

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Ненецком автономном округе»
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ненецком автономном округе»)
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ
Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.710082

Юридический адрес:	166000 Ненецкий автономный округ, г. Нарьян-Мар, ул. Авиаторов, д. 7		
Телефон/факс	8(81853)4-36-66/4-30-58		
ОКПО 72358003	ОГРН 1058383002094	ИНН 2983002823	КПП 298301001



М.П. _____ подписи _____
Утверждаю:
Руководитель органа инспекции
В.В.Брезкин

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ
№ 102 от «21» октября 2021 года

на соответствие/несоответствие санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Ненецкого автономного округа «Центр развития ребенка-детский сад «Радуга»
наименование объекта (результатов инструментальных измерений физических факторов/ вида деятельности/ проекта ПДВ, проектной документации, материалов обоснования деятельности и т.д.)

166000, г. Нарьян-Мар, проезд имени капитана Матросова, д. 4 _____ Адрес

1. Дата проведения инспекции 21.10.2021 года
На основании: Заявление от 19.10.2021 года № 597, договор № 6-Э от 21.10.2021 года
указать № и дату документа, на основании которого проводилась экспертиза
2. Заявитель: Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Ненецкого автономного округа «Центр развития ребенка-детский сад «Радуга»
3. Юридический адрес: 166000, г. Нарьян-Мар, проезд имени капитана Матросова, д. 4
4. Фактический адрес: 166000, г. Нарьян-Мар, проезд имени капитана Матросова, д. 4

- Рассмотрены:
- Основное (организованное меню) за 10 раздельное для детей с 1,5 лет до 3х лет
- Ведомости суточного набора продуктов питания (10 дней) из расчета на 1 ребенка;
- Таблицы выполнения пищевой ценности и калорийности дневного рациона;
- Таблица распределения энергетической ценности по приемам пищи;

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проводится с целью установления соответствия/несоответствия требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения»

указать название нормативных документов

Установлено:

МБДОУ «ЦРР-детский сад «Радуга» функционирует в режиме полного дня (12-ти часовое пребывание) с организацией 4-х разового питания детей.

Выполнение среднесуточных норм питания для детей в возрасте с 1,5 до 3х лет из расчета 1 ребенка в среднем за 10 дней

Таблица 1

Наименование пищевого продукта	Количество продуктов на 1 ребенка в день												Норма по СанПиН из расчета на 1 ребенка при полном дне	
	Дни													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Всего За 10 дней	В среднем за 1 день	1,5-3 года	Норма +/- 10%
Молоко, молочная и кисломолочная продукция	345	405	390	390	440	320	390	370	450	400	3900	390	390	-
в т. ч. кисломолочные														
Творог, творожные изделия			120					150		30	300	30	30	-
Сметана	25	5	15			10	25	5	5		90	9	9	-

Сыр твердый														
	8			8		10		8		7	41	4,1	4,1	-
Мясо (бескостное/на кости)	20	90	70	80	80	20		20	100	20	500	50	50	
Птица	70			25				25						
Рыба		50			70			80		40	80	320	32	32
Субпродукты						110		60	30			200	20	20
Яйцо куриное	12	10	49	45	68	85	31	29	30	41	400	1	1	
Картофель:	175	144	170	130	150	60	140	21	100	110	1200	120	120	
Овощи (свежие замороженные, консервированные, включая соленые и квашенные от общего кол-ва овощей. /томат-пюре, зелень)	264/43	212/3	156/3	185/18	194/43	169/50	86/0	130/30	101/43	303/53	1800/280	180/28	180/18	
Фрукты (плоды) свежие	95	95	95	95	95	95	95	95	95	95	950	95	95	
Фрукты (плоды) сухие	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	90	9	9	
Соки фрукт. (овощные)	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1000	100	100	
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	400	40	40	
Хлеб пшеничный	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	600	60	60	
Крупы, бобовые	32,5	20	35	20	20	52,5	35	40	35	10	300	30	30	
Макаронные изделия		6		40				34				80	8	
Мука пшеничная хлебопекарная	15	30	35	31	3	34	30	35	37		250	25	25	
Масло сливочное	18	24	17	19	17	15	19	22	14	15	180	18	18	
Масло растительное	11	9	8	12	8	6	7	10	8	11	90	9	9	
Кондитерские изделия	20	20				15		20	25	20	120	12	12	
Чай	0,7			0,7	0,7	,07	0,7		0,8	0,7	5	0,5	0,5	
Какао-порошок			1,25		1,25			1,25		1,25	5	0,5	0,5	

