

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области»
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ (ОИ)**

Аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU.710040 от 25 мая 2015 г в национальной системе аккредитации

ОКПО 76138445, ОГРН 1055610010873, ИНН/КПП 5610086304/561001001
460000, г. Оренбург, ул. Кирова, 48, тел.: (8-3532) 77-29-23; факс: 77-56-08, E-Mail: 56.fguz@mail.ru; сайт: www.orenfbuz.ru
Место осуществления деятельности: 462402, Оренбургская область, г. Орск, пер. Нежинский, дом № 3, «А», Тел.: (8-3537) 26-97-58, Факс: (8-3537) 26-91-49, e-mail: ses@email.orgus.ru

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель руководителя ОИ
технический директор ОИ
А.Н.Иванов



**ЗАКЛЮЧЕНИЕ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ
ЭКСПЕРТИЗЫ**

№ 56.ФБУЗ.06.01-08.2020-485

«28» августа 2020 г.

1. Объект экспертизы: примерное десятидневное осенне-зимнее и весенне-летнее меню для питания детей от 1,5-3 лет и от 3-7 лет в дошкольных образовательных учреждениях Ясненского городского округа с 12 часовым пребыванием детей

2. Заявитель, юридический адрес:

Отдел образования администрации муниципального образования Ясненский городской округ Оренбургской области

462781, Оренбургская область, г. Ясный, ул. Западная 13
(ОГРН 1165658051382, ИНН 561803127200).

3. Фактический адрес:

462781, Оренбургская область, г. Ясный, ул. Западная 13

4. Основание для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы: заявление, зарегистрированное в Орском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» № 485 от 27.08.2020 г.

5. Цель проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы: установление соответствия (несоответствия) санитарно-эпидемиологическим требованиям.

6. Представлены следующие документы (добровольно):

- Копия Положения об Отделе образования администрации муниципального образования Ясненский городской округ;
- Копия свидетельства о государственной регистрации юридического лица серия 56 №003674079 от 21 января 2016 г.;
- Примерное десятидневное осенне-зимнее и весенне-летнее меню для питания детей от 1,5-3 лет и от 3-7 лет в дошкольных образовательных учреждениях Ясненского городского округа с 12 часовым пребыванием детей;
- Накопительная ведомость по категориям детей;
- Копии технологических карт на все блюда и кулинарные изделия для питания детей.

7. Результаты экспертизы:

Примерное осенне-зимнее меню для питания детей от 1,5-3 лет и от 3-7 лет в дошкольных образовательных учреждениях Ясненского городского округа с 12 часовым пребыванием детей рассчитано на 2 недели, что соответствует требованиям п. 15.3 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Примерное десятидневное осенне-зимнее меню для питания детей от 1,5-3 лет и от 3-7 лет в дошкольных образовательных учреждениях Ясненского городского округа с 12 часовым пребыванием детей разработано О.А.Ефременко и утверждено руководителем Отдела Образования Администрации Ясненского городского округа.

Согласно примерному десятидневному меню для питания детей от 1,5-3 лет и от 3-7 лет в дошкольных образовательных учреждениях предусмотрено четырехразовое питание для детей (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник), что соответствует п. 15.11 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Примерное меню содержит информацию о наименовании блюд с указанием количественного содержания пищевых веществ, энергетической ценности, витаминов, минеральных веществах и ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания, что соответствует требованиям п. 15.5 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемые в примерном меню соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур, что соответствует требованиям п. 15.5 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Примерное меню разработано с учетом сезонности и дифференцированно по возрастным группам обучающихся (1,5-3 лет и 3-7 лет).

Повторение одних и тех же блюд, кулинарных изделий в один и тот же день и последующие два дня не наблюдается согласно требованиям п. 15.5 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям п. 15.6 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Завтрак состоит из закуски, горячего блюда и горячего напитка, что соответствует требованиям п. 15.6 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Обед состоит из: закуски, первого, второго и сладкого блюда, что соответствует требованиям п. 15.6 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

В промежутке между завтраком и обедом организован дополнительный прием пищи второй завтрак, включающий сок, что соответствует требованиям п. 15.4 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

В технологических картах отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты оформлены согласно приложения № 7

СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

В меню также включены свежие фрукты, свежие овощи, выпечка. В меню отсутствуют запрещенные жареные блюда и приготовленные во фритюре. Кулинарная обработка продуктов предусмотрена в соответствии с утвержденной нормативно-технологической документацией (Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна М.: ДеЛи принт, 2010 г; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный.- К.:А.С.К., 2005 г., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна М.: ДеЛи принт, 2012 г.;

Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах, выдерживается. На все представленные блюда меню предоставлены технологические карточки, в которых указывается: количество белков, жиров, углеводов, расход сырья на одну порцию в граммах брутто и нетто, выход блюд. Описывается технологический процесс приготовления блюд в соответствии с нормативно-технической документацией.

