



Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Ханты-Мансийском автономном округе – ЮГРЕ»

Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре
в городе Нижневартовске и в Нижневартовском районе,

в городе Мегионе и в городе Радужном»

628606, Тюменская область, Ханты-Мансийский автономный округ – Югра,
город Нижневартовск, улица Омская, дом 15

г.Нижневартовск тел/факс: 8 (3466) 41-26-52, e-mail: ses-nv@yandex.ru

г.Радужный, тел:8 (34668) 3-67-95, e-mail: ff_7@xmao.su

ОКПО 76830224, ОГРН 1058600003736, ИНН/КПП 8601024804/860101001

исх. № 01-02/1526 от 13.11.24

Заведующему МАДОУ ДС № 3 «Ласточка»
Л.И. Саяховой

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в г. Нижневартовске и Нижневартовском районе, в г. Мегионе и в г. Радужном» на Ваше заявление вход № 1856 от 16.09.2024г. направляет экспертное заключение № МВ.197.01753 Н.М. от 11.11. 2024 г

Главный врач

Л.Н. Шафранова



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

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре»

Орган инспекции

Юридический адрес: 628011, ХМАО-Югра, г. Ханты-Мансийск, ул. Рознина, д.72 телефон: 8(3467)359707, факс: 8(3467)359701 e-mail: epid_fgu3@xmao.su; сайт: http://fbu3hmao.ru/ ОКПО 76830224, ОГРН 1058600003736 ИНН 8601024804, КПП 860101001 Фактический адрес: 628606, ХМАО-Югра, г. Нижневартовск, ул. Омская, д. 15	Аттестат аккредитации: RA.RU.710084 Дата включения в реестр: 03.07.2015
--	--

Утверждаю,
Заместитель руководителя
органа инспекции
(подпись)
Л.Н. Шафранова
М.П.



Экспертное заключение НВ.19.П.01753.11.24

от « 11 » 11 2024г.

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы проектной и иной
документации, продукции, факторов среды обитания, результатов лабораторно-
инструментальных исследований
(нужное подчеркнуть)

УСТАНОВЛЕНО:

Наименование объекта экспертизы	Инспекция услуг. Услуги по обеспечению питанием прочие. Основное двухнедельное меню МАДОУ «Детский сад №3 «Ласточка» на осенне-зимний период для возрастных категорий от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет. Стадия Проектирование.
Наименование разработчика, производителя объекта экспертизы:	Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №3 «Ласточка»
Юридический адрес разработчика, производителя объекта экспертизы:	628684, Ханты-Мансийский Автономный Округ -Югра, г. Мегион, проспект Победы, д.14/1
Реквизиты разработчика, производителя объекта экспертизы	ИНН 8605014807 / ОГРН1028601357146
Наименование заявителя:	Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №3 «Ласточка»

Юридический адрес заявителя: 628684, Ханты-Мансийский Автономный Округ -Югра,
г. Мегион, проспект Победы, д.14/1

Реквизиты заявителя
ИНН 8605014807 / ОГРН1028601357146

соответствуют (не соответствуют)

(нужное подчеркнуть)

санитарно-эпидемиологическим требованиям, установленным в государственных санитарно-эпидемиологических правилах и нормативах, технических регламентах: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Основанием для признания проектной и иной документации, продукции, факторов среды обитания, результатов лабораторно-инструментальных исследований соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям, установленным в государственных санитарно-эпидемиологических правилах и нормативах, технических регламентах являются следующие документы:

- акт инспекции проектной и иной документации, продукции, факторов среды обитания, результатов лабораторно-инструментальных исследований от 11.11.2024 г.

Лицо, проводившее экспертизу:

Врач по общей гигиене, заведующий
отделением обеспечением надзора за
гигиеной детей и подростков



(подпись)

Ю.Н. Шаповал
(Ф.И.О.)

* Настоящее экспертное заключение не является документом, дающим право на начало производства работ.



