




**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 ГОРОДЕ РОСТОВЕ-НА-ДОНУ
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ ТИПА А**

Место нахождения: ул. 7-я линия, д.67, Ростов-на-Дону, 344019
Тел.: (863) 251 04 92, факс: (863) 251 02 06, E-mail: master@donses.ru, <http://www.rosпотребнадзор.ru>
ОКПО 76921470, ОГРН 1056167011944, ИНН/КПП 6167080156 / 616701001
Адрес места фактической деятельности филиала: ул. Сержантова, д.3, г. Ростов-на-Дону, 344029
Тел: (863)252-27-69; факс: (863)223-73-92; E-mail: rnd@donses.ru

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц
№ RA.RU.710028
Дата внесения в реестр сведений об
аккредитованном лице 24.04.2015 г.


УТВЕРЖДАЮ
Главный врач
филиала ФБУЗ "ЦГиЭ в РО"
в г.Ростове-на-Дону
В.В.Сорокобаткин
«15» февраля 2023 г.

Экспертное заключение
№ 08.7-01/ 595 от 15.02.2023г.

Мною, врачом по общей гигиене отдела гигиены и эпидемиологии в Аксайском районе Любовиной Т.А., на основании поручения №23-26/55 от 31.01.2023г. (входящий №25-01-11.2/127 от 01.02.2023г.) территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в г.Новочеркасске, Аксайском, Багаевском, Веселовском районах (РФ, Ростовская область, г.Ростов-на-Дону, 18-я линия, д.17, ИНН 6167080043, ОГРН 1056167010008) проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза организации питания в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении Аксайского района центр развития ребенка детский сад 1 категории №16 «Дюймовочка» (МБДОУ д/с №16 «Дюймовочка») по адресу: Россия, Ростовская область, Аксайский район, ст. Мишкинская, ул.Мира, 28.

Дата проведения инспекции: 15.02.2023г.

Материалы, представленные на санитарно-эпидемиологическую экспертизу:

1. Десятидневное меню на осенне-зимне-весенний период для организации питания детей от 1 года до 3 лет и от 3 лет до 7 лет.
2. Технологические карты блюд и кулинарных изделий - 147 карт.

Характеристика представленной документации: документация представлена в полном объеме, оригиналы заверены подписью руководителя и печатью хозяйствующего субъекта в установленном порядке.

Экспертное заключение №08.7-01/595 от 15.02.2023г.	Общее количество страниц: 5, страница 1
Настоящее экспертное заключение не может быть воспроизведено не в полном объеме без разрешения ОИ ФБУЗ «ЦГиЭ в РО»	

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена в соответствии:
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (п.2.8 раздела II, пп. 8.1.2.2, п. 8.1.2, п.8.1.3, п.8.1.4., п.8.1.6, п.8.1.9 раздела VIII) (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено:

1. Наименование образовательного учреждения: Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Аксайского района центр развития ребенка детский сад 1 категории №16 «Дюймовочка» (МБДОУ д/с №16 «Дюймовочка»).

2. Возрастная группа обучающихся (воспитанников), для которых предназначен рацион питания: меню представлено для двух возрастных групп: от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет.

3. Общая характеристика структуры рациона питания (меню):

- наименование рациона питания (меню): Десятидневное меню на осенне-зимне-весенний период для организации питания детей от 1 года до 3 лет и от 3 лет до 7 лет. Меню утверждено заведующей МБДОУ д/с №16 «Дюймовочка». Меню содержит сведения в соответствии с рекомендуемой формой составления меню приготавливаемых блюд Приложения №8 СанПиН 2.3/2.4.3.3590-20. В меню имеются ссылки на рецептуры блюд (номера технологических карт). Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в меню, не соответствуют их наименованиям, указанным в технологических картах: в меню «кофейный напиток с сахаром», а в технологической карте №176 «кофейный напиток с молоком», в меню «бутерброд с маслом и сыром», а в технологической карте №3 «бутерброд с сыром» и т.п., что **не соответствует** требованиям п.2.8 раздела II СанПиН 2.3/2.4.3.3590-20 (наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах);

- предусмотренная кратность питания в течение дня, виды приемов пищи, распределение их во времени: при 12- часовом пребывании детей предусмотрен четырехкратный приём пищи (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник). Оценить режим питания не представляется возможным, в связи с тем, что отсутствует информация о распределении приемов пищи во времени и об интервалах между приемами пищи;

- наличие дифференциации рационов питания для разных возрастных групп: представленное меню предназначено для двух возрастных категорий: для детей от 1 года до 3 лет и от 3 лет до 7 лет;

- оценка разнообразия рациона питания (меню). Ежедневно в меню включены мясо (или рыба), кисломолочные напитки, напитки с молоком и молочные блюда, овощи, картофель, крупы, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный, сахар, соль. 1 раз в 2-3 дня включены сыр, блюда из яиц и творога, соки фруктовые, плоды свежие, сметана, птица. Наличие повторов блюд, кулинарных изделий в смежные дни и приемы пищи: на обед в седьмой день и на полдник в девятый день включено картофельное пюре.