Физиологические потребности детей от 1,5-3 лет и от 3-7 лет в дошкольных образовательных учреждениях Ясненского городского округа с 12 часовым пребыванием детей в осенне-зимний период выглядит следующим образом:

Пищевые вещества	Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастных групп		Потребление пищевых веществ, энергии детьми возрастных групп по меню	
	1,5-3 лет	3-7 лет	1,5 -3 лет	3- 7 лет
Энергия (ккал)	1200	1800	1460	1799
Белки, г	36	54	41	57
Жиры, г	40	60	48	64
Углеводы, г	174	261	198	250

Дети с 1,5-3 лет и от 3-7 лет потребляют достаточное количество белков, жиров и углеводов.

Рекомендуемый суточный набор продуктов для организации питания детей в образовательном учреждении (в граммах, мл на одного ребенка/сутки) в осенне-зимний период для питания детей от 1,5 - 3 лет и от 3 - 7 лет выглядит следующим образом:

Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей		Фактическое среднесуточное потребление	
	В гр., мл, нетто		В гр., мл, нетто	
	1,5 – 3 лет	3 – 7 лет	1,5 – 3 лет	3 – 7 лет
Молоко и кисломолочные продукты (массовая доля жира не ниже 2,5%,3,2%)	390	450	383	440

Творог, творожные изделия с м.д.ж. не менее 5%	30	40	30	39
Сыр твердый	4	6	4	6
Мясо 1 категории	50	55	25	32,1
Рыба (филе) в т.ч. филе слабо- или малосоленая	32	37	29	38,8
Яйцо куриное столовое (гр)	20	24	19,8	23,8
Масло коровье сладкосливочное	18	21	18	23,9
Масло растительное	9	11	8,9	10,9
Кондитерские изделия	7	20	7	20
Овощи	205	260	163	262,7
Колбасные изделия	-	6,9	-	6
Картофель	120	140	114	141,6
Крупы, бобовые	30	43	30,2	43,2
Соль	4	6	4	6
Сахар	37	47	37,5	47,7

Распределение калорийности рациона питания детей от 1,5 - 3 лет в осенне - зимний период с 12 часов пребыванием детей выглядит следующим образом: завтрак-24 %, второй завтрак – 4 %, обед – 34 %, полдник – 12 %, ужин – 26 %, что соответствует требованиям п. 15.4 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Распределение калорийности рациона питания детей от 3 - 7 лет в осенне -зимний период с 12 часов пребыванием детей выглядит следующим образом: завтрак - 24 %, второй завтрак – 4 %, обед – 35 %, полдник – 11 %, ужин 26 %, что соответствует требованиям п. 15.4 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Примерное весенне-летнее меню для питания детей от 1,5-3 лет и от 3-7 лет в дошкольных образовательных учреждениях Ясненского городского округа с 12 часовым пребыванием детей рассчитано на 2 недели, что соответствует требованиям п. 15.3 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Примерное десятидневное весенне-летнее меню для питания детей от 1,5-3 лет и от 3-7 лет в дошкольных образовательных учреждениях Ясненского городского округа с 12 часовым пребыванием детей разработано О.А.Ефременко и утверждено руководителем Отдела Образования Администрации Ясненского городского округа.

Согласно примерному десятидневному меню для питания детей от 1,5-3 лет и от 3-7 лет в дошкольных образовательных учреждениях предусмотрено четырехразовое питание для детей (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник), что соответствует

п. 15.11 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Примерное меню содержит информацию о наименовании блюд с указанием количественного содержания пищевых веществ, энергетической ценности, витаминов, минеральных веществах и ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания, что соответствует требованиям п. 15.5 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемые в примерном меню соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур, что соответствует требованиям п. 15.5 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Примерное меню разработано с учетом сезонности и дифференцировано по возрастным группам обучающихся (1,5-3 лет и 3-7 лет).

