

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области»	Ф 01 ДП ОИ-02-03-07-2021	Страница 1 из 5
	Система менеджмента качества ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ ПО ИНСПЕКЦИИ органа инспекции	

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области»
Почтовая ул., д. 3, Курск, 305000
тел./факс: (4712) 70-01-09, e-mail: cge@kursktelecom.ru, <http://46cge.rosпотребнадзор.ru/>
ОКПО 74399360, ОГРН 1054639017344, ИНН/КПП 4632050564/463201001

Аттестат аккредитации
в качестве органа инспекции
№ RA.RU.710041 выдан 04 июня 2015 г.
Федеральной службой по аккредитации

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель органа инспекции,
заместитель главного врача



И.Б.Агеева

«31» августа 2021г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № ОИ 10-07-02/1563

- 1.Наименование и/или вид оценки соответствия объекта инспекции:** санитарно-эпидемиологическая экспертиза примерного 10-ти дневного меню, предназначенного для организации питания детей в возрасте 3-7 лет муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения "Детский сад комбинированного вида №31".
- 2.На основании** заявления от 03.08.2021г. №46-20/6854-2021.
- 3.Заявитель:** Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад комбинированного вида №31". ИНН 4629036231, ОГРН 1024600974518.
- 4.Адрес юридического лица:** г.Курск, ул.Гоголя, д.29А.
- 5.Сведения о специалисте ОИ, проводившего инспекцию:** Бартенева Оксана Владимировна, врач по общей гигиене, Семкина Владислава Сергеевна, врач по общей гигиене.
- 6.При проведении оценки соответствия** примерного 10-ти дневного меню, предназначенного для организации питания детей в возрасте 3-7 лет муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения "Детский сад комбинированного вида №31" требованиям п. 8.1.2., п.8.1.3., п.8.1.4., 8.1.6., 8.1.9. раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» **установлено:**

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области»	Ф 01 ДП ОИ-02-03-07-2021	Страница 4 из 5
	Система менеджмента качества ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ ПО ИНСПЕКЦИИ органа инспекции	

В МБДОУ "Детский сад комбинированного вида №31" общественное питание детей предусматривается посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание.

Примерное меню учитывает требования, направленные на предотвращение возникновения и распространение инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений). В меню не используются продукты из перечня пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, (п.8.1.9., приложение №6).

Представленное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности; приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур.

Согласно представленной накопительной ведомости за 10 дней соблюдаются требования к нормам потребления (среднесуточные наборы пищевой продукции (п.8.1.2., приложение №7, таб.1).

Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей 3-7 лет
лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		Фактическое	Норма
1	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	450	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	100	40
3	Сметана	11	11
4	Сыр	6	6
5	Мясо 1-й категории	55	55
6	Птица	24	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	25	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	37	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	144	140
11	Овощи	229	220
12	Фрукты свежие	100	100
13	Сухофрукты	11	11

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области»	Ф 01 ДП ОИ-02-03-07-2021	Страница 3 из 5
	Система менеджмента качества ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ ПО ИНСПЕКЦИИ органа инспекции	

14	Соки фруктовые и овощные	100	100
15	Хлеб ржаной	50	50
16	Хлеб пшеничный	80	80
17	Крупы, бобовые	43	43
18	Макаронные изделия	12	12
19	Мука пшеничная	29	29
20	Масло сливочное	21	21
21	Масло растительное	11	11
22	Кондитерские изделия	20	20
23	Чай	0,6	0,6
24	Какао-порошок	0,6	0,6
25	Кофейный напиток	1,2	1,2
26	Сахар	30	30
27	Дрожжи хлебопекарные	0,5	0,5
28	Соль пищевая поваренная йодированная	5	5

Анализ представленной документации показал, что примерное 10-ти дневное меню составлено в соответствии с рекомендуемой формой меню (п.8.1.2., приложение №8).

С учетом возраста обучающихся в примерном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд (п.8.1.2., приложение №9, таб.1).

Название блюд	Масса порций в граммах для детей 3-7 лет	
	Фактически	Норма
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150-200	150-200
Закуска (салат)	50-100	50-60
Первое блюдо	200	180-200
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	80-100	70-80
Гарнир	130-200	130-150
Третье блюдо (компот, кисель, чай, какао, сок)	180-200	180-200
Фрукты	100	100

В примерном меню суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям п.8.1.2., приложение №9, таб.3.

Суммарные объемы блюд для детей 3-7 лет по приемам пищи
(в граммах - не менее)

Показатели	Фактическое	Норма
Завтрак	400	400
Второй завтрак	100	100
Обед	600	600
Полдник	250	250
Ужин	450	450

Согласно представленным данным за 10 дней за счет 5-ти кратного приема пищи примерное меню обеспечивает суточную потребность детей 3-7 лет в пищевых веществах (белки/жиры/углеводы) и энергии (п.8.1.2., приложение №10, таб.1).

Показатели	Возраст 3-7 лет	
	Фактически/ % от сут. нормы	Норма
белки (г/сут)	55 / 101	54
жиры (г/сут)	61,8 / 103	60
углеводы (г/сут)	261 / 100,2	261
энергетическая ценность (ккал/сут)	1804/100,2	1800

С учетом норм возрастной физиологической потребности в энергии детей возраста 3-7 лет (1800 ккал) при процентном распределении рациона по отдельным приемам пищи представленное меню обеспечивает доли суточной потребности в пищевых веществах и энергии согласно требованиям п.8.1.2., приложение №10, таб.3.

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии	
		Фактически ккал / %	Норма в %
Дошкольные организации	завтрак	365,28 / 20	20%
	второй завтрак	90 / 5	5%
	обед	641 / 35	35%
	полдник	275 / 15	15%
	ужин	454 / 25	25%

Меню разработано на 10 дней с учетом режима организации (на период не менее двух недель), п.8.1.4.

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами используется хлеб йодированный, молоко, обогащенное йодказеином, п.8.1.6.

7.Заключение: примерное 10-ти дневного меню, предназначенное для организации питания детей в возрасте 3-7 лет муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения "Детский сад комбинированного вида №31", г.Курск, ул.Гоголя, д.29А **соответствует** требованиям п. 8.1.2., п.8.1.3., п.8.1.4., 8.1.6., 8.1.9. раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене



О.В.Бартенева

Врач по общей гигиене



В.С. Семкина