



Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей и
благополучия человека

Новокузнецкий филиал
по железнодорожному транспорту
ФБУЗ «Центр гигиены и
эпидемиологии
в Кемеровской области-Кузбассе»

ул. Вокзальная, д. 33, г. Новокузнецк, 654029
Тел: (384-3) 78-25-12, факс: (384-3) 78-25-12
E-mail: sesnk@mail.ru

ОКПО 74313499, ОГРН 1054205030384
ИНН/КПП 4205081103/420501001

16.03.2022 № 132/005-ОГДиП
На № 78/11 от 16.02.2022

УТВЕРЖДАЮ

Главный врач Новокузнецкого филиала по
железнодорожному транспорту ФБУЗ
«Центр гигиены и эпидемиологии в
Кемеровской области-Кузбассе»


Т.В. Исыпова



**Экспертное заключение
по гигиенической оценке фактического питания в организованных
и неорганизованных коллективах**

1. **Объект санитарно-эпидемиологической экспертизы:**
 - фактическое питание детей.
2. **Наименование учреждения, где производился отбор проб (образцов):** Частное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 172 открытого акционерного общества «Российские железные дороги» (ЧДОУ «Детский сад № 172 ОАО «РЖД»).
3. **Фактический адрес:** 653205, Кемеровская область-Кузбасс, Прокопьевский район, п/ст. Терентьевская, ул. Вокзальная, 1а.
4. **Юридический адрес:** 653205, Кемеровская область-Кузбасс, Прокопьевский район, п/ст. Терентьевская, ул. Вокзальная, 1а.
5. **Ф.И.О. руководителя:** заведующая Батакова Ирина Владимировна, **телефон:** 8 (3846) 6-47-14.
6. **Основание для проведения экспертизы:** поручение территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Кемеровской области в городе Новокузнецке № 78/11 от 16.02.2022 г., идентификационный номер заявки 22-ОИ-15/98-3-1-7-ОГДиП
7. **Документы, представленные на экспертизу:**
 - копия журнала бракеража готовой кулинарной продукции, заверенная заведующей;
 - копии меню-требований на выдачу продуктов питания, заверенные заведующей;
 - копия примерного всесезонного 10-ти дневного меню;
 - копии технологических карт на блюда;
 - меню за 14.03.2022, 15.03.2022, 16.03.2022;
 - журнал здоровья.


/ Бердикова Е.А. /

01(1)

8. Перечень нормативной документации, на основании которой проводилась экспертиза:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

9. Дата проведения инспекции: плановая проверка в рамках государственного задания проводилась 14.03.2022г.

10. Оценка фактического питания детей школьного возраста:

В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы проведена оценка фактического рациона питания по представленным копиям журнала бракеража готовой кулинарной продукции, меню-требований и примерного 10 дневного меню, утвержденного заведующей ЧДОУ «Детский сад № 172 открытого акционерного общества «Российские железные дороги», что соответствует требованиям п. 8.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Сборник рецептов, на основании которого разработано меню, представлен.

При 12-часовом пребывании детей в дошкольном учреждении организовано 5 разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин), что соответствует требованиям приложения № 12 п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для обеспечения здоровым питанием всех детей в ЧДОУ «Детский сад № 172 открытого акционерного общества «Российские железные дороги» имеется примерное 10-дневное цикличное меню, которое составлено в соответствии с рекомендуемой формой (приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), для каждой возрастной группы детей, что соответствует требованиям п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

С учетом возраста детей в примерном меню соблюдены требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд, что соответствует требованиям приложение № 9 таблица № 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

- для детей от 1 до 3 лет (каши – 130-150г, напитки – 150-180г, салат – 30-40г, суп – 150-180г, мясные блюда – 50-60г, гарнир- 110-120г, фрукты – 95г);

- для детей от 3 до 7 лет (каши – 150-200г, напитки – 180-200г, салат – 50-60г, суп – 180-200г, мясные блюда – 70-80г, гарнир- 130-150г, фрукты – 100г).

Суммарный объем блюд по приемам пищи (в граммах) для детей от 1 до 3 лет.

