

В МБДОУ «Центр развития ребенка –детский сад №103» питание воспитанников организовано в соответствии с санитарными правилами и нормами (СанПиН 2.4.1.3940-13), на основании Устава ДОУ и основной образовательной программы дошкольного образования учреждения.

Поставку продуктов питания осуществляют индивидуальные предприниматели на основе муниципального контракта и договоров поставки:

- поставка яиц, мясной, рыбной, продукции: ИП Сокольникова А.О. (муниципальный контракт № 1-2 от 11.01.2016);
- поставка хлебо-булочных изделий: ИП Кириченко В. А. (договор поставки № 41 от 11.01.2016 г.);
- поставка овощей, фруктов, круп, молочной продукции: Евдокимова Е.И. (договор поставки № 1-4 от 11.01.2016)

Соблюдаются принципы сбалансированного питания:

➤ *Разнообразие рациона*

Питание 4-х разовое, распределение энергетической ценности рациона:

Завтрак — 20 %

2-й завтрак— 5 % (фрукты, соки)

Обед — 35 %

Полдник — 15 %

Ужин — 20 %

- *Обеспечение вкусовых достоинств и сохранности пищевой ценности продуктов.*
- *Учет индивидуальных особенностей детей* (в МБДОУ организовано диетическое питание для детей аллергиков).
- *Обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности питания.*

В ДОУ работают высококвалифицированные повара, что позволяет осваивать новые блюда.

Медицинские работники осуществляют систематический контроль за ассортиментом и качеством продуктов, сроками их хранения, качеством и разнообразием приготовления пищи, соблюдением норм питания, регулярно проводят мониторинг питания. В основе ежедневного меню лежит примерное десятидневное меню, на каждое блюдо имеются карточки-раскладки.

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области»	Ф 02 ДП ОИ-03-04-05-2015 Система менеджмента качества	Страница / из 3
О ПОРЯДКЕ ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ СООТВЕТСТВИЯ ПРОЕКТНОЙ И ИНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ органа инспекции		

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области»**

Почтовая ул., д. 3, Курск, 305000

тел./факс: (4712) 70-01-09, e-mail: cge@kursktelecom.ru, <http://46cge.rospotrebnadzor.ru/>
ОКПО 74399360, ОГРН 1054639017344, ИНН/КПП 4632050564/463201001

Аттестат аккредитации
в качестве органа инспекции
№ RA.RU.710041 выдан 04 июня 2015 г.
Федеральной службой по аккредитации



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № ОИ 10-07-02/4161

о соответствии санитарно-эпидемиологическим
правилам и нормативам примерного меню

1. **Наименование вида и объекта инспекции:** санитарно-эпидемиологическая экспертиза примерного 10-ти дневного меню, используемого для организации питания детей в возрасте 1,5-3 лет, посещающих Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Центр развития ребенка - детский сад №103».
2. **Основание для проведения оценки соответствия (экспертизы):** заявление вх. №46-20/9630-2019 от 16.10.2019г.
3. **Заявитель:** Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Центр развития ребенка - детский сад №103»
4. **Юридический адрес:** г. Курск, ул.Большевиков,93
5. **Фактический адрес:** г. Курск, ул.Большевиков,93
6. **Сведения о специалисте, осуществляющем оценку соответствия:** Копылова Юлия Леонидовна, врач по гигиене детей и подростков.
7. **При проведении оценки соответствия** примерного меню, используемого для организации питания детей в возрасте 1,5-3 лет, посещающих Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Центр развития ребенка - детский сад №103» требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» **установлено:**

Питание детей, посещающих дошкольное учреждение, организовано в соответствии с примерным меню, рассчитанным не менее чем на 2 недели.

В детском дошкольном учреждении, с полным 12-ти часовым пребыванием детей, организовано пятиразовое питание (завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник, ужин). Завтрак состоит из горячего блюда и горячего напитка с бутербродом. Второй завтрак включает в себя фрукт или сок. Обед включает овощную закуску, первое, второе блюдо (гарнир и основное горячее блюдо из мяса, птицы или рыбы) и напиток. Полдник включает напиток и кондитерское изделие без крема. Ужин состоит из горячего блюда, напитка.

