

Федеральное медико-биологическое агентство (ФМБА России)
Федеральное государственное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии № 51 Федерального медико-биологического агентства»
(ФГБУЗ ЦГиЭ № 51 ФМБА России)

Орган инспекции

Юридический адрес:
 662972, Российская Федерация, Красноярский край,
 г. Железнодорожск, ул. Горького, д. 61, пом. 1
 Телефон, факс: 8(3919)74-57-41
 ОКПО 44594584, ОГРН 1022401408413
 ИНН/КПП 2452022116/245201001

Аттестат аккредитации

№ RA.RU.710087

Дата включения аккредитованного лица в реестр и сведений в реестр аккредитованных лиц 20.08.2015

Адрес осуществления деятельности органа инспекции:
 662972, Российская Федерация, Красноярский край,
 г. Железнодорожск, ул. Горького, д. 61, пом. 1
 662971, Российская Федерация, Красноярский край,
 г. Железнодорожск, ул. Пирогова, 5

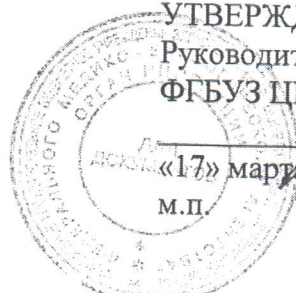
УТВЕРЖДАЮ:

Руководитель Органа инспекции
 ФГБУЗ ЦГиЭ № 51 ФМБА России

В.Г. Попов

«17» марта 2022 г.

М.П.



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о соответствии (несоответствии) государственным санитарно-эпидемиологическим
 правилам и гигиеническим нормативам «Примерного меню для детей с 1 года до 3 лет в
 дошкольных образовательных учреждениях на 2022 г. (март, апрель)»

от «17» марта 2022 г.

№ 26

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза соответствия/несоответствия государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Примерного меню для детей с 1 года до 3 лет в дошкольных образовательных учреждениях на 2022 г. (март, апрель)», проведена экспертом, врачом по гигиене детей и подростков высшей квалификационной категории Федоровой Татьяной Алексеевной (сертификат эксперта от 27.11.2021 № 23576) в период с 09.03.2022 по 17.03.2022.

1. Наименование предприятия (организации) заявителя, юридический адрес:

Муниципальное казенное учреждение «Управление образования» (МКУ «Управление образования»), 662980, Красноярский край, г. Железнодорожск, проспект Ленинградский, 81.

Основание для проведения инспекции:

Заявка МКУ «Управление образования» от 09.03.2022 № 01-18/157.

2. Представленные документы:

- «Примерное меню для детей с 1 года до 3 лет в дошкольных образовательных учреждениях на 2022 г. (март, апрель)»;
- технологические карты;
- ведомость контроля за рационом питания.

3. НД на методы инспекции:

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

– Приказ Роспотребнадзора от 19.07.2007 № 224 «О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок»;

– ДП.ОИ.2.2-2016 «Оформление, регистрация и выдача экспертного заключения по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы».

5. Экспертиза проводилась по следующим направлениям:

– Экспертиза структуры питания детей в возрасте с 1 года до 3 лет (качественная и количественная);

– Экспертиза суточного продуктового набора, предназначенного для питания детей в возрасте с 1 года до 3 лет;

– Экспертиза энергетической ценности и химического состава суточного рациона для детей в возрасте с 1 года до 3 лет;

– Экспертиза соблюдения технологических процессов, применяемых для приготовления блюд и обеспечивающих безопасность готовой продукции для детей в возрасте с 1 года до 3 лет (по технологическим картам).

6. Нормативные документы, устанавливающие требования к объекту инспекции:

– СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее по тексту - СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

7. Описательная часть (содержание):

Общие сведения об объекте инспекции

Объект инспекции - «Примерное меню для детей с 1 года до 3 лет в дошкольных образовательных учреждениях на 2022 г. (март, апрель)» (далее по тексту - меню).

Представленное меню разработано специалистами МКУ «Управление образования» и применяется в дошкольных образовательных организациях ЗАТО Железногорск на основании следующих документов:

– Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных организациях, Москва: ДеЛи принт, 2012 г. [1];

– Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, Москва: ДеЛи плюс, 2016 г. [2];

– Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных организациях/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015 г. [3];

– Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, под ред. Ф. Л. Марчука, изд-во «Хлебпродинформ», Москва, 1996 г. [4].

