРР № 5.
Юридический адрес: Российская Федерация, Краснодарский край, Усть-Лабинский р-он, г. Усть-Лабинск, ул. Марии Овсянниковой, 11.
Фактический адрес: Российская Федерация, Краснодарский край, Усть-Лабинский р-он, г. Усть-Лабинск, ул. Марии Овсянниковой, 11.
- 4. Цель экспертизы:** соответствие представленного меню требованиям раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 5. Перечень рассмотренных материалов:**
 - Примерное 10-дневное меню рационов для организации питания детей возрастной категории 1-3 года;
 - Накопительная ведомость (суточные наборы продуктов на 1 ребенка/сутки) для организации питания детей возрастной категории 1-3 года;

Усть-Лабинский

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

115. ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

тел./факс (86135) 5-02-36 ulabfguz@mail.ru

- Таблица распределения калорийности по приемам пищи и потребления пищевых веществ для детей возрастной категории 1-3 года;
- Примерное 10-дневное меню рационов для организации питания детей возрастной категории 3-7 лет;
- Накопительная ведомость (суточные наборы продуктов на 1 ребенка/сутки) для организации питания детей возрастной категории 3-7 лет;
- Таблица распределения калорийности по приемам пищи и потребления пищевых веществ для детей возрастной категории 3-7 лет;
- Технологические карты на блюда, представленные в меню;
- 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;
- В.А. Тутельян. «Химический состав и калорийность российских продуктов питания». Москва, Изд-во «Делта плюс», 2012 год.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

При проведении экспертизы меню установлено, что в соответствии с п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 меню разработано на две недели (10 дней) с учетом режима работы учреждения по 5-и дневной рабочей неделе.

Меню всесезонное, в зависимости от сезона используются свежие овощи и фрукты для нарезок и приготовления блюд. Меню содержит информацию о массе порций, содержанию в них белков, жиров, углеводов, указана энергетическая ценность каждого блюда и рациона, суточная калорийность. В меню приводится ссылка на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии с которыми разработано меню.

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 дошкольного учреждения- центр развития ребенка-детский сад №5, работающего на сырье, имеющего цеховое деление.

Суточная калорийность с учетом времени пребывания и количества приемов пищи в соответствии с таблицей 3 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 должна составлять не менее 75% и должна быть распределена по приемам пищи: на завтрак -20%, 2-ой завтрак 5% от суточной калорийности, 35% обед, 15% полдник; в представленном меню данное распределение соблюдается.

Для детей возрастной категории 1-3 года

В представленном меню завтрак состоит из горячего блюда (преимущественно молочные, творожные и яичные блюда), горячие напитки, бутерброды с маслом, сыром или повидлом. На второй завтрак выдаются свежие фрукты в натуральном виде (8 раз), кисломолочный продукт (2 раза). Обед состоит из 1-го, 2-го и 3-го блюд. Ежедневно на обед выдаются салаты из вареных, свежих или соленых овощей, овощные нарезки. На второе кулинарные изделия из мяса, птицы, рыбы с гарниром. Третьи блюда представлены компотом, киселем из свежих или сушеных фруктов, соком. Полдник состоит преимущественно из мучных выпечных изделий собственного производства, овощных, творожных, яичных, рыбных блюд, 3-х блюд (кисломолочных (браз) или горячих напитков (2 раза чай, 2 раза сок)).

Энергетическая ценность рационов для детей от 1года до3-х лет должна составлять 1050 ккал. (75%); в представленном меню она выполнена на 77% и составляет 1077,5 ккал., что соответствует требованиям таблиц 1,3 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Средняя калорийность завтрака (с 2-ым завтраком) составляет 357,7 ккал. при норме 350 ккал., обеда 494,2 ккал., при норме 490 ккал., полдника 223,6 ккал., при норме 210 ккал.

Для детей младшего возраста содержание белка составило 36г, жира 37г, углеводов 144г. Соотношение содержания белков, жиров и углеводов составляет 1:1,4, что соответствует предъявляемым требованиям.

