

Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Аттестат
№ RA.RU.710012

аккредитации
от 22.04.2015 г.

И.о.

Главный врач
филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

Ф 1 ДПОИ 03.11

ПОТВЕРЖДАЮ



Панова И.А. /
Ф.И.О.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 061242 « 30 » ноября 20 16 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного перспективного десятидневного меню для организации питания детей 1 - 3 года, зима-весна, лето-осень в дошкольных образовательных организациях с режимом работы 10,5 часов;
примерного перспективного десятидневного меню для организации питания детей 3 - 7 лет зима-весна, лето-осень в дошкольных образовательных учреждениях с режимом работы 10,5 часов.

1. Основание: Заявление начальника управления образования администрации муниципального образования Кавказский район от 28 ноября 2016 года.

2. Заявитель: Управление образования администрации муниципального образования Кавказский район.

Юридический адрес: 352140, Краснодарский край, Кавказский район, ст. Кавказская, ул. Ленина, 191.

Фактический адрес: 352140, Краснодарский край, Кавказский район, ст. Кавказская, ул. Ленина, 191.

ИНН 2332014579. ОГРН 022303882974.

3. Цель экспертизы: соответствие

- примерного перспективного десятидневного меню для организации питания детей 1- 3 года, зима-весна, лето-осень в дошкольных образовательных организациях район с режимом работы 10,5 часов ;
 - примерного десятидневного меню для организации питания детей 3- 7 лет, зима-весна, лето-осень в дошкольных образовательных организациях с режимом работы 10,5 часов
- требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных

Продолжение:
Страницы № 2-4

Филиал
ФБУЗ «Гулькевичский
Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

образовательных организаций».

4. Перечень представленных документов:

- 4.1. Примерное перспективное десятидневное меню для организации питания детей 1–3 года, зима-весна, лето-осень в дошкольных образовательных организациях с режимом работы 10,5 часов;
- 4.2. Примерное перспективное десятидневное меню для организации питания детей 3 - 7 лет зима-весна, лето-осень в дошкольных образовательных организациях с режимом работы 10,5 часов;
- 4.3. Технологические карты кулинарных изделий, готовых блюд;
- 4.4. Информация об использованной литературе при разработке примерного меню;
- 4.5. Анализ фактического выполнения рекомендуемых наборов пищевых продуктов.

5. Результаты гигиенической оценки примерных меню. Установлено.

Представленный вариант примерного перспективного десятидневного меню разработан технологом МУП «Комбината школьного питания» Мордвиновой Е.Ю. на основе следующей документации:

- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»;
- Дошкольное воспитание. «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений», под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова, 7-е издание, переработанное и дополненное. ООО Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Для обеспечения полноценного сбалансированного питания детей разработаны варианты перспективного десятидневного меню для детей 1- 3 года и для детей 3- 7 лет.

Меню разработано для дошкольного учреждения с режимом работы 10,5 часов, с 4 -х разовым приемом пищи: завтрак - 20%; 2-ой завтрак – 5%; обед – 32-35%; уплотненный полдник – 30%.

При приготовлении готовых блюд запланировано использование йодированной соли, проведение С-витаминизации третьих блюд.

Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде.

В среднем энергетическая ценность составляет для детей раннего возраста – 1201 ккал, для детей возраста 3- 7 лет энергетическая ценность в среднем составляет - 1525,64 ккал.

Пищевая ценность суточного рациона меню просчитана по белкам, жирам, углеводам.

Распределение калорийности отдельных приемов пищи детей по дням

предлагаемого меню соответствует возрасту детей. Соотношение основных пищевых веществ: белков, жиров, углеводов соответствует рекомендуемому соотношению - 1:1:4.

Соблюдение возрастных физиологических норм в основных пищевых веществах с учетом времени пребывания в дошкольных образовательных организациях:

Таблица №1.

Возраст детей	Энергетическая ценность (в ккал.)	Белки	Жиры	Углеводы
От 1- 3-х лет	1201,0	45,39	43,09	165,42
От 3-7ми лет	1525.64	56,73	53,62	213,73

Принцип щадящего питания при анализе технологических карт соблюдается, рацион обогащен микронутриентами за счет своевременного поступления мяса и мясных продуктов, молока и молочнокислых продуктов, яиц, масла сливочного и растительного, хлеба и хлебобулочных изделий, круп и макаронных изделий, овощей.

