

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области»	Ф 01 ДП ОИ-02-03-07-2021	Страница 1 из 3
	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»
307170, Курская область, г. Железнодорожск, Рокоссовского ул., д. 54а,
тел./факс: (47148) 2-40-53, e-mail: ses.filial@mail.ru http://46cge.rospotrebnadzor.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

Главный врач филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области в городе Железнодорожске» заместитель руководителя ОИ

Антонова С.В.

м.п. « 10 » марта 2022 г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № ОИ 24-03-05-02 (01) /23

1. **Наименование и/или вид оценки соответствия объекта инспекции:** санитарно-эпидемиологическая экспертиза примерного меню
2. **На основании:** заявление от 11.02.2022 г. начальника Управления образования Администрации города Железнодорожска Курской области М.В.Сальниковой, регистрационный №175.
3. **Заявитель (наименование юридического лица, ИП):** Управление образования Администрации города Железнодорожска Курской области ИНН 463300352, ОГРН 1024601218290
4. **Адрес юридического лица:** 307170 Курская область, г. Железнодорожск, ул. Ленина д.17.
5. **Сведения о специалисте ОИ, проводившего инспекцию:** Лукеча Инна Александровна, образование высшее, специальность- медико –профилактическое дело, врач по общей гигиене.
6. **При проведении оценки соответствия:** Примерных двухнедельных сезонных меню для питания детей в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях города Железнодорожска **установлено:**
(наименование объекта инспекции)

Для проведения санитарно –эпидемиологической экспертизы представлены: варианты примерных двухнедельных меню, пояснительная записка, расчет норм потребления продуктов к меню, технологические карты. Для организации питания детей в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях города Железнодорожска разработаны следующие рационы:

- Перспективное меню на 10 дней по питанию детей от 1 года до 3-х лет в муниципальных образовательных учреждениях г. Железнодорожска (осенне-зимне-весенний период)
- Перспективное меню на 10 дней по питанию детей от 3-х до 7 лет в муниципальных образовательных учреждениях г. Железнодорожска (осенне-зимне-весенний период)

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области»	Ф 01 ДП ОИ-02-03-07-2021	Страница 2 из 3
	Система менеджмента качества ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ ПО ИНСПЕКЦИИ органа инспекции	

Представленные на экспертизу меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности в каждом блюде. В меню имеются ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. При разработке меню использовался «Сборник рецептур и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» под редакцией М.П.Могильного и В.А. Тутельяна 2011 года выпуска. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

Согласно Перспективному меню на 10 дней по питанию детей от 1 года до 3-х лет в муниципальных образовательных учреждениях г.Железногорска (осенне-зимне-весенний период) в ДОУ организовано питание в виде 5-ти приемов пищи- завтрака, второго завтрака, обеда, полдника, ужина. Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии в среднем за 10 дней по приемам пищи составляет : завтрак-20%,второй завтрак-5% обед-35%,полдник-25%,ужин-15%,что соответствует гигиеническим рекомендациям, указанным в таблице 3 Приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Средняя калорийность 10-ти дневного рациона -1406,8 ккал, что составляет 105% от рекомендуемого суточного показателя. Содержание белков – 62,91 г, жиров-55,65г, углеводов-242,81 г, что составляет 149%,118%,119% соответственно от рекомендуемой суточной нормы. Ежедневно суммарные объемы блюд по приемам пищи составили: завтрака- не менее 350г, второго завтрака -не менее 100г, обеда- не менее 450 г, полдника –не менее 200 г, ужина- не менее 400г, что соответствует требованиям таблицы 3 Приложения №9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Ежедневно в рационе присутствуют мясо или рыба, сливочное и растительное масла, хлеб и хлебобулочные изделия, овощи, свежие фрукты, салаты из свежих и вареных овощей, сок, кисломолочный напиток. Остальные продукты (творог, сметана, птица, рыба, сыр, яйцо, другие) включаются в меню не реже 2 раз в неделю. В меню отсутствуют продукты и блюда повышенной эпидемиологической опасности и не соответствующие принципам рационального питания. Масса порций всех приемов пищи соответствует требованиям таблицы 1 Приложения №9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Согласно представленной ведомости продуктового набора меню потребление основных продуктов питания по отношению к регламентируемому таб.2 Приложения №7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 среднесуточному набору составило: хлеб ржаной-40г-100%, хлеб пшеничный -60г-100% мука пшеничная -25г-100%, крупа,бобовые-32г-106%, макаронные изделия-10 г-120%, картофель 120 г-100%, овощи-180 г-100%, фрукты-95 г-100%, сухофрукты-9,1г-101%, сок 100г-100% , мясо-50г-100%, мясо птицы-20г-100%, субпродукты-20-100%, рыба 32г-100%, молоко и кисломолочные продукты-390 г-100%,творог-30г-100%,сыр-4,3г -107,5%, сметана-9г-100%, масло сливочное-18г-100%, масло растительное-9г-100%, сахар-30г-120%, кондитерские изделия – 12г-100%, яйцо-1 шт-100%.