В примерном меню суммарный объем порций блюд по отдельным приемам пищи в среднем за 10 дней соответствует требованиям п.15.6., прил.13 СанПиН 2.4.1.3049-13 и составляет на завтрак 348 гр. (при норме 350-450 гр.), обед 578 гр. (при норме 450-550 гр.), полдник –216 гр (при норме 200-250 гр.), ужин –446 гр (при норме 400-500гр). Питание детей в дошкольном образовательном учреждении осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд соблюдается щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка.

При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания проводится их замена на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами в меню внесены специализированные продукты питания – хлеб «Ржаной», «Пшеничный» обогащенный йодказеином. В целях профилактики гиповитаминозов проводят естественную витаминизацию (для организаций питания используют компоты из сухофруктов, чай с лимоном). Количество витаминизированных напитков обеспечивает не более 15% витаминов от суточной потребности. Фактическое меню составлено с учетом сезонности. Овощи урожая прошлого года в период после 1 марта используют только после термической обработки.

Величины потребления энергии, соотношение белков, жиров и углеводов составляют:

-средняя калорийность в день составляет 1718 ккал, что обеспечивает суточную потребность в энергии на 100%;

-ежедневное потребление основных пищевых веществ составляет для белков 55гр, для жиров 60 гр, для углеводов 243гр

-в фактическом меню содержание белков обеспечивает 12,8% от калорийности рациона, жиров -32,0%, углеводов -55%.

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области»	Ф 02 ДП ОИ-03-04-05-2015 Система менеджмента качества О ПОРЯДКЕ ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ СООТВЕТСТВИЯ ПРОЕКТНОЙ И ИНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ органа инспекции	Страница 3 из 3
--	---	-----------------

Среднесуточное потребление основных групп продуктов составляет (в брутто): молоко и кисломолочные продукты 379 гр (при норме 390гр), творог-36,2 гр (при норме 30гр), сметана-7,8гр (при норме 9гр) сыр- 4 гр (при норме 4гр), мясные продукты (костные, бескостные)- 50 гр (при норме 50гр), птица-21,8гр (при норме 20гр), рыба-30гр (при норме 31гр), овощи, зелень - 224гр (при норме 205гр), фрукты свежие -90 гр (при норме 90гр), сок – 90 гр (при норме 100гр), фрукты сухие- 9гр (при норме 9гр), крупы, злаки (бобовые)-28,4 гр (при норме 30гр), хлеб ржаной-45 гр (при норме 40гр), хлеб пшеничный-55гр (при норме 60гр), масло сливочное-17 гр (при норме 18гр), растительное масло – 8,3гр (при норме 9гр).

Производство готовых блюд осуществляется по технологическим картам, в которых отражены рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий, оформленных в соответствии с приложением №7 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Заключение: примерное меню, используемое для организации питания детей в возрасте 1,5-3 лет, посещающих Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Центр развития ребенка -детский сад №103», ул.Большевиков,93 **соответствует** требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Врач по гигиене детей и подростков



Ю.Л.Копылова

Заведующая отделом обеспечения санитарного надзора и экспертиз,
врач по общей гигиене



Л.А. Завгородняя

ФБУЗ «Центр гигиены и
эпидемиологии в Курской
области»

Прошито, пронумеровано,
скреплено печатью 3 л.

ИИИ

ИИИ 2019 г.



ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области»	Ф 02 ДП ОИ-03-04-05-2015	Страница /из 3
	Система менеджмента качества О ПОРЯДКЕ ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ СООТВЕТСТВИЯ ПРОЕКТНОЙ И ИНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ органа инспекции	

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области»**

Почтовая ул., д. 3, Курск, 305000

тел./факс: (4712) 70-01-09, e-mail: cge@kursktelecom.ru, <http://46cge.rospotrebnadzor.ru/>
ОКПО 74399360, ОГРН 1054639017344, ИНН/КПП 4632050564/463201001

Аттестат аккредитации
в качестве органа инспекции
№ RA.RU.710041 выдан 04 июня 2015 г.
Федеральной службой по аккредитации

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель главного врача



И.Б.Агеева

16 октября 2019 г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № ОИ 10-07-02/4162

о соответствии санитарно-эпидемиологическим
правилам и нормативам примерного меню