Меню рассчитано на период 10 дней для возрастной группы детей с 1 года до 3 лет, что соответствует требованиям п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В представленном для экспертизы меню имеется информация об использовании в приготовлении блюд йодированной соли, что соответствует требованиям п. 8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Результаты экспертизы по каждому направлению:

I. Экспертиза структуры питания детей с 1 года до 3 лет (качественная и количественная)

Представленное для экспертизы меню включает горячее питание в соответствии с требованием п. 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Меню сформировано на 10 дней (календарных 2 недели) с указанием наименований блюд по приемам пищи, веса блюд, пищевых веществ (белки, жиры, углеводы), энергетической ценности, номера рецептуры, что соответствует требованиям п. 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложение № 8).

Для детей дошкольной образовательной организации в режиме полного дня (12-ти часового пребывания) организовано пятиразовое питание – завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, что соответствует кратности приемов пищи в соответствии с требованиями п. 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложение № 10, таблица 4).

Состав блюд, входящих во все приемы пищи примерного пятиразового меню, следующий:

- завтрак состоит из горячего блюда (каши, яичного блюда (омлета, отварного яйца)), бутерброда и горячего напитка;
- второй завтрак включает фрукты свежие (яблоки, груши, киви, бананы, апельсины), сок;
- обед включает закуску (салаты из свежих, вареных, консервированных овощей), первое блюдо (суп), второе блюдо (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот, кисель, напиток из шиповника);
- полдник включает напиток кисломолочный с булочными или кондитерскими изделиями без крема, в некоторые дни включены фрукты;
- ужин включает рыбные, мясные, овощные, творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки.

Масса порций (в граммах) для детей с 1 года до 3 лет приведена в таблице № 1.

Таблица № 1

Наименование блюд	Масса порций в граммах для детей с 1 года до 3 лет (норматив)	Масса порций в граммах для детей с 1 года до 3 лет (фактическая)
Каша, или овощное, или яичное, или творожное блюдо	130-150	130-185
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	40
Первое блюдо	150-180	150
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	60-90
Гарнир	110-120	110-120
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника)	150-180	150-180
Фрукты (нетто)	95	95

Из таблицы № 1 и данных меню следует, что масса порций (в граммах) для детей с 1 года до 3 лет соответствует требованиям п. 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложение № 9, таблица 1).

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах – не менее) приведены в таблице № 2 (указаны средние величины).

Таблица № 2

Показатели	с 1 года до 3 лет (норматив)	с 1 года до 3 лет (фактические)
Завтрак	350	357,5
2 завтрак	100	166,5
Обед	450	537,9
Полдник	200	221,5
Ужин	400	448,2

Из таблицы № 2 и данных меню следует, что суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах – не менее) для детей с 1 года до 3 лет соответствуют требованиям п. 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложение № 9, таблица 3).

Выводы:

1) количественная структура питания детей с 1 года до 3 лет в дошкольной образовательной организации при пятиразовом питании соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

2) качественная структура питания детей с 1 года до 3 лет в дошкольной образовательной организации при пятиразовом питании соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

II. Экспертиза суточного продуктового набора, предназначенного для питания детей с 1 года до 3 лет

В продуктовом наборе, используемом для приготовления блюд, указанных в примерном меню, присутствуют все необходимые группы продуктов: молочные продукты (включая кисломолочные продукты), масло сливочное и растительное, мясо, рыба, хлеб, овощи, фрукты, крупяные, бобовые, макаронные изделия и т.д.

Суточный набор пищевых продуктов для организации питания детей с 1 года до 3 лет в дошкольной образовательной организации по примерному меню представлен в таблице № 3.