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

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
"Центр гигиены и эпидемиологии в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре"

Орган инспекции

Юридический адрес: 628011, ХМАО-Югра, г. Ханты-Мансийск, ул. Рознина, д.72 телефон: 8(3467)359707, факс: 8(3467)359701 e-mail: epid_fguz@xmao.su ; сайт: http://fbu3hmao.ru/ ОКПО 76830224, ОГРН 1058600003736 ИНН 8601024804, КПП 860101001 Фактический адрес: 628606, ХМАО-Югра, г. Нижневартовск, ул. Омская, д. 15	Аттестат аккредитации RA.RU.710084 Дата включения в реестр 03.07.2015
---	--

Акт инспекции
проектной и иной документации, продукции, факторов среды
обитания, результатов лабораторно-инструментальных

исследований

(нужное подчеркнуть)

от «11» 11 2024 г.

(приложение к экспертному заключению

№ ИВ.19.П.01753.11.24

от «11» 11 2024 г.)

Наименование объекта
экспертизы

Инспекция услуг. Услуги по обеспечению питанием прочие.
Основное двухнедельное меню МАДОУ «Детский сад №3
«Ласточка» на осенне-зимний период для возрастных
категорий от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет. Стадия
Проектирование.

Наименование разработчика,
производителя объекта
экспертизы:

Муниципальное автономное дошкольное образовательное
учреждение «Детский сад №3 «Ласточка»

Юридический адрес
разработчика, производителя
объекта экспертизы:

628684, Ханты-Мансийский Автономный Округ -Югра, г.
Мегион, проспект Победы, д.14/1

Реквизиты разработчика,
производителя объекта
экспертизы:

ИНН 8605014807 / ОГРН1028601357146

Основание для проведения
инспекции:

Договор № 389 от 04.03.2024года, письмо МАДОУ ДС № 3
"Ласточка" вход № 1856 от 16.09.2024г

Наименование заявителя:

Муниципальное автономное дошкольное образовательное
учреждение «Детский сад №3 «Ласточка»

Юридический адрес
заявителя:

628684, Ханты-Мансийский Автономный Округ -Югра, г.
Мегион, проспект Победы, д.14/1

Реквизиты заявителя:

ИНН 8605014807 / ОГРН1028601357146

ИВ.19.П.01753.11.24

Дата проведения инспекции:

с «16» сентября 2024 г. по «11» ноября 2024 г.

Цель инспекции:

Проведение санитарно-эпидемиологической экспертизы Примерное двухнедельное меню для установления соответствия требованиям нормативных документов: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Представленные материалы:

1. Основное двухнедельное меню МАДОУ «Детский сад №3 «Ласточка» на осенне-зимний период для возрастных категорий от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет;
2. Пояснительная записка к примерному меню.

Описательная часть:

Представленное перспективное примерное десятидневное меню составлено на период не менее двух недель и включает в себя распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню - приложение 8 п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Примерное меню утверждено заведующим МАДОУ ДМ №3 «Ласточка» в соответствии с требованиями п.8.1.3. - СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В соответствии с представленным меню для детей с ежедневным пребыванием МАДОУ ДС №3 «Ласточка» организует в течение дня 5-ти разовое питание, состоящее из завтрака, 2-го завтрака, обеда, полдника и ужина.

Представлена информация об использованной литературе, содержащая ссылки на используемую литературу, нормативные документы; пояснительная записка к меню; таблица распределение энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи; таблица суммарных объемов блюд по приемам пищи; таблица выполнения рекомендуемых наборов пищевых продуктов используемых для приготовления блюд и напитков (по данным накопительной ведомости) при пятиразовом питании, рацион питания детей; технологические карты. В технологических картах отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий, энергетическая ценность блюда, а также содержание белков, жиров, углеводов.

Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности. 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 приготовления блюд и кулинарных изделий. Запрещенные продукты не используются, что соответствует приложению 6 п.8.1.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Таблица 1. «Суммарные объемы блюд (за 10 дней) по приемам пищи (в граммах не менее)

Показатели	1-3 лет		3-7 лет	
	Фактическое	в соотв. СП	Фактическое	в соотв. СП
завтрак	356	350	422	400
2-ой завтрак	100	100	100	100
обед	550	450	692	600
полдник	201	200	252	250
ужин	402	400	465	450

Таким образом, суммарные объемы блюд по приемам пищи для детей от 1 года до 3 лет, с 3 лет до 7-ми лет соответствуют приложению 9, таблице 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Таблица 2. «Масса порций блюд и кулинарных изделий для детей с 1года до 3лет»