Выходы порций соответствуют предъявляемым требованиям и составляют: каши, яичные и творожные блюда (в комбинации) – 130-150 грамм, первые блюда -150 грамм, овощные нарезки, салаты-30 грамм, гарниры -110-120 грамм, мясные и рыбные кулинарные изделия- 55-70 грамм.

Нормы потребления продуктов за весь период соблюдены и составляют 75% от суточной потребности, что соответствует требованиям таблицы 1 приложения 7. Количество продуктов посчитано по закладке в соответствии с технологическими картами. Такие продукты как хлеб, мясо, молоко, сливочное и растительное масло, сахар, овощи, фрукты включены в меню ежедневно, а остальные продукты, такие как птица- 2 раза, творог-3 раза, сыр- 3 раза, рыба- 4 раза за 10 дней.

Для детей возрастной категории 3-7 лет

В представленном меню завтрак состоит из горячего блюда (преимущественно молочные, творожные и яичные блюда), горячие напитки, бутерброды с маслом, сыром или повидлом. На второй завтрак выдаются свежие фрукты в натуральном виде (7 раз), напиток шиповника (1 раз), кисломолочный продукт (2 раза). Обед состоит из 1-го, 2-го и 3-го блюд. Ежедневно на обед выдаются салаты из вареных, свежих или соленых овощей, овощные нарезки. На второе кулинарные изделия из мяса, птицы, рыбы с гарниром. Третьи блюда представлены компотом, киселем из свежих или сушеных фруктов, соком. Полдник состоит преимущественно из мучных выпечных изделий собственного производства, овощных, творожных, яичных, рыбных блюд, 3-х блюд (кисломолочных (браз) или горячих напитков (2 раза чай, 2 раза сок)).

Энергетическая ценность рационов для детей от 3-х до 7 лет должна составлять 1350 ккал. (75%); в представленном меню она составляет 1358,6 ккал.

Средняя калорийность завтрака (со 2-ым завтраком) составляет 457,0 ккал. при норме 450 ккал., обеда 632,6 ккал., при норме 630 ккал., полдника 270,2 ккал., при норме 270 ккал.

Для детей старшего возраста содержание белка составило 43,2г, жира 45г, углеводов 179,0г. Соотношение содержания белков, жиров и углеводов составляет 1:1,4, что соответствует предъявляемым требованиям.

Выходы порций соответствуют предъявляемым требованиям и составляют: каши, яичные и творожные блюда (в комбинации) – 150-200 грамм, первые блюда -200 грамм, овощные нарезки, салаты-50 грамм, гарниры -130-150 грамм, мясные и рыбные кулинарные изделия- 70-120 грамм.

Нормы потребления продуктов за весь период соблюдены и составляют 75% от суточной потребности, что соответствует требованиям таблицы 1 приложения 7. Количество продуктов посчитано по закладке в соответствии с технологическими картами. Такие продукты как хлеб, мясо, молоко, сливочное и растительное масло, сахар, овощи включены в меню ежедневно, а остальные продукты, такие как птица- 2 раза, творог-3 раза, сыр- 3 раза, рыба- 4 раза за 10 дней.

Суммарный объем блюд по приемам пищи для всех возрастных категорий не ниже требований указанных в таблице 3 приложения № 9. Нет повторения одних и тех же блюд и кулинарных изделий в течение одного дня и последующих 3-х дней.

На блюда представлены технологические карты, которые разработаны на основе использованных сборников рецептур блюд и кулинарных изделий. В технологических картах на блюда указаны наименования продуктов входящих в блюда, нормы вложения продуктов весом брутто, нормы вложения продуктов весом нетто, указан выход (вес, объем) блюда, пищевая ценность, технология приготовления.

7. **Вывод:** представленное примерное 10-ти дневное меню рационов для организации питания детей возрастных категорий 1-3 года и 3-7 лет в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении центре развития ребенка- детском саду №5 муниципального образования Усть-Лабинский район с 10,5 часовым пребыванием соответствует требованиям раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене



Л.М. Тарасенко