Кофейный напиток														
		2,5		2,5			2,5		2,5			10	1	1
Сахар	21	25	25	23	24	24	30	28	23	27	250	25	25	
			0,5	0,5		0,5		0,5			2	0,2	0,2	
Дрожжи										4	20	2	2	
Мука картофельная	4		4			4		4		3	3	3	3	
Соль пищевая	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	

Ассортимент основных пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд и кулинарных изделий, соответствует требованиям настоящих санитарных правил. Количество продуктов из расчета на 1 ребенка в день в представленном примерном меню соответствует рекомендуемым приложением 7 настоящих санитарных правил суточным наборам (таблица 1).

Ассортимент и объем готовых блюд для детей в возрасте с 1,6 до 3х лет

Таблица 2

День	Рационы										ужин			
	завтрак				обед			полдник			Блюдо	Объем блюда	Факт.	норма
	Блюдо		Объем блюда		Блюдо	Объем блюда		Блюдо	Объем блюда					
		Факт.	норма			Факт.	норма			Факт.	норма			
1 день	Каша гречневая	150	130-150	Салат из свеклы	30	30-40	Кефир	150	130-150	Кукуруза консервированная	40	30-40		
	молочная			Рассольник со сметаной	150	150-180	Яблоко	100	95	Котлетки морковные	180	130-150		
	Бутерброд с сыром	40	30-40	Картофельная запеканка	150	130-150	Пряник	10			150	150-180		
	Чай	160		Компот из с/фруктов	150	130-150				Кисель ягодный	150	150-180		
	Сок яблочный	100	100	Хлеб ржаной	40	150-180				Булка пшеничная	30			
Итого		450/100	Не менее 350/100		520	Не менее 450		260	Не менее 200		400	Не менее 400		
2 день	Каша ячневая	150	130-150	Салат из моркови	30	30-40	Снежок	150	100	Суфле рыбное	30	30-40		
	Бутерброд с маслом	35	30-40	Суп вермишелевый	150	150-180	Печенье домашнее	50	95	Картофельное пюре	100	110-120		
	Кофейный напиток	165	150-180	Тефтели	60	50-60				Чай с лимоном	150	150-180		
				Соус мясной	20					Хлеб пшеничный	30			
										Груша	95	95		

	Сок виноградный	100	100	Тушеная капуста Компот из кураги Хлеб ржаной	150 40	110-120 150-180				Печенье сахарное	20	
Итого		350/ 100	Не менее 350/100		530	Не менее 450		200	Не менее 200		425	Не менее 400
3 день	Каша геркулесовая Бутерброд с яйцом Какао с молоком Сок грушевый	140 60 150 100	130-150 30-40 130-150 100	Салат из свежих огурцов Щи со сметаной Жаркое по-домашнему Компот из шиповника Хлеб ржаной	30 150 150 150 40	30-40 150-180 130-150 150-180	Снежок Булочка «веснушка»	150 50		Салат морковно- творожный Запеканка рисовая с соусом Кисель из клюквы Яблоки	50 150 150 50	30-40 150-180 150-180 95
Итого		350/ 100	Не менее 350/ 100		520	Не менее 450		200	Не менее 200		400	Не менее 400
4 день	Каша пшеничная Бутерброд с сыром Кофейный напиток Сок апельсиновый	150 40 160 100	130-150 30-40 130-150 100	Салат из помидор Суп куриный с сухариками Гуляш Макароны Компот из кураги Хлеб ржаной	30 150 70 110 150 40	30-40 150-180 50-60 110-120 150-180	Кефир Бананы Булочка домашняя	150 50 40	130-150 95	Яйцо Овощное рагу Чай с лимоном Хлеб пшеничный Яблоко	40 140 160 20 50	30-40 110-120 150-180 95100
Итого		350/	Не менее 350/ 100		520	Не менее 450		240	Не менее 200		410	Не менее 400
5 день	Каша дружба Бутерброд с маслом Какао с молоком Сок	150 34 170 100	130-150 150-180	Салат морковный Суп овощной Котлета мясная Соус Картофельное пюре Хлеб ржаной Компот из изюма	30 150 70 20 110 40 150	30-40 150-180 50-60+ 100-120 40 150-180	Йогурт Банан Хлеб пшеничный	150 60 30	150-180 95	Салат «зимний» Рыба под омлетом с морковью Хлеб пшеничный Чай Банан	30 160 37 150 60	30-40 150-130 150-180 95