Повторение одних и тех же блюд, кулинарных изделий в один и тот же день и последующие два дня не наблюдается согласно требованиям п. 15.5 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям п. 15.6 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Завтрак состоит из закуски, горячего блюда и горячего напитка, что соответствует требованиям п. 15.6 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Обед состоит из: закуски, первого, второго и сладкого блюда, что соответствует требованиям п. 15.6 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

В промежутке между завтраком и обедом организован дополнительный прием пищи второй завтрак, включающий сок, что соответствует требованиям п. 15.4 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

В технологических картах отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты оформлены согласно приложения № 7 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

В меню также включены свежие фрукты, свежие овощи, выпечка. В меню отсутствуют запрещенные жареные блюда и приготовленные во фритюре. Кулинарная обработка продуктов предусмотрена в соответствии с утвержденной нормативно-технологической документацией (Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна М.: ДеЛи принт, 2010 г.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный.- К.:А.С.К., 2005 г., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна М.: ДеЛи принт, 2012 г.;

Творог, творожные изделия с м.д.ж. не менее 5%	30	40	30	39
Сыр твердый	4	6	4	6
Мясо 1 категории	50	55	25	32,1
Рыба (филе) в т.ч. филе слабо- или малосоленая	32	37	29	38,8
Яйцо куриное столовое (гр)	20	24	19,8	23,8
Масло коровье сладкосливочное	18	21	18	23,9
Масло растительное	9	11	8,9	10,9
Кондитерские изделия	7	20	7	20
Овощи	205	260	163	262,7
Колбасные изделия	-	6,9	-	6
Картофель	120	140	114	141,6
Крупы, бобовые	30	43	30,2	43,2
Соль	4	6	4	6
Сахар	37	47	37,5	47,7

Распределение калорийности рациона питания детей от 1,5 - 3 лет в осенне - зимний период с 12 часов пребыванием детей выглядит следующим образом: завтрак-24 %, второй завтрак – 4 %, обед – 34 %, полдник – 12 %, ужин – 26 %, что соответствует требованиям п. 15.4 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Распределение калорийности рациона питания детей от 3 - 7 лет в осенне - зимний период с 12 часов пребыванием детей выглядит следующим образом: завтрак - 24 %, второй завтрак – 4 %, обед – 35 %, полдник – 11 %, ужин 26 %, что соответствует требованиям п. 15.4 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Примерное весенне-летнее меню для питания детей от 1,5-3 лет и от 3-7 лет в дошкольных образовательных учреждениях Ясненского городского округа с 12 часовым пребыванием детей рассчитано на 2 недели, что соответствует требованиям п. 15.3 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Примерное десятидневное весенне-летнее меню для питания детей от 1,5-3 лет и от 3-7 лет в дошкольных образовательных учреждениях Ясненского городского округа с 12 часовым пребыванием детей разработано О.А.Ефременко и утверждено руководителем Отдела Образования Администрации Ясненского городского округа.

Согласно примерному десятидневному меню для питания детей от 1,5-3 лет и от 3-7 лет в дошкольных образовательных учреждениях предусмотрено четырехразовое питание для детей (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник), что соответствует

Кондитерские изделия	7	20	7	20
Овощи	205	260	163	262,7
Колбасные изделия	-	6,9	-	6
Картофель	120	140	114	141,6
Крупы, бобовые	30	43	30,2	43,2
Соль	4	6	4	6
Сахар	37	47	37,5	47,7

Распределение калорийности рациона питания детей от 1,5 - 3 лет в весенне-летней период с 12 часов пребыванием детей выглядит следующим образом: завтрак-23 %, второй завтрак – 4 %, обед – 33 %, полдник – 11 %, ужин – 28 %, что соответствует требованиям п. 15.4 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Распределение калорийности рациона питания детей от 3 - 7 лет в весенне-летний период выглядит следующим образом: завтрак – 23 %, второй завтрак – 4 %, обед – 33 %, полдник – 11 %, ужин – 28 %, что соответствует требованиям п. 15.4 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

На основании вышеизложенного, примерное десятидневное осенне-зимнее и весенне-летнее меню для питания детей от 1,5-3 лет и от 3-7 лет в дошкольных образовательных учреждениях Ясненского городского округа с 12 часовым пребыванием детей по адресу:

462781, Оренбургская область, г.Ясный, ул. Западная 13

СООТВЕТСТВУЕТ требованиям:

п. 15,1, 15,3, 15,4, 15,5, 15,6, 15,11 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Врач по общей гигиене

8 (3537) 26-94-64

Заведующая отделением гигиены

Тагирова Р.С.

Бадуря Н.Ю.