- ассортимент буфетной продукции (при наличии): буфетная продукция 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 для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах: в рационе отсутствуют блюда и кулинарные изделия, которые запрещены для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах;

- оценка технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, включенных в рацион питания (меню). Оценка соблюдения принципов щадящего питания: технологическая обработка продуктов соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, тушение, запекание и обеспечивает сохранность пищевой ценности всех продуктов.

Экспертное заключение №08.7-01/595 от 15.02.2023г.

Общее количество страниц: 5, страница 2

Настоящее экспертное заключение не может быть воспроизведено не в полном объеме без разрешения
ОИ ФБУЗ «ЦГиЭ в РО»

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. В технологических картах имеются ссылки на «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях» под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна, 2010г., «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий в дошкольных образовательных учреждениях» под редакцией Л.С.Коровка и И.И.Доброседова, 2004г. В технологических картах содержится информация о технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, сведения о калорийности, содержании белков, жиров и углеводов в готовых блюдах. В технологических картах указана температура подачи горячих блюд и напитков блюд и кулинарных изделий.

- краткая характеристика каждого приема пищи по видам продуктов, блюд и кулинарных изделий:

для группы возрастной категории от 1 года до 3 лет: завтрак состоит из горячего блюда (молочный суп или каша), бутерброда и горячего напитка. Второй завтрак включает кисломолочный напиток (кефир). Обеды состоят из закуски, первого и второго блюд и напитка (компот или лимонный напиток). Полдники включают напиток кисломолочный с кондитерских изделием без крема. Уплотненные полдники представлены рыбными, яичными, творожными блюдами, макаронными изделиями с маслом, горячими напитками, хлебобулочными изделиями без крема или плодами.

для группы возрастной категории от 3 лет до 7 лет: завтрак состоит из горячего блюда (молочный суп или каша), бутерброда и горячего напитка. Второй завтрак включает кисломолочный напиток (кефир). Обеды состоят из закуски, первого и второго блюд и напитка (компот или лимонный напиток). Полдники включают напиток кисломолочный с кондитерских изделием без крема. Уплотненные полдники представлены рыбными, яичными, творожными блюдами, макаронными изделиями с маслом, горячими напитками, хлебобулочными изделиями без крема или плодами.

-оценка объема порций и суммарных объемов блюд и кулинарных изделий: При сравнении фактических объемов порций блюд с данными таблицы 1 Приложения №9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 выявлены следующие нарушения:

- для группы возрастной категории от 1 года до 3 лет: недостаточная масса порций гарнира на обед в первый, второй, четвертый, шестой, девятый дни и на уплотненный полдник в первый, третий, четвертый, восьмой, девятый дни (от 80 до 100г при норме 110-120г); недостаточная масса порции первого блюда на обед в седьмой день (100г при норме 150-180г); недостаточная масса порции фруктового сока на уплотненный полдник в третий день (100г при норме 150-180г); избыточная масса порций закусок на обед в третий день (50г при норме 30-40г);

-для группы возрастной категории от 3 лет до 7 лет: недостаточная масса порций гарнира на обед в шестой, седьмой, девятый дни и на уплотненный полдник в третий, четвертый дни (от 100 до 120г при норме 130-150г); недостаточная масса порции фруктового сока на уплотненный полдник в первый день (100г при норме 180-200г); избыточная масса порции гарнира на уплотненный полдник в девятый день (180г при норме 130-150г), что **не соответствует** требованиям п.8.1.2 раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

При оценке суммарных объемов блюд с данными таблицы 3 Приложения №9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 выявлены следующие нарушения для группы возрастной категории от 1 года до 3 лет: ежедневный недостаточный суммарный объем блюд на завтрак (340г, при норме не менее 350г), что **не соответствует** требованиям п.8.1.2 раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

-оценка достаточности пищевой ценности, сбалансированности рациона питания (меню), соответствия его нормам возрастной физиологической потребности в пищевых веществах и энергии для детей и подростков: ---.

-оценка суточного распределения пищевой ценности рациона питания (меню) на приемы пищи и степени удовлетворения за счет рациона питания физиологической потребности в пищевых веществах и энергии: ---.