Название блюд	Масса порций в граммах для возрастных категорий от 1 до 3 лет		
	фактическая	в соотв. СП	% занижения массы порций
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130-154	130-150	
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-37	30-40	
Первое блюдо	150-156	150-180	
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	50-60	
Гарнир	110-110	110-120	
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-158	150-180	
Фрукты	95-100	95	

Таблица 2.1. «Масса порций блюд и кулинарных изделий для детей с 3 до 7 лет»

Название блюд	Масса порций в граммах для возрастных категорий от 3 до 7 лет		
	фактическая	в соотв. СП	% занижения массы порций
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	150-179	150-200	
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	50-58	50-60	
Первое блюдо	180-200	180-200	
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	70-80	70-80	
Гарнир	130-130	130-150	
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	180-186	180-200	
Фрукты	100-100	100	

Таким образом, в примерном меню соблюдены требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по массе порций блюд и кулинарного изделия для указанного возраста от 1 года до 3 лет, от 3 до 7 лет (таблица 1, приложение 9).

Ассортимент завтраков вторых завтраков, обедов, полдников и ужинов разнообразен и

включает крупяные и творожные, мясные и рыбные блюда, молочные продукты, блюда из яиц, овощи (свежие, тушеные, отварные), напитки и хлебобулочные изделия. Завтрак состоит из горячего блюда (молочной каши), горячего напитка и бутерброда, 2-й завтрак из фруктов. Обед включает закуску (салат), горячее первое блюдо (суп), горячее второе блюдо с гарниром и напиток (компоты, соки). Полдник состоит из молочного или кисломолочного продукта и хлебобулочного изделия. Ужин из закуску (салат), горячего блюда с гарниром (или творожного блюда), и напиток (соки, напитки из фруктов), либо чай.

Таблица 3. «Доля распределения суточной потребности пищевых веществ и энергии в дошкольной организации в зависимости от приема пищи»

Показатели	1-3 лет				% отклонения (+/-)
	Фактическое		В соответствии <u>сп.8.1.2.1. и</u> таблицей 3 прил.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
	Ккал	%	Ккал	%	
завтрак	322,31	23,02	280	20	+3,02
2-ой завтрак	44	3,2	70	5	-1,8
обед	490,4	35	490	35	0
полдник	233,1	16,65	210	15	+1,65
ужин	355,13	25,37	350	25	+0,37

Показатели	3-7 лет				% отклонения (+/-)
	Фактическое		В соответствии <u>сп.8.1.2.1. и</u> таблицей 3 прил.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
	Ккал	%	Ккал	%	
завтрак	382,62	21,26	360	20	+1,26
2-ой завтрак	44	2,4	90	5	-2,5
обед	626,3	34,79	630	35	-0,21
полдник	267,98	14,9	270	15	-0,1
ужин	447,85	24,88	450	25	-0,12

Примерное меню разработано с учетом возрастной категории, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности каждого приема пищи от суточного рациона, дифференцированно по возрастным группам детей в возрасте от 1 года до 3 лет, от 3 до 7 лет, что соответствует требованиям п.8.1.2, приложению 10, таблице 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню используется хлеб йодированный. Осуществляется С – витаминизация третьих блюд.

С целью профилактики йододефицитных состояний у детей при приготовлении блюд и кулинарных изделий используются соль поваренная йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий, что соответствует требованиям п.8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Таблица 4. «Средний показатель (за 10 дней) в отношении потребления пищевых веществ по приемам пищи »

Возраст	Белки	Жиры	Углеводы
1-3 лет	58	50,4	208,5
Соотношение в среднем за 10 дней	1	0,8	3,6
3-7 лет	72,3	62,6	250,3
Соотношение в	1	0,9	3,5

среднем за 10 дней			
-----------------------	--	--	--

Таким образом, примерное меню разработано с соблюдением требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ, что соответствует п 8.1.5, п.8.1.2, приложение 10, таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Таблица 5.«Выполнение рекомендуемых наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков (по данным накопительной ведомости) при пятиразовом питании (завтрак 20%, второй завтрак 5%, обед 35%, полдник 15%, ужин 25%)»

№ п/п	Наименование продуктов	Норма 1 ребенка в день (гр.) возраст 1-3 лет	Выполнение норм питания в 100% