

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



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 305 от 26 августа 2014 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерных циклических меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и с 3 до 7 лет, посещающих с 10-часовым пребыванием дошкольные образовательные учреждения Управления образованием Администрации Муниципального образования Темрюкский район.

Основание: письменное заявление Управления образованием Администрации Муниципального образования Темрюкский район, принятое и зарегистрированное в установленном порядке.

Юридический и фактический адрес организации: РФ, Краснодарский край, г. Темрюк, ул. Ленина, 14.

Цель экспертизы: оценить соответствие представленных 2-х недельных меню на осеннее-зимний период требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Перечень представленной документации:

- 2-х недельное меню 4-х разового питания для детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет, от 3 до 7 лет.
- Накопительные ведомости по расходу продуктов питания.
- Таблицы о среднесуточном и десятидневном наборе пищевых продуктов, с учетом нормы питания на одного ребёнка.
- Технологические карты на блюда по меню.
- Перечень нормативной документации, использованной при составлении десятидневного меню.

020945

Продолжение:
Страницы № 13

Филиал
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Результаты санитарно-гигиенической экспертизы 2-х недельного меню:

Представленные варианты меню разработаны на основе следующей документации:

- «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях». Под редакцией Тутельян В.А., Могильный М.П., 2011 г.

Представленная форма меню соответствует требованиям Приложения № 12 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»: приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, указаны показатели за весь период, среднее значение за период, содержание белков, жиров, углеводов за период.

В технико-технологических картах указан № рецептуры блюда согласно сборника рецептов блюд и кулинарных изделий, карты пронумерованы и утверждены, что соответствует требованиям п. 15.5 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Предусмотрен 4-х разовый режим питания, в соответствии со временем пребывания детей (10 часов). Приемы пищи: завтрак, 2-ой завтрак, обед, полдник, ужин.

Энергоценность рациона соответствует нормам питания для 10-часового пребывания детей, приведенных в таб. 3 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» и составляет 1135,5 ккал для рациона 1,5-3 года и 1439 ккал для рациона 3-7 лет.

При анализе десятидневной накопительной ведомости, в представленном варианте десятидневного меню соблюдены натуральные нормы питания по набору продуктов (в граммах на одного ребенка).

Рацион питания в представленном десятидневном меню по усредненным показателям за 10 дней обеспечивает соотношение между белками, жирами и углеводами 1:1,4, что соответствует норме (п.15.1 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»).

В представленном меню отсутствуют запрещенные и не рекомендованные для детского питания блюда. Повторения блюд в один и тот же день или последующие два дня не выявлено. Суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют приложению № 13 к СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Инициалы

Филиал

Организация питания осуществляется на основе принципов «Щадящего питания».

Исключены жареные блюда, продукты с раздражающими свойствами, что соответствует требованиям п.14.10 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

С целью профилактики недостаточности микронутриентов, предусмотрена искусственная С-витаминизация третьих блюд - компота, а также использование йодированной соли.

Врач
Анапского филиала ФБУЗ
«Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

Ш

Шумская О.А.

Анапский филиал
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

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

УТВЕРЖДАЮ

Главный санитарный врач
Федерального центра гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае



Ф.И.О.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 304 от 26 августа 2014 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерных циклических меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и с 3 до 7 лет, посещающих с 10-часовым пребыванием дошкольные образовательные учреждения Управления образованием Администрации Муниципального образования Темрюкский район.

Основание: письменное заявление Управления образованием Администрации Муниципального образования Темрюкский район, принятое и зарегистрированное в установленном порядке.

Юридический и фактический адрес организации: РФ, Краснодарский край, г. Темрюк, ул. Ленина, 14.

Цель экспертизы: оценить соответствие представленных 2-х недельных меню на весенне-летний период требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Перечень представленной документации:

- 2-х недельное меню 4-х разового питания для детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет, от 3 до 7 лет.
- Накопительные ведомости по расходу продуктов питания..
- Таблицы о среднесуточном и десятидневном наборе пищевых продуктов, с учетом нормы питания на одного ребёнка.
- Технологические карты на блюда по меню.
- Перечень нормативной документации, использованной при составлении десятидневного меню.

020944

Продолжение:
Страницы № 13

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Результаты санитарно-гигиенической экспертизы 2-х недельного меню:

Представленные варианты меню разработаны на основе следующей документации:

- «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях». Под редакцией Тутельян В.А., Могильный М.П., 2011 г.;
- «Питание детей». Под редакцией М.И. Снигур, З.Т. Корешкова, 1988 г.;
- Практическое пособие для работников дошкольных образовательных учреждений под ред. Н.В. Злобина, Н.А. Киселева, 2007 г.;
- «Питание детей в детском саду», Москва, 1971 год.

Представленная форма меню соответствует требованиям Приложения № 12 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»: приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, указаны показатели за весь период, среднее значение за период, содержание белков, жиров, углеводов за период.

В технико-технологических картах указан № рецептуры блюда согласно сборника рецептов блюд и кулинарных изделий, карты пронумерованы и утверждены, что соответствует требованиям п. 15.5 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Предусмотрен 4-х разовый режим питания, в соответствии со временем пребывания детей (10 часов). Приемы пищи: завтрак, 2-ой завтрак, обед, полдник, ужин.

Энергоценность рациона соответствует нормам питания для 10-часового пребывания детей, приведенных в таб. 3 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» и составляет 1055,63 ккал для рациона 1,5-3 года и 1341,64 ккал для рациона 3-7 лет.

При анализе десятидневной накопительной ведомости, в представленном варианте десятидневного меню соблюдены натуральные нормы питания по набору продуктов (в граммах на одного ребенка).

Рацион питания в представленном десятидневном меню по усредненным показателям за 10 дней обеспечивает соотношение между белками, жирами и углеводами 1:1:4, что соответствует норме (п.15.1 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»).

В представленном меню отсутствуют запрещенные и не рекомендованные для детского питания блюда. Повторения блюд в один и тот же день или последующие два дня не выявлено. Суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют приложению № 13 к СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания».

Исключены жареные блюда, продукты с раздражающими свойствами, что соответствует требованиям п.14.10 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

С целью профилактики недостаточности микронутриентов, предусмотрена искусственная С-витаминизация третьих блюд - компота, а также использование йодированной соли.

Врач
Анапского филиала ФБУЗ
«Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»



Шумская О.А.

Анапский филиал
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»