

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области»
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области»)
440026 г. Пенза, ул. Лермонтова, 36; ул. М. Крылова, 3
Телефон: (8412) 56-46-97, 68-87-85; факс: (8412) 68-87-85, 55-39-41, 54-81-34
E-mail: gigiena@cge58.ru <http://www.cge58.ru>
ОГРН 1055803503359, ИНН 5837023637, КПП 583701001

Аттестат аккредитации
органа инспекции № RA.RU.710019,
запись в реестре
аккредитованных лиц от 23.04.2015



УТВЕРЖДАЮ
Главный врач
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Пензенской области»
Т.В. Рябинина
2019

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

по результатам инспекции (санитарно-эпидемиологической экспертизы)
документации по организации питания в дошкольных образовательных организациях,
организатор питания Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение детский сад № 70 г. Пензы «Буратино», Пензенская область, г. Пенза, ул.
Мельничная, 40А

№ 1.570-19

«15» 05 2019

Нам, специалистам органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области» - заведующей отделением обеспечения надзора по гигиене детей и подростков Широковой Н.А., помощникам врача по гигиене детей и подростков отделения обеспечения надзора по гигиене детей и подростков Сергеевой И.И., Котовой О.А. разъяснены права и обязанности экспертов, предусмотренные ст.25.9 КоАП РФ. Об административной ответственности за дачу заведомо ложного заключения по ст.17.9 КоАП РФ предупреждены.

Заведующая отделением

обеспечения надзора по гигиене детей и подростков _____ Н.А. Широкова

Помощник врача по гигиене детей и подростков отделения
обеспечения надзора по гигиене детей и подростков _____ И.И. Сергеева

Помощник врача по гигиене детей и подростков отделения
обеспечения надзора по гигиене детей и подростков _____ О.А. Котова

Заявитель: Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 70 г. Пензы «Буратино» (далее – МБДОУ детский сад № 70 г. Пензы «Буратино»)

Юридический адрес: Пензенская область, г. Пенза, ул. Мельничная, 40А.

Фактические адреса: Пензенская область, г. Пенза, ул. Мельничная, 40А,
Пензенская область, г. Пенза, ул. Луначарского, 12А,
Пензенская область, г. Пенза, ул. Луначарского, 5.

ИНН 5834008341, ОГРН 1025801107650

Цель проведения инспекции: установление соответствия документации по организации питания в дошкольных образовательных организациях требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима

Орган инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области»	Ф 09-04 ДП 02-12 ОИ	Стр. 2 из 4
	Экспертное заключение заявка № 1.118-19 от 14.03.2019	

Для проведения инспекции представлены следующие документы:

1. Заявка от 14.03.2019г. № 1.118-19.
2. Рационы питания для детей двух возрастных групп: от 1,5 до 3 лет, от 3 до 7 лет.
3. Сборники рецептур.
4. Технологические карты блюд.

Инспекция начата 18.03.2019г, окончена 14.05.2019г.

Нами, сотрудниками отделения обеспечения надзора по гигиене детей и подростков ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области» помощниками врача по гигиене детей и подростков Сергеевой И.И., Котовой О.А. проведена инспекция документации по организации питания в дошкольных образовательных организациях.

При проведении инспекции установлено:

Для проведения инспекции представлена документация по организации питания в дошкольных образовательных организациях (примерное двухнедельное меню на четыре приема пищи: завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник). Примерное двухнедельное меню разработано МБДОУ детский сад № 70 г. Пензы «Буратино», согласовано руководителем образовательной организации (п.15.3 СанПиН 2.4.1.3049-13).

При проведении инспекции оценивалась форма составления примерного меню, соответствие наименований блюд и закладки продуктов в представленных заявителем технологических картах, сборникам рецептур; суммарные объемы блюд по приемам пищи, среднесуточный набор продуктов на одного ребенка, пищевая и энергетическая ценность блюд и рациона.

Представленное примерное меню представляет собой распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, 2 завтрак, обед, уплотненный полдник).

Меню составлено на период двух недель (10 дней), в соответствии с рекомендуемой санитарными правилами формой составления (п. 15.5, приложение №12).

Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витамина С в каждом блюде. Приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанных в примерном меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур (п.15.5).

Рецептуры используемых блюд составлены в соответствии со сборниками рецептур:

1. «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений», г. Пермь, 2013 год, под редакцией Перевалова А.Я.

2. «Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях» г. Москва, 2016 год, под редакцией Могильного М.П., Тутьян В.А.

Представленное меню состоит из свежеприготовленных блюд, не подвергающихся повторной термической обработке, не используются замороженные блюда.

Для производства блюд разработчиком меню представлены технологические карты, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Описание технологического процесса приготовления блюд содержит рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд, сведения об их пищевой ценности, требования к качеству, срок реализации и температуру подачи. Технологические карты оформлены в соответствии с рекомендациями санитарных правил (п.15.5, приложение №7).

В примерном меню не допущено повторение одних и тех же блюд и кулинарных изделий в один и тот же день или последующие 2 дня (п.15.5).

