

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»
Филиал Федерального бюджетного учреждения
здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в
Свердловской области
в городе Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском
районах»

624605, Свердловская область, г. Алапаевск, ул. Ленина, дом
125
тел. (34346)3-19-21, E-mail: mail_02@66.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 01901231, ОГРН 1056603530510, ИНН/КПП
6670081969/660102001

АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ ОРГАНА ИНСПЕКЦИИ
№ RA.RU.710069 от 28 июля 2015 г.

Утверждаю

И.о. главного врача филиала Федерального
бюджетного учреждения здравоохранения «Центр
гигиены и эпидемиологии в Свердловской области
в городе Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и
Режевском районах»,
заместитель технического директора органа
инспекции

Н. В. Анкушина



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 02-02-03-22/155

Заключение составлено 10-00 04.07.2018 г. г. Алапаевск, ул. Ленина, 125

Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах»

На основании заявки субъекта права № 2611 от 09.06.2018 г.

экспертом :

Зверева Наталья Павловна	Врач по гигиене детей и подростков Филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах»	Сертификат специалиста № 0166180178188, дата выдачи 31.08.2014 г. ГБОУ ВПО УГМУ Минздрава России
--------------------------	--	---

проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза с 09.06.2018 по 04.07.2018
Примерного 10-дневного меню для детей с 2 до 3 лет, с 3 до 7 лет

в отношении:

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД С
ПРИОРИТЕТНЫМ ОСУЩЕСТВЛЕНИЕМ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ХУДОЖЕСТВЕННО-ЭСТЕТИЧЕСКОМУ
НАПРАВЛЕНИЮ РАЗВИТИЯ ДЕТЕЙ № 35"

623771, Свердловская обл., Артемовский район, п. Сосновый Бор, Иванова ул., 4
на объекте(ах) :

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД С ПРИОРИТЕТНЫМ ОСУЩЕСТВЛЕНИЕМ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ХУДОЖЕСТВЕННО- ЭСТЕТИЧЕСКОМУ НАПРАВЛЕНИЮ РАЗВИТИЯ ДЕТЕЙ № 35"	623771, Артемовский район, п. Сосновый Бор, ул. Иванова, 4
---	---

Материалы для проведения экспертизы представил:

Заведующий МБДОУ № 35 Культикова Татьяна Юрьевна - 623771, Свердловская обл., Артемовский район, п.
Сосновый Бор, ул. Иванова, 4

Материалы поступили «09» июня 2018 г.

Рассмотрев материалы: примерное 10-дневное меню для детей с 2 до 3 лет, с 3 до 7 лет, накопительная ведомость для
детей с 2 до 3 лет, с 3 до 7 лет, технологические карты, Сборник технических нормативов для питания детей в
дошкольных организациях: методические рекомендации и технические документы/Д.В. Гращенков, Л. И. Николаева.
-2-е изд., перераб. и доп. – Екатеринбург, 2011, в двух частях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для
питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы
(реферативно), Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях: Методические указания города
Москвы, 2007. Разработано: Конь И.Я. (ГУ НИИ питания РАМН); Мосов А.В. (Управление Роспотребнадзора по
городу Москве, НИИ гигиены и охраны здоровья детей и подростков ГУ НЦЗД РАМН); Тобис В.И., (Московский
фонд содействия санитарно-эпидемиологическому благополучию населения); Цапенко М.М. (Департамент
образования города Москвы) и другие, Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий

для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений (г. Пермь) 2013 г., Поляковский Ю. И.
"Сборник технологических карточек, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных и
детских оздоровительных учреждений" г. Уфа, 2010 г.

перечень поступивших материалов с указанием разработчика материалов

УСТАНОВЛЕНО:

1. Данные учета субъекта права

1.	наименование	МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД С ПРИОРИТЕТНЫМ ОСУЩЕСТВЛЕНИЕМ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ХУДОЖЕСТВЕННО-ЭСТЕТИЧЕСКОМУ НАПРАВЛЕНИЮ РАЗВИТИЯ ДЕТЕЙ № 35"
2.	адрес	623771, Свердловская обл., Артемовский район, п. Сосновый Бор, Иванова ул., 4
3.	дата регистрации	28.12.1994
4.	ИНН	6602007942
5.	ОКПО	55789322
6.	ОГРН	1026600580522
7.	организационно-правовая форма	Учреждения
8.	вид собственности	Муниципальная собственность
9.	наличие ППК	есть
10.	ОКВЭД	85.11
11.	группировка предпринимательства	бюджетные организации
12.	руководитель: ФИО, должность	Культикова Татьяна Юрьевна, заведующая
13.	телефон, факс, e-mail	45-3-93

2. Данные учета объектов

Данные по объекту							
1.	наименование	МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД С ПРИОРИТЕТНЫМ ОСУЩЕСТВЛЕНИЕМ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ХУДОЖЕСТВЕННО-ЭСТЕТИЧЕСКОМУ НАПРАВЛЕНИЮ РАЗВИТИЯ ДЕТЕЙ № 35"					
2.	адрес	623771, Артемовский район, п. Сосновый Бор, Иванова ул., 4					
3.	ОКВЭД	85.11 Образование дошкольное					
4.	ведомственная классификация	дошкольные учреждения (85.11, 88.91)					
5.	классификация предприятия розничной торговли						
6.	наличие ППК	нет					
7.	наличие ИИИ	нет					
8.	руководитель: ФИО, должность	Культикова Татьяна Юрьевна, заведующая					
9.	телефон, факс, e-mail	45-3-93					
10.	контактная информация						
11.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы
	всего	30	0	111	0	0	0
	женщины	28					
	подростки 15-17 лет						
Предмет экспертизы							
№ п/п	наименование НД	пункты НД					
1.	СанПиН 2.4.1.3049-13 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций.	14.10., 14.11., 14.16.2., 15.1., 15.3., 15.4., 15.5., 15.6., 15.7., 15.11.					
Описательная часть							

На основании заявки субъекта права № 2611 от 09.06.2018 г. проведена экспертиза примерного 10-дневного меню для питания детей с 2 до 3 лет, с 3 до 7 лет Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения "Детский сад № 35", расположенного по адресу: 623711, Свердловская обл., Артемовский район, п. Сосновый Бор, ул. Иванова, 4. Примерное 10-дневное меню составлено на основании Сборника технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях: методические рекомендации и технические документы /Д.В. Гращенков, Л. И.

Николаева. -2-е изд., перераб. и доп. – Екатеринбург, 2011. в двух частях, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы (реферативно). Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях: Методические указания города Москвы, 2007. Разработано: Конь И.Я. (ГУ НИИ питания РАМН); Мосов А.В. (Управление Роспотребнадзора по городу Москве, НИИ гигиены и охраны здоровья детей и подростков ГУ НЦЗД РАМН); Тобис В.И., (Московский фонд содействия санитарно-эпидемиологическому благополучию населения); Цапенко М.М. (Департамент образования города Москвы) и другие, Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений (г. Пермь) 2013 г., Поляковский Ю. И. "Сборник технологических карточек, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных и детских оздоровительных учреждений" г. Уфа, 2010 г.

Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд применяются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка. При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечено выполнение технологии приготовления блюд, изложенных в технологических картах, которые оформлены в соответствии с приложением 7 настоящих санитарных правил, а также соблюдены санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта используются только после термической обработки, в меню предусмотрена в 3 день замена салата из белокочанной капусты с луком и растительным маслом на салат из припущенной моркови и яблок с растительным маслом, в 9 день замена салата из белокочанной капусты с растительным маслом на салат из отварной свёклы с солёными огурцами и растительным маслом.

Питание удовлетворяет физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии и составляет: для детей 2-3 лет – 864,5-1175 ккал, для детей 3-7 лет – 1111,5-1512 ккал, что соответствует требованиям санитарных правил. Питание организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации, рассчитанным на 4 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастных групп 2-3 года и 3-7 лет и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, указанных в приложении 10 санитарных правил. При составлении примерного меню руководствуются распределением энергетической ценности суточного рациона по отдельным приемам пищи с учетом таблицы 4 санитарных правил: в дошкольной образовательной организации с дневным 10-часовым пребыванием детей завтрак составляет 20-25 % от суточного рациона, 2 завтрак – 5 % от суточного рациона, обед – 30-35 % от суточного рациона, полдник – 10-15 %, что соответствует требованиям санитарных правил. В промежутке между завтраком и обедом предусмотрен дополнительный прием пищи – второй завтрак, включающий напиток или сок, либо свежие фрукты. Примерное меню содержит информацию в соответствии с приложением 12. Приведены ссылки на рецепты используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты оформлены в соответствии с приложением 7.

Завтрак состоит из горячего блюда (каши пшеничной молочной с маслом сливочным, каши гречневой молочной с маслом сливочным, каши кукурузной молочной с маслом сливочным, омлета с картофелем (запечённого), каши овсяной молочной с маслом сливочным, кашей молочной ассорти (рис, пшено) с маслом сливочным, макаронные изделия отварные с сосисками отварными, каши пшённой с изюмом и маслом сливочным, суп молочный с крупой, каша молочная ассорти (пшенично-кукурузная) с маслом сливочным, хлеба с маслом, хлеба с маслом и сыром, хлеба с сыром, бутерброда с повидлом и горячего напитка (чай с молоком, кофейный напиток с молоком, кисель из концентрата плодового или ягодного, какао с молоком). Обед включает закуску (салат из отварного картофеля с зелёным горошком и растительным маслом, салат из свежих помидор с растительным маслом, салат из белокочанной капусты с луком и растительным маслом, салат из свежих огурцов с растительным маслом, сельдь с картофелем и сливочным маслом, салат из редиса с растительным маслом, помидоры свежие (нарезка), салат из отварного картофеля с зелёным луком и растительным маслом, салат из белокочанной капусты с растительным маслом, огурцы свежие (нарезка), первое блюдо (суп картофельный со сметаной, суп рыбный из консервов, суп картофельный с крупой, суп из овощей со сметаной, суп фасолевый, рассольник с крупой и сметаной, щи из свежей капусты с крупой и сметаной, суп картофельный с клёцками, суп крестьянский с крупой и сметаной, борщ со сметаной), второе (голубцы с мясом говядины и рисом, азу, биточки (котлеты) из мяса говядины паровые с рагу из овощей, зразы или рулет из рыбы, соус молочный, рагу из мяса кур, капуста тушёная с мясом (бигус), рыба припущенная с молоком и овощами и картофельное пюре, плов из мяса кур, тефтели рыбные в соусе и гарнир овощной сборный, кабачки тушеные и биточки из мяса говядины, запечённые со сметанным соусом), напиток (компот из свежих фруктов, компот из яблок и кураги, компот из кураги и изюма, компот из чернослива и изюма, компот из сухофруктов и шиповника, компот из сухофруктов), хлеб ржаной и пшеничный, обогащенный Вальетком 8. В 10 день предусмотрена замена кабачков тушёных на картофельное пюре с морской капустой. Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, кроме того, предусмотрено разнообразие блюд, выдаваемых на полдник – во 2 день – запеканка из рыбы с капустой, в 3 день запеканка из творога с яблоками, в 5 день суфле творожное, в 7 день суфле из овощей, в 9 день пудинг из творога с морковью.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям приложения 13 санитарных правил (в граммах):

Возраст детей	Завтрак	Обед	Полдник
от 1 года до 3 лет	350 - 450	450 - 550	200 - 250
от 3 до 7 лет	400 - 550	600 - 800	250 - 350

В дошкольной образовательной организации, функционирующей в режиме 10 часов, примерным меню предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и др.) включены 2 - 3 раза в неделю. Кратность приема пищи и режим питания детей по отдельным приемам пищи определена временем пребывания детей и режимом работы дошкольной образовательной организации. При 10-часовом пребывании детей организовано 4-разовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник в соответствии с требованиями санитарных правил.

Нарушения требований НД не установлено

3. Выводы:

Примерное 10-дневное меню для детей с 2 до 3 лет, с 3 до 7 лет, накопительная ведомость для детей с 2 до 3 лет, с 3 до 7 лет, технологические карты

в объеме проведенной экспертизы

соответствует (ю) / не соответствует (нот) требованиям

СанПиН 2.4.1.3049-13 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций.

Экспертное заключение составлено:
врач по гигиене детей и подростков

должность

подпись

Зверева Наталья Павловна

ФИО

К заключению прилагаются
примерное 10-дневное меню для детей с 2 до 3 лет, с 3 до 7 лет, накопительная ведомость для детей с 2 до 3 лет, с 3 до 7 лет, технологическая карта № 15/1 на салат из свежих помидор с растительным маслом, технологическая карта № 16/7 на зразы или рулет из рыбы, технологическая карта № 1/11 на соус молочный, технологическая карта № 52/3 на макароны отварные с овощами.

акты отбора проб (образцов) продукции, протокол (ы) (включая) проведенных исследований (испытаний)

другие документы или их копии, связанные с предметом экспертизы

Экспертное заключение получил

05 июля 2018г.

должность

подпись

ФИО

заведующий

Т. В. Кузнецова

лицо, уполномоченное руководителем организации или индивидуальным предпринимателем

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575781

Владелец Культикова Татьяна Юрьевна

Действителен с 18.02.2022 по 18.02.2023