Экспертное заключение №08.7-01/595 от 15.02.2023г.	Общее количество страниц: 5, страница 3
Настоящее экспертное заключение не может быть воспроизведено не в полном объеме без разрешения ОИ ФБУЗ «ЦГиЭ в РО»	

- оценка сбалансированности рациона питания (меню); соотношение «белки: жиры: углеводы»: ---.

5. Экспертиза используемых форм обогащения рациона питания (меню) незаменимыми микронутриентами:

-ассортимент пищевых продуктов рациона питания (меню), обогащенных микронутриентами: в приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль йодированная.

-проведение витаминизации готовых блюд: сведения отсутствуют.

-дополнительные меры по улучшению обеспеченности детей и подростков витаминами и другими микронутриентами: используется хлеб пшеничный йодированный.

Таким образом, в десятидневном меню на осенне-зимне-весенний период для организации питания детей от 1 года до 3 лет и от 3 лет до 7 лет в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении Аксайского района центр развития ребенка детский сад 1 категории №16 «Дюймовочка», рассчитанном на 4 приема пищи (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник), не соблюдены требования по массе порций блюд для групп детей возрастной категории от 1 года до 3 лет и от 3 лет до 7 лет, суммарному объему завтраков для питания детей от 1 года до 3 лет, имеются повторы блюд, отсутствуют сведения о проведении витаминизации готовых блюд, наименование блюд, указанных в меню не соответствует их наименованию, указанному в технологических картах.

Выводы: Организация питания в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении Аксайского района центр развития ребенка детский сад 1 категории №16 «Дюймовочка» по адресу: Россия, Ростовская область, Аксайский район, ст. Мишкинская, ул.Мира, 28, **не соответствует** требованиям пункта 2.8 раздела II, пункта 8.1.2, раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

При проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы рациона питания - десятидневное меню на осенне-зимне-весенний период для организации питания детей от 1 года до 3 лет и от 3 лет до 7 лет в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении Аксайского района центр развития ребенка детский сад 1 категории №16 «Дюймовочка», были выявлены следующие несоответствия, влияющие на достоверность вывода:

- сведения о содержании жиров, белков, углеводов, калорийности готовых блюд и кулинарных изделий, указанные в технологических картах не соответствуют сведениям, указанным в меню (каша манная молочная- в меню на порцию 200г содержание белка 7,59г/порцию, жира 9,75г/порцию, углеводов 43,36г/порцию, энергетическая ценность (калорийность) 371,64 г/порцию, а в технологической карте №62 белков - 6,20г/порцию, жира -8,05г/порцию, углеводов - 31,09г/порцию, энергетическая ценность (калорийность) - 222,02г/порцию; салат из соленых огурцов с луком - в меню на порцию 50г содержание белка 0,2г/порцию, жира 0,12г/порцию, углеводов 1,36г/порцию, энергетическая ценность (калорийность) 6,6 г/порцию, а в технологической карте №19 белков - 41,51г/порцию, жира -2,55г/порцию, углеводов - 1,3г/порцию, энергетическая ценность (калорийность) - 29,9г/порцию и т.п.);

- некорректно проведены суммарные расчеты содержания белков, жиров, углеводов, энергетической ценности (калорийности) в готовых блюдах и кулинарных изделиях за приемы пищи и итоговые за день, например в первый день в меню для возрастной группы детей от 3 лет до 7 лет указано потребление белка за уплотненный полдник 9,49г, а фактически получается 17,01г и т.п.

В соответствии с этим оценка достаточности пищевой ценности, сбалансированности рациона питания (меню), соответствия его нормам возрастной физиологической потребности

Экспертное заключение №08.7-01/595 от 15.02.2023г.

Общее количество страниц: 5, страница 4

Настоящее экспертное заключение не может быть воспроизведено не в полном объеме без разрешения
ОИ ФБУЗ «ЦГиЭ в РО»

в пищевых веществах и энергии для детей и подростков, суточного распределения пищевой ценности рациона питания (меню) на приемы пищи и степени удовлетворения за счет рациона питания физиологической потребности в пищевых веществах и энергии не проводилась.

Врач по общей гигиене
отдела гигиены и эпидемиологии
в Аксайском районе:

Т.А. Любивая

Экспертное заключение №08.7-01/595 от 15.02.2023г.

Общее количество страниц: 5, страница 5

Настоящее экспертное заключение не может быть воспроизведено не в полном объеме без разрешения
ОИ ФБУЗ «ЦГиЭ в РО»