Итого		354/100	Не менее 350/100		540	Не менее 450		240	Не менее 200		437	Не менее 400
6 день	Каша геркулесовая Чай с лимоном Бутерброд с сыром Сок абрикосовый	150 160 40 100	130-150 150-180 95	Икра кабачковая Свекольник со сметаной Бефстроганов Каша гречневая рассыпчатая Компот из с/фруктов Хлеб ржаной	30 150 100 60 150 40	30-40 150-180 50-60 110-120 150-180	Кефир Апельсины Рогалик с джемом	150 95 40	150-180 95	Винегрет Омлет натуральный Яйцо Булка пшеничная Кисель из клюквы	75 150 20 155	30-40 130—150 40 150-180
Итого		350/100	Не менее 350/100		530	Не менее 450		285	Не менее 200		400	Не менее 400
7 день	Каша пшеничная Бутерброд с маслом Кофейный напиток с молоком Сок яблочный	150 40 180 100 100	130-150 150-180	Салат из свежих огурцов Суп гороховый Котлета рыбная Картофельное пюре Компот из шиповника Хлеб ржаной	30 150 70 110 150 40	30-40 150-180 50-60 110-120 150-180	Йогурт Печенье домашнее Яблоко	150 40 50	150-180 30-40 95	Салат морковно-яблочный Сырники Соус Чай с лимоном	50 150 30 170	30-40 130--150 150-180
Итого		495/100	Не менее 350/100		520			240	Не менее 200		400	Не менее 400
8 день	Каша манная Бутерброд с сыром Какао с молоком Сок грушевый	150 40 160 100	130-150 30-40 150-180	Салат из свежих помидоров Борщ со сметаной Суфле из печени Соус Макароны, Компот из кураги Хлеб ржаной	30 150 80 20 110 40	30-40 150-180 50-60 110-120 150-180	Апельсины Снежок Плюшка домашняя	75 150 40	95 150-180 30-40	Кукуруза консервированная Биточки рисовые Кисель из брусники Печенье сахарное	30 170 180 20	30-40 150-170 150-180 40
Итого		350/100	Не менее 350		530	Не менее 450		265	Не менее 200		400	Не менее 400
9 день	Каша пшеничная Бутерброд с яйцом Кофейный напиток с молоком	150 50 150	130-150 30-40 150-180	Салат из свеклы Суп рыбный Ежики в томатном соусе Компот из с/х фруктов	60 150 160 150	30-40 150-180 130-150 150-180	Кефир Груша Ватрушка с творогом	150 95 40	150-180 95 30-40	Томаты в собственном соку Запеканка из печени Морковно-картофельным пюре	40 160 170	30-40 50-60+ 110-120

	Сок абрикосовый	100		Хлеб ржаной	40					Чай с лимоном	170	150-180
										Хлеб пшеничный	30	
Итого		350/ 100	Не менее 350		560	Не менее 450		285	Не менее 200		400	Не менее 400
10 день	Омлет натуральный Бутерброд с сыром Чай с молоком	150 39 165	130-150 30-40 150-180	Салат из моркови Суп геркулесовый Котлета куриная Капуста тушеная Компот из шиповника Хлеб ржаной	40 150 60 110 150 40	30-40 150-180 50-60+ 110-120 150-180	Йогурт Хлеб пшеничный Апельсины	150 30 95	150-180 95	Суфле рыбное Пюре картофельное с соленым огурцом Кисель из клюквы Зефир	60 130 180 30	50-60 110-120 150-180
Итого		354/ 100	Не менее 350		780	Не менее 450		275	Не менее 200		400	Не менее 400