Таблица № 3

Наименование продуктов	Норма (минимальная), в г, мл нетто	Фактически по меню (среднее значение за 10 дней), в г, мл нетто
Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	392,4
Творог (5% -9% м.д.ж.)	30	30
Сметана	9	8,9
Сыр	4	4,16
Мясо 1-й категории	50	50,734
Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка потрошенная, 1 кат.)	20	20
Рыба (филе), в т. ч. филе слабо или малосоленое	32	32,3

Наименование продуктов	Норма (минимальная), в г, мл нетто	Фактически по меню (среднее значение за 10 дней), в г, мл нетто
Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	20,004
Фрукты свежие	95	95
Сухофрукты	9	9,2
Соки фруктовые и овощные	100	100
Витаминизированные напитки	0	0
Картофель	120	119,76
Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	181
Хлеб ржаной	40	40,0
Хлеб пшеничный	60	59,8
Масло сливочное	18	18
Масло растительное	9	9,1
Крупы, бобовые	30	30,7
Сахар	25	25,9
Кондитерские изделия	12	12
Чай	0,5	0,504
Какао-порошок	0,5	0,5
Кофейный напиток	1	1
Соль пищевая поваренная йодированная	3	3
Яйцо, шт.	1 (40 г)	40,6
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,4
Мука пшеничная	25	25,45
Макаронные изделия	8	8,1

Из таблицы № 3 видно, что дети с 1 года до 3 лет в дошкольной образовательной организации обеспечены суточным набором пищевых продуктов по всем наименованиям продуктов, что соответствует требованиям 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложение № 7, таблица 1).

Вывод: суточный набор продуктов для организации питания детей с 1 года до 3 лет в дошкольной образовательной организации соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

III. Экспертиза энергетической ценности и химического состава суточного рациона для детей с 1 года до 3 лет

Показатели суточной потребности в пищевых веществах и энергии в представленном меню для детей с 1 года до 3 лет за 10 дней соответствуют требованиям п. 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложение № 10, таблица 1) и в среднем составляют:

- энергетическая ценность 1660,12 ккал/сут, при физиологической норме для данного возраста 1400 ккал/сут;
- количество белков по меню составляет 67 г/сут, при норме – 42 г/сут;
- количество жиров составляет 61 г/сут, при норме – 47 г/сут;
- количество углеводов составляет 220 г/сут, при норме – 203 г/сут.

В примерном меню для детей с 1 года до 3 лет предусмотрено рациональное распределение пищевых веществ и энергии по приемам пищи, что соответствует требованиям п. 8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложение № 10, таблица 3).

Распределение пищевых веществ и энергии по приемам пищи в процентном соотношении за 10 дней в среднем составляет:

- завтрак – фактически 20% при нормативе - 20%;
- второй завтрак – фактически 4,64% при нормативе - 5 %;
- обед – фактически 35,6% при нормативе - 35 %;
- полдник – фактически 14,72% при нормативе - 15 %;
- ужин – фактически 25%, при нормативе - 25%.

Количество витамина С, полученного расчетным путем, в соответствии с представленным меню, 86,46 мг/сут, при нормативе 45 мг/сут.

В представленном меню имеется информации о времени приемов пищи.

Выводы:

1) энергетическая ценность и химический состав суточного рациона (белки, жиры, углеводы) для детей с 1 года до 3-х лет в представленном меню соответствуют требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

2) распределение пищевых веществ и энергии по приемам пищи соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

3) содержание витамина С для детей с 1 года до 3 лет в представленном меню соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (таблица 1 приложение № 10).

IV. Экспертиза соблюдения технологических процессов, применяемых для приготовления блюд и обеспечивающих безопасность готовой продукции для детей в возрасте с 1 года до 3 лет (по технологическим картам)

К примерному меню представлены технологические карты.

Технологические карты представлены в полном объеме, на все заявленные блюда. В технологических картах указан сборник рецептур, номер рецептуры, имеется информация о технологии приготовления блюд, калорийности, содержания белков, жиров, углеводов, витаминов (В₁, В₂, С) и минеральных веществ (Са (кальций), Fe (железо)), для горячих и холодных блюд – информация о температуре их выдачи.

Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, соответствуют их наименованием, указанным в технологических документах, что соответствует требованиям п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Кулинарные способы приготовления блюд, описанные в технологических картах обеспечивают: принципы щадящего питания, предусматривающие использование определенных способов приготовления блюд, таких как:

- варка;
- запекание;
- тушение;
- припускание.

В питании детей не используется пищевая продукция, не допущенная требованиями п. 8.1.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложение № 6);

Вывод: технологические процессы приготовления блюд обеспечивают безопасность реализуемых блюд, что соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

8. Заключение:

Представленное для экспертизы «Примерное меню для детей с 1 года до 3 лет в дошкольных образовательных учреждениях на 2022 г. (март, апрель)» соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Эксперт, врач высшей квалификационной
категории по гигиене детей и подростков



Т.А. Федорова