Согласно Перспективное меню на 10 дней по питанию детей от от 3-х лет до 7лет в муниципальных образовательных учреждениях г.Железногорска (осенне-зимне-весенний период) в ДОУ организовано питание в виде 5-ти приемов пищи- завтрака, второго завтрака, обеда, полдника, ужина. Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи составляет : завтрак-20%,второй завтрак-5% ,обед- 35%,полдник-25%,ужин- 15%,что соответствует гигиеническим рекомендациям, указанным в таблице 3 Приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

Средняя калорийность 10-ти дневного рациона - 1837,84 ккал, что составляет 102% от рекомендуемого суточного показателя. Содержание белков – 65,12 г, жиров - 63,22 г, углеводов - 279,08 г, что составляет 120%, 105%, 106% соответственно от рекомендуемой суточной нормы. Ежедневно суммарные объемы блюд по приемам пищи составили: завтрака - не менее 400 г, второго завтрака - не менее 100 г, обеда - не менее 600 г, полдника - не менее 250 г, ужина - не менее 450 г, что соответствует требованиям таблицы 3 Приложения №9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Ежедневно в рационе присутствуют мясо или рыба, сливочное и растительное масло, хлеб и хлебобулочные изделия, овощи, свежие фрукты, салаты из свежих и вареных овощей, соки, кисломолочный напиток. Остальные продукты (творог, сметана, птица, рыба, сыр, яйцо, другие) включаются в меню не реже 2 раз в неделю. В меню отсутствуют продукты и блюда повышенной эпидемиологической опасности и не соответствующие принципам рационального питания. Масса порций всех приемов пищи соответствует требованиям таблицы 1 Приложения №9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Согласно представленной ведомости продуктового набора меню потребление основных продуктов питания по отношению к регламентируемому таб.2 Приложения №7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 среднесуточному набору составило: хлеб ржаной - 50 г - 100%, хлеб пшеничный - 80 г - 100%, мука пшеничная - 29 г - 100%, крупа, бобовые - 43 г - 100%, макаронные изделия - 12 г - 100%, картофель 140 г - 100%, овощи - 220 г - 100%, фрукты - 102 г - 102%, сухофрукты - 11,2 г - 102%, сок 100 г - 100%, мясо - 55 г - 100%, мясо птицы - 24 г - 100%, субпродукты - 25 г - 100%, рыба 37 г - 100%, молоко и кисломолочные продукты - 450 г - 100%, творог - 40 г - 100%, сыр - 6 г - 100%, сметана - 11 г - 100%, масло сливочное - 21 г - 100%, масло растительное - 11 г - 100%, сахар - 35 г - 116%, кондитерские изделия - 20 г - 100%, яйцо - 1 шт - 100%.

Все представленные меню содержат разнообразные блюда, повторяемости в течение дня и 2-х последующих не выявлено.

7. Заключение :

Представленные на рассмотрение:

- Перспективное меню на 10 дней по питанию детей от 1 года до 3-х лет в муниципальных образовательных учреждениях г. Железногорска (осенне-зимне-весенний период)
 - Перспективное меню на 10 дней по питанию детей от 3-х до 7 лет в муниципальных образовательных учреждениях г. Железногорска (осенне-зимне-весенний период)
- соответствуют требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Экспертное заключение составил:

Врач по общей гигиене



И.А. Лукеча

Должность

подпись

ФИО