- 1.Наименование вида и объекта инспекции:** санитарно-эпидемиологическая экспертиза примерного 10-ти дневного меню, используемого для организации питания детей в возрасте 3-7 лет, посещающих Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Центр развития ребенка -детский сад №103».
- 2.Основание для проведения оценки соответствия (экспертизы):** заявление вх. №46-20/9629-2019 от 16.10.2019г.
- 3.Заявитель:** Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Центр развития ребенка -детский сад №103»
- 4.Юридический адрес:** г. Курск, ул.Большевиков,93
- 5. Фактический адрес:** г. Курск, ул.Большевиков,93
- 6.Сведения о специалисте, осуществляющем оценку соответствия:** Копылова Юлия Леонидовна, врач по гигиене детей и подростков.
- 7. При проведении оценки соответствия** примерного меню, используемого для организации питания детей в возрасте 3-7 лет, посещающих Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Центр развития ребенка -детский сад №103» требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» установлено:

Питание детей, посещающих дошкольное учреждение, организовано в соответствии с примерным меню, рассчитанным не менее чем на 2 недели.

В детском дошкольном учреждении, с полным 12-ти часовым пребыванием детей, организовано пятиразовое питание (завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник, ужин). Завтрак состоит из горячего блюда и горячего напитка с бутербродом. Второй завтрак включает в себя фрукт или сок. Обед включает овощную закуску, первое, второе блюдо (гарнир и основное горячее блюдо из мяса, птицы или рыбы) и напиток. Полдник включает напиток и кондитерское изделие без крема. Ужин состоит из горячего блюда, напитка.

В примерном меню суммарный объем порций блюд по отдельным приемам пищи в среднем за 10 дней соответствует требованиям п.15.6., прил.13 СанПиН 2.4.1.3049-13 и составляет на завтрак 454 гр. (при норме 400-550 гр.), обед 725 гр. (при норме 600-800 гр.), полдник –268 гр (при норме 250-350 гр.), ужин –476 гр (при норме 450-600гр).

Питание детей в дошкольном образовательном учреждении осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд соблюдается щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка.

При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания проводится их замена на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами в меню внесены специализированные продукты питания – хлеб «Ржаной», «Пшеничный» обогащенный йодказеином. В целях профилактики гиповитаминозов проводят естественную витаминизацию (для организаций питания используют компоты из сухофруктов, чай с лимоном). Количество витаминизированных напитков обеспечивает не более 15% витаминов от суточной потребности. Фактическое меню составлено с учетом сезонности. Овощи урожая прошлого года в период после 1 марта используют только после термической обработки.

Величины потребления энергии, соотношение белков, жиров и углеводов составляют:

-средняя калорийность в день составляет 2013 ккал, что обеспечивает суточную потребность в энергии на 100%;

-ежедневное потребление основных пищевых веществ составляет для белков 66гр, для жиров 73 гр, для углеводов 267гр

-в фактическом меню содержание белков обеспечивает 13,1% от

калорийности рациона, жиров -32,79%, углеводов -54,09%.

Среднесуточное потребление основных групп продуктов составляет (в брутто): молоко и кисломолочные продукты 420 гр (при норме 450гр), творог-39 гр (при норме 40гр), сметана-9гр (при норме 11гр) сыр- 6 гр (при норме 6гр), мясные продукты (костные, бескостные)- 56 гр (при норме 55гр), птица-25гр (при норме 24гр), рыба-32гр (при норме 37гр), овощи, зелень -250 гр (при норме 260гр), фрукты свежие -100 гр (при норме 100гр), сок – 90 гр (при норме 100гр), фрукты сухие-12гр (при норме 11гр), крупы, злаки (бобовые)-39 гр (при норме 43гр), хлеб ржаной-48,6 гр (при норме 50гр), хлеб пшеничный-76гр (при норме 80гр), масло сливочное-20 гр (при норме 21гр), растительное масло-10 гр (при норме 11гр).

Производство готовых блюд осуществляется по технологическим картам, в которых отражены рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий, оформленных в соответствии с приложением №7 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Заключение: примерное меню, используемое для организации питания детей в возрасте 3-7 лет, посещающих Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Центр развития ребенка -детский сад №103», ул.Большевиков,93 **соответствует** требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Врач по гигиене детей и подростков

Ю.Л.Копылова

Заведующая отделом обеспечения санитарного надзора и экспертиз,
врач по общей гигиене

Л.А. Завгордняя

ФБУЗ «Центр гигиены и
эпидемиологии в Курской
области»

Прошито, пронумеровано,
скреплено печатью 3 л.

(*Три листа*)

2019 г.