Дни недели	Завтрак (гр.)	Второй завтрак (гр.)	Обед (гр.)	Полдник (гр.)	Ужин (гр.)
Норматив	350	100	450	200	400
1 день	365	100	590	200	410
2 день	355	100	540	200	430
3 день	358	100	580	200	400
4 день	355	100	560	200	410
5 день	363	100	580	200	450
6 день	403	100	575	200	440
7 день	350	100	520	200	400
8 день	363	100	590	200	470
9 день	365	100	540	200	410
10 день	405	100	570	200	420



/Бердикова Е.А./

Ф.И.О.

По представленным данным суммарный объем блюд соответствует по приемам пищи в граммах для детей в возрасте от 1 до 3 лет, что соответствует требованиям п. 8.1.2. Приложения № 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Суммарный объем блюд по приемам пищи (в граммах) для детей от 3 до 7 лет.

Дни недели	Завтрак (гр.)	Второй завтрак (гр.)	Обед (гр.)	Полдник (гр.)	Ужин (гр.)
Норматив	400	100	600	250	450
1 день	425	100	700	250	480
2 день	415	100	650	250	510
3 день	422	100	700	250	450
4 день	415	100	700	250	480
5 день	415	100	680	250	510
6 день	465	100	680	250	510
7 день	422	100	630	250	450
8 день	427	100	700	250	550
9 день	425	100	660	250	480
10 день	465	100	660	250	500

По представленным данным суммарный объем блюд соответствует по приемам пищи в граммах для детей в возрасте от 3 до 7 лет, что соответствует требованиям п. 8.1.2. Приложения № 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур, что соответствует требованиям п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд, что соответствует требованиям п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В технологических картах указана температура горячих блюд при раздаче, что соответствует требованиям п. 5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В режиме дня расписание приемов пищи в летний и зимний периоды соответствуют по времени, что соответствует требованиям п. 8.1.2. Приложения № 10 таблица № 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В раздевальной комнате группы для родителей размещаются:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с наименованием приема пищи, наименованиями блюд, массой порций, калорийности порций, что соответствует требованиям п.8.1.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- меню дополнительного питания с указанием наименований блюд, массы порций, калорийности, что соответствует требованиям п.8.1.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Рекомендации по организации здорового питания детей размещены для родителей, что соответствует требованиям п.8.1.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Наименование блюд и кулинарных изделий, указанных в вывешенном меню



/Бердикова Е.А./

ФГО

соответствуют наименованиям, указанным в технологических картах, что соответствует требованиям п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню используется С-витаминизированные напитки (третье блюдо). Витаминные напитки готовятся в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей, что соответствует требованиям п. 8.1.6. Приложение № 10 таблица № 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В целях профилактики йододефицитных состояний на пищеблоке используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий, что соответствует требованиям п. 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

На момент проведения обследования 14.03.2022 в Частном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 172 ОАО «РЖД» рацион питания включает разнообразный ассортимент продуктов; продукты, указанные в приложении № 6 санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения в питании не используются, что соответствует требованиям п. 8.1.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Ежедневно медицинский сотрудник проводит осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал, который оформлен в соответствии с рекомендациями (приложение № 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует требованиям п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В дошкольном образовательном учреждении ведется журнал «Ведомости контроля за рационом питания», который оформлен в соответствии с приложением № 13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, что соответствует требованиям п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Прием пищевой продукции и продовольственного сырья осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, что соответствует требованиям п. 2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Заключение:

Фактическое питание детей в Частном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 172 ОАО «РЖД» соответствует требованиям:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» пп. 2.2, 2.8, 2.22, 5.2, 8.1.3, 8.1.2, 8.1.3, 8.1.4, 8.1.6, 8.1.7, 8.1.9, приложения № 9 таблица № 1, приложения № 9 таблица № 3, приложение 10 таблица № 1, приложение № 10 таблица № 4, приложение № 8, приложение № 12, приложение № 13.

Врач по общей гигиене


Подпись

Бердикова Е.А.
ФИО


/Бердикова Е.А./
ФИО