



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
"ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ"
ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
"ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ"
В ОРЛОВСКОМ РАЙОНЕ**

АККРЕДИТОВАННЫЙ ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

Место нахождения: 344019, Ростов-на-Дону, 7-я линия 67,
тел. (863) 251-04-92, факс. (863) 251-02-06 E-MAIL: master@donses.ru
ОКПО 76921470, ОГРН 1056167011944, ИНН/КПП 6167080156/616701001

(Адрес места фактической деятельности филиала: 347510, РО, Орловский район, п. Орловский, ул. Пионерская, 63-а, тел. (8863) 75-32-6-54, факс (8863) 75-32-6-54, E-MAIL: cgsn@orlovsky.donpac.ru)

Аттестат аккредитации

№ RA.RU. 710028

Дата включения

Аттестованного лица в реестр

24.04.2015г

УТВЕРЖДАЮ

Главный врач
филиала ФБУЗ "ЦГиЭ в РО"
в Орловском районе
Фофанова Т.Л.
«16» февраля 2017 г.



**Экспертное заключение
санитарно-эпидемиологической экспертизы рациона питания
в детских и подростковых учреждениях**

№ 25-01.1-16/18 от 16.02.2017г

Мною, врачом по общей гигиене филиала ФБУЗ «ЦГиЭ в РО» в Орловском районе Мищенко Д.Н. на основании заявления № 25-01-14/85 от 23.01.17г Отдела Образования Администрации Мартыновского района, Ростовская обл. сл. Б. Мартыновка, ул. Ковалева, 109а проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза примерного десятидневного меню для организации питания детей в муниципальных бюджетных дошкольных образовательных организациях Мартыновского района.

Экспертное заключение № 25-01.1-16/18 от 16.02.2017г

Общее количество страниц :5 Страница: 1

Настоящее заключение подлежит частичному или полному воспроизведению только с согласия органа инспекции ФБУЗ "ЦГиЭ в РО"

Перечень документов, поступивших на экспертизу:

1. Проект рациона питания 10-дневный период.
2. Технологические карты блюд и кулинарных изделий.
3. Выкопировка помещений пищеблоков образовательных учреждений с указанием набора помещений.
4. Пояснительные записки о наличии технологического и холодильного оборудования.
5. Режим дня

Экспертиза проведена в соответствии: СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», раздел XIV, XV.

Документ, устанавливающий метод инспекции: ВИ ОИ 03.01.02.02.2017 стандарт органа инспекции. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза».

коде санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено:

1. Наименование образовательного учреждения - Муниципальные бюджетные школьные образовательные организации Мартыновского района.
2. Возрастная группа, для которых предназначен рацион питания дети от 1 до 3 и от 3-7 лет, что соответствует разделу 15 п.15.1 СанПиН 2.4.1.3049-13 санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

3. Общая характеристика структуры рациона питания:

Наименование рациона питания - перспективное десятидневное меню составлено на период 2016-2017 учебный год.

предусмотренная кратность питания в течение дня, виды приемов пищи, распределение их во времени - предусмотренная кратность питания 4-х разовое (завтрак с 8³⁰, второй завтрак 10¹⁰, обед 11⁴⁰-12¹⁰, полдник 15¹⁰), что соответствует разделу 15 п.15.11 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

наличие дифференциации рационов питания для разных возрастных групп - рацион питания предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение дня, недели на основании физиологических потребностей в пищевых веществах в зависимости от возраста детей (1-3 лет, 3-7 лет), что соответствует разделу 15 п.15.1 СанПиН 2.4.1.3049-13 санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

оценка разнообразия рациона питания. Наличие повторов блюд, кулинарных изделий в смежные дни и приемы пищи и в течение всего периода времени - В рационе питания предусматривается разнообразие продуктов с учетом

Сертификатное заключение № 25-01.1-16/18 от 16.02.2017г

Общее количество страниц :5 Страница: 2

Данное заключение подлежит частичному или полному воспроизведению только с согласия на инспекции ФБУЗ "ЦГиЭ в РО"

сезонности, входящих в перспективное меню. Повторение одних и тех же блюд в один и тот же день и последующие два дня не наблюдается, что соответствует разделу 15 п.15.5 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

- соответствие рационов питания структуре производственных помещений пищеблока - В помещениях пищеблоков, в которых отдельные цеха отсутствуют, имеются отдельно стоящие промаркированные столы из нержавеющей стали, для приготовления мясных блюд, рыбных блюд, овощных блюд, теста. Так же пищеблоки оснащены всем необходимым технологическим, холодильным оборудованием.

- Ассортимент буфетной продукции отсутствует.