В меню соблюдены требования к суммарным объемам блюд по приемам пищи с учетом возраста детей (от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет) (п.15.6, приложение № 13):

Орган инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области»	Ф 09-04 ДП 02-12 ОИ	Стр. 3 из 4
	Экспертное заключение заявка № 1.118-19 от 14.03.2019	

- суммарный объем завтрака и 2 завтрака для возрастной группы детей от 1,5 до 3 лет составляет от 352 до 475 грамм, для возрастной группы детей от 3 до 7 лет – от 420 до 580 грамм;

- суммарный объем обедов для возрастной группы детей от 1,5 до 3 лет составляет от 525 до 550 грамм, для возрастной группы детей от 3 до 7 лет – от 735 до 800 грамм;

- суммарный объем уплотненных полдников для возрастной группы детей от 1,5 до 3 лет составляет от 375 до 500 грамм, для возрастной группы детей от 3 до 7 лет – от 355 до 480 грамм;

- суммарный объем блюд по всем приемам пищи за день для возрастной группы детей от 1,5 до 3 лет составляет от 1400 до 1404 грамма, для возрастной группы детей от 3 до 7 лет – от 1700 до 1713 грамм.

В представленном примерном меню соблюдено распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи: калорийность завтрака составляет 21% - 22% суточного рациона, 2 завтрака – 4,3% - 5%, обеда – 34% - 37%, уплотненного полдника – 29% - 33% (п.15.4, таблица 4).

В примерном меню содержание белков обеспечивает 15% от калорийности рациона, жиров 30% и углеводов 55 % (п.15.3 абзац 2).

Описанные в технологических картах способы приготовления блюд (варка, тушение, запекание, приготовление на пару) соответствуют принципам щадящего питания. В меню исключены продукты с раздражающими свойствами.

В примерном меню предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока и кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю (п.15.7).

В меню не используются пищевые продукты и кулинарные изделия, способствующие возможности возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), такие как: мясо диких животных, субпродукты, кровяные и ливерные колбасы, непотрошенная птица, мясо водоплавающих птиц, кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин, жареные в жире (во фритюре) пищевые продукты и кулинарные изделия, чипсы, мороженое, кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты), первые и вторые блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления, грибы и кулинарные изделия, из них приготовленные, квас, газированные напитки, уксус, горчица, хрен, перец острый и другие острые приправы, острые соусы, кетчупы, майонезы и майонезные соусы, кофе натуральный, ядра абрикосовой косточки, арахиса, карамель, продукты, в том числе кондитерские изделия, содержащие алкоголь, блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); крошек и холодных супов (п.14.25, приложение №9).

В примерном меню в качестве заправки салатов используется только растительное масло (п.14.17).

В примерном меню предусмотрен перечень блюд и кулинарных изделий по отдельным приемам пищи в соответствии с п.15.6:

Завтраки состоят из горячего блюда (каша, блюда из творога, омлет), бутербродов, горячего напитка.

В обед включены: закуска (салат), первое блюдо, второе (гарнир и блюдо из мяса или птицы), напиток (компот, кисель).

Полдник состоит из рыбных, мясных, овощных и творожных блюд, салатов, напитков, выпечки, фруктов, кондитерских изделий, напитков кисломолочных.

В промежутке между завтраком и обедом предусмотрен дополнительный прием пищи -

Примерное меню разработано с учетом физиологических потребностей детей в основных пищевых веществах и энергии дифференцировано по возрастным группам детей (1,5 – 3 года и 3 - 7 лет) (пп.15.3, приложение № 10, примечание 8, п. 15.1 таблица 3).

- среднее содержание белков в рационе питания детей возрастной группы 1,5 – 3 года составляет 48 грамм, жиров - 44 грамма, углеводов - 177 грамм, энергетическая ценность рациона составляет 1301 ккал;


- среднее содержание белков в рационе питания детей возрастной группы 3 – 7 года составляет 58 грамм, жиров - 51 грамм, углеводов - 218 грамм, энергетическая ценность рациона составляет 1568 ккал.


Заключение: документация по организации питания в дошкольных образовательных организациях, организатор питания Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 70 г. Пензы «Буратино» по адресам осуществления деятельности: Пензенская область, г. Пенза, ул. Мельничная, 40А, Пензенская область, г. Пенза, ул. Луначарского, 12А, Пензенская область, г. Пенза, ул. Луначарского, 5, **соответствует** требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» применительно к данному виду инспекции.


Инспекция проведена в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Инспекцию выполнили:

Заведующая отделением

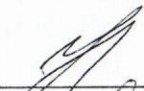
обеспечения надзора по гигиене детей и подростков _____  Н.А. Широкова

Помощник врача по гигиене детей и подростков отделения
обеспечения надзора по гигиене детей и подростков _____  О.А. Котова

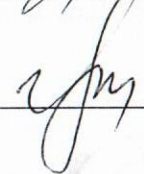
Помощник врача по гигиене детей и подростков отделения
обеспечения надзора по гигиене детей и подростков _____  И. И. Сергеева

Проверили:


Технический директор органа инспекции

_____  Ю.Г. Краснослободцева

Руководитель органа инспекции

_____  Г.П. Пивоварова

Экспертное заключение получил:

_____ 
подпись заявителя

_____ Г.А. Зинаева
расшифровка подписи заявителя

_____ 16.05.2019г.
дата

Экспертное заключение подготовлено в 3 экземплярах.