Представленное основное меню предусматривает горячее питание с распределением блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин). Завтраки состоят из горячего блюда, бутербродов, горячего напитка. На второй завтрак ежедневно включен фруктовый сок. В рационы обедов включены закуски из овощей, первые блюда (суп), вторые блюда (гарнир, и блюдо из мяса, рыбы, птицы), напитки (компот, кисель). Полдник состоит из кисломолочных напитков с булочными или кондитерскими изделиями без крема. Ужин включает рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты, горячие напитки. Примерным меню предусмотрено ежедневное использование в питании детей кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли, фруктовых соков. Другие продукты в фактическое меню включены 3-4 раза (таблица 2 приложения 7). Таким образом, рацион блюд и кулинарных изделий по приемам пищи соответствует требованиям п.п. 8.1.2 настоящих санитарных правил.

Масса порций и суммарные объемы блюд по приемам пищи для детей в возрасте с 1-3 года лет

День	Завтрак		Второй завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма
1 день	450	350	100	100	520	450	270	200	400	400
2 день	350	350	100	100	530	450	200	200	425	400
3 день	350	350	100	100	520	450	200	200	400	400
4 день	350	350	100	100	520	450	240	200	400	400
5 день	354	350	100	100	540	450	230	200	400	400

Таблица 3

6 день	350	350	100	100	530	450	285	200	395	400
7 день	495	350	100	100	370	450	200	200	350	400
8 день	350	350	100	100	530	450	265	200	400	400
9 день	350	350	100	100	560	450	245	200	400	400
10 день	354	350	100	100	580	450	275	200	400	400
среднее	354	350	100	100	520	450	241	200	397	
норма	350	350	100	100	450	450	200	200	400	400

Масса порций и суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям приложению № 9 (таблицы 1, 3) и п. 8,1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Пищевая и энергетическая ценность суточного рациона питания

Таблица 4.

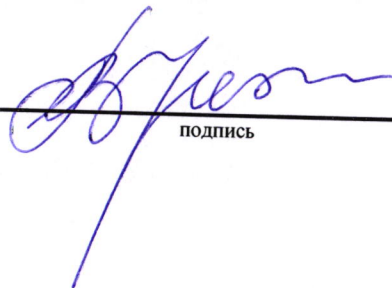
День	Пищевая ценность рациона			Калорийность
	Белки	Жиры	Углеводы	
1 день	44,7	45,2	198,58	1400,74
2 день	50,33	46,45	193,15	1405,3
3 день	40,47	49,32	199,8	1403,35
4 день	44,78	50,18	195,44	1417,59
5 день	44,57	43,19	191,85	1399,06
6 день	42,13	47,11	190,77	1411,95
7 день	41,32	46	198,3	1400,4
8 день	35,3	49,34	204,5	1400,82
9 день	42,23	51,36	203,1	1400,52
10 день	39,8	45,25	200,23	1405,52
Среднее содержание и соотношение пищевых веществ в суточном рационе	42,5	47,3	197,6	1404,5
Норма суточного рациона (приложение 10 СанПиН)	42	47	203	1400

Пищевая ценность рациона питания в среднем за 10 дней представленного примерного меню (содержание белков, жиров, углеводов, калорийность) соответствует требованиям, регламентированных п. 8.1.2.3 и таблицей 1 приложения 10 СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

Заключение: Основное организованное меню Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения Ненецкого автономного округа «Центр развития ребенка-детский сад «Радуга» для детей в возрасте с 1,6 до 3х лет соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения»

Санитарный врач по общей гигиене

должность



подпись

В.В.Брезкин