В меню отсутствуют запрещенные и не рекомендованные блюда в соответствии Приложения № 9 к СанПиН 2.4.1. 3049-13.

Технологические карты разработаны на основе сборников рецептов блюд и кулинарных изделий:

- Дошкольное воспитание. «Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений», под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова, 7-е издание, переработанное и дополненное. ООО Уральский региональный центр питания, 2013 г.;
- Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организаций. /под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна – Москва, Дели-плюс, 2015;
- Н.В.Злобина, Н.А. Киселева «Алгоритм разработки перспективного меню при организации питания в дошкольных образовательных учреждениях», практическое пособие для работников ДОУ, Краснодар, 2007г.;
- Г.И. Беленова, Т.А. Павлова «Организация рационального питания детей в ДОУ», Воронеж, 2007г.;
- А.С. Алексеева, Л.В. Дружинина, К.С. Ладодо «Организация питания детей в ДОУ», Москва, 1990 г.;
- В.Г. Кисляковская, Л.П. Васильева, Д.Б. Гурвич «Питание детей раннего и дошкольного возраста», Москва, 1983г.

Технологические карты кулинарных изделий (блюд) содержат следующую информацию:

- наименование кулинарного изделия;
- номер рецептуры;
- наименования сборника рецептуры;

- наименование сырья;
- расход сырья на одну порцию;
- выход блюд;
- химический состав блюда и его энергетическая ценность.

Технологические карты имеют описание технологического процесса приготовления блюд и оформлены в соответствии с рекомендациями Приложения № 7 к СанПиН 2.4.1. 3049-13.

Выполнение натуральных норм питания и основного набора пищевых продуктов по цикличному десятидневному меню для детей 1,5 лет до 3-х лет

Таблица № 2

Наименования продуктов	Сведения о со- держании в рационе	Норма питания на 1 ребенка в день	Факт.выполнение нормы пит. в день	% вып. норм
Молоко и кислом. продукты	Ежедневно	390/450	321,6/345,6	82,46/77
Творог	Четыре раза в 10 дн.	30/40	25,2/32,8	84/82
Сметана	Ежедневно	9/11	7,1/8,9	78/81
Сыр	Пять раз в 10 дней	4,3/6,4	3,3/4,9	76,74/77
Мясо (безкости)	Ежедневно	55/60,5	44,2/47,4	80,36/78
Птица I кат.пот.	1 раз	23/27	17,6/21,7	76,52/80
Рыба	Четыре раза в 10 дн.	34,0/37,0	25,0/28,7	73,52/74
Картофеля	Ежедневно	160/187	122,9/153,3	76,81/82
Овощи	Ежедневно	256/325	180/240	70,3/74
Фрукты свежие	Девять раз в 10 дней	108/114	84,8/85	78,52/75
Фрукты сухие	Шесть раз в 10 дней	9/11	6,3/9	70/82
Сахар	Ежедневно	37/47	31,66/37,2	85,57/79
Хлеб пшеничный	Ежедневно	60/80	47/61,9	78,33/77
Хлеб ржаной	Ежедневно	40/50	30/37	75/74
Крупы	Ежедневно	30/43	23,97/36,17	79/84
Макаронные изделия	Четыре раза в 10 дней	8/12	6/10,1	75/84
Масло сливочное	Ежедневно	18/21	14/18	77,94/85,5
Масло растительн.	Девять раз в 10 дней	9/11	7,1/8,7	78,89/80

Выводы: примерное перспективное десятидневное меню для организации питания детей 1 - 3 года, зима-весна, лето-осень, 3 - 7 лет зима-весна, лето-осень для дошкольных образовательных организаций с режимом работы 10,5 часов Управления образования администрации муниципального образования Кавказский район - соответствует требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Врач по общей гигиене



Козлов А.А.

филиал

ФБУЗ «Центр Гигиены и Санитарии» в Краснодарском крае.