4. Экспертиза ассортимента пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий:

- оценка ассортимента и разнообразия видов кулинарной продукции, используемых в рационе питания, в т.ч. наличия в рационе блюд и кулинарных изделий, запрещенных или не рекомендованных для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах - 10-ти дневное примерное меню содержит разнообразный ассортимент пищевых продуктов: мясо и мясопродукты, рыба сельдь и рыба тушеная, яйцо отварное, молоко и молочные продукты, сливочное и растительное масло, кондитерские изделия, овощи, фрукты, соки, крупы и макаронные изделия. Наличие в рационе блюд и кулинарных изделий, запрещенных или не рекомендованных для использования в питании детей, не допускается, что соответствует разделу 15 п.15.7 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

- оценка технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, включенных в рацион питания. Оценка соблюдения принципов щадящего питания - приготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Для соблюдения принципов щадящего питания используются определенные способы приготовления блюд, таких как варка, тушение, запекание, что соответствует разделу 15 п.15.5 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

- краткая характеристика каждого приема пищи по видам продуктов, блюд и кулинарных изделий - каждый прием пищи по видам продуктов, блюд и кулинарных изделий: завтрак состоит из горячего блюда (каши, супов молочных, бутербродов, отварной сосиски, омлет с овощами), горячего напитка, свежие фрукты; обед включает закуску (овощная икра, салат из зеленого горошка,

Экспертное заключение № 25-01.1-16/18 от 16.02.2017г

Общее количество страниц :5 Страница: :

Настоящее заключение подлежит частичному или полному воспроизведению только с согласия органа инспекции ФБУЗ "ЦГиЭ в РО"

винегрет, салат из соленых огурцов), первое блюдо (суп, борщ, лапша, рассольник), второе (гарнир из круп и блюдо из мяса, рыбы, птицы, тушеных овощей), напиток (компот из сухофруктов и свежих яблок, сок фруктовый, кисель). Полдник включает кисломолочные напитки с булочными или кондитерскими изделиями, включены блюда из творога, сметана после термической обработки, что соответствует разделу 15 п.15.6 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»

- оценка объема порций блюд и кулинарных изделий - Объем порций и блюд кулинарных изделий соблюдены согласно возрасту детей (от 1 до 3 лет и 3-7л), что соответствует приложению 13 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»

5. Экспертиза пищевой ценности всего рациона питания:

- оценка достаточности пищевой ценности, сбалансированности рациона питания, соответствия его нормам возрастной физиологической потребности в пищевых веществах и энергии для детей и подростков - питание детей организовано в соответствии 10-ти дневном примерным меню с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей разных возрастных групп – 1050ккал для детей 2-3 лет и 1360 ккал для детей 3-7 лет, что составляет 75% от суточной калорийности.

- оценка суточного распределения пищевой ценности рациона питания на приемы пищи и степени удовлетворения за счет рациона питания физиологической потребности в пищевых веществах и энергии - рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи в процентном содержании (завтрак – 20-25%; обед – 30-35%; полдник – 10- 15%) соблюдается, что соответствует разделу 15 п.15.4 таб.4 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

- оценка сбалансированности рациона питания; соотношение «белки жиры: углеводы» - в 10 дневном меню соблюдается приблизительное оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров, углеводов –1:1:4, что соответствует разделу 15 п.15.1 таб.3 СанПиН 2.4.1.3049-13. «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

6. Экспертиза используемых форм обогащения рациона питания незаменимыми микронутриентами:

Экспертное заключение № 25-01.1-16/18 от 16.02.2017г

Общее количество страниц :5 Страница:

Настоящее заключение подлежит частичному или полному воспроизведению только с согласия органа инспекции ФБУЗ "ЦГиЭ в РО"

продуктов рациона питания, обогащенных
пищевых продуктов рациона питания,
Йодированная соль, йодированный хлеб.

организации готовых блюд - для обеспечения
витаминах проводится С- витаминизация третьих
разделу 14 п.14.21 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-
требования к устройству, содержанию и организации
образовательных организаций».

меры по улучшению обеспеченности детей и подростков
и другими микронутриентами - другие формы по улучшению
детей и подростков витаминами и другими микронутриентами не

Выводы: Проведенная санитарно-эпидемиологическая экспертиза, рациона
10 дневного примерного меню для организации питания детей в
муниципальных бюджетных дошкольных образовательных организациях
Мартыновского района, соответствует требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13
«Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и
организации режима работы дошкольных образовательных организаций», раздел
XIV, XV.

Врач по общей гигиене
Филиала ФБУЗ «ЦГиЭ в РО» в
Орловском районе



Мищенко Д.Н.

Экспертное заключение № 25-01.1-1678 от 16.02.2017г	Общее количество страниц :5 Страница
Настоящее заключение подлежит частичному или полному воспроизведению только с согласия органа инспекции ФБУЗ "ЦГиЭ в РО"	