



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



УТВЕРЖДАЮ
Главный врач (заместитель)
ФБУЗ «Центр гигиены и
эпидемиологии
в Тюменской области»
А.Я.Фольмер

№ 019/Д

2 « 03 » Декабря 2018 г.

г. Тюмень

Экспертное заключение

о соответствии (несоответствии) зданий, территории, строений, сооружений, помещений, оборудования, транспортных средств и других подобных объектов, используемых юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями для осуществления своей деятельности требованиям государственных санитарно-эпидемиологических правил.

- 1. Наименование услуги:** экспертиза примерного 20 дневного меню для питания детей 3-7 лет ООО «Магия вкуса».
- 2. Заявитель:** Общество с ограниченной возможностью «Магия вкуса» (ООО «Магия вкуса»); юридический адрес: 625025, г. Тюмень, пер. Магнитогорский, д. 25; фактический адрес: 625034, г. Тюмень, ул. Камчатская, д.192; ИНН 7204122539, ОГРН 1087232012262.
- 3. Получатель:** Общество с ограниченной возможностью «Магия вкуса» (ООО «Магия вкуса»); юридический адрес: 625025, г. Тюмень, пер. Магнитогорский, д. 25; фактический адрес: 625034, г. Тюмень, ул. Камчатская, д.192; ИНН 7204122539, ОГРН 1087232012262.
- 4. Нормативные документы используемые экспертами при проведении экспертизы:** СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях».
- 5. Санитарно-эпидемиологической экспертизой установлено:**
Представленные документы:
Примерное 20-ти дневное меню для питания детей возрастной группы 3-7 лет; заявление № 77984 от 14.11.2018г.

Представленное меню разработано для четырехразового питания (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) детей с 3 до 7 лет в дошкольном образовательном учреждении, просчитано по содержанию основных пищевых веществ и энергии. Меню разработано на

основании СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях».

Представлена аннотация к меню, содержащая ссылки на используемую литературу, нормативные документы, пояснения к меню, требования к кулинарной обработке продуктов.

При составлении меню использованы:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть – М.: Хлебпродинформ, 1996г.;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах – М.: Хлебпродинформ, 2004г.;
- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 – Москва, 2006г.
- Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.- М.: Дели принт, 2011г.

Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд (масса порций), энергетической и пищевой ценности готовых блюд, содержание витамина С в каждом блюде. Приводится ссылка на рецептуры блюд и кулинарных изделий в соответствии с используемыми сборниками, согласно п.15.5 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях».

Меню достаточно разнообразное, включает молоко и кисломолочные продукты, растительное и сливочное масло, сахар, овощи, картофель, крупы, фрукты, хлеб, блюда из мяса и рыбы ежедневно.

Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не отмечено.

Технология приготовления блюд обеспечивает принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, припускание, тушение, запекание, приготовление на пару, приготовление в конвектомате; исключены блюда с раздражающими свойствами, запрещенные в питании обучающихся блюда и продукты.

В меню учитывается витаминизация холодных напитков (компоты) аскорбиновой кислотой, используется соль йодированная.

Меню включает завтрак, второй завтрак, обед и полдник, согласно п.15.4 (таблица 4) СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях».

Завтрак состоит из горячего блюда, бутерброда и напитка. На второй завтрак подается напиток или свежие фрукты. Обед включает закуску (салат или порционные овощи), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток. Полдник включает напиток с булочными или кондитерскими изделиями без крема, в соответствии с п.15.4, 15.6 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях».

На долю завтрака приходится 20-25%; второго завтрака – 5%, обеда – 30-35%; полдника – 10-15% суточного рациона.

Средняя калорийность – 1329,40 ккал, что составляет 73,86 % от необходимой потребности в энергии детей данной возрастной категории.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют приложению 13, п.15.6 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях».

Заключение:

Представленное примерное 20-дневное меню для питания детей возрастной группы 3 - 7 лет, разработанное Обществом с ограниченной возможностью «Магия вкуса» (ООО «Магия вкуса») **соответствует** требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях».

Врач по общей гигиене



В.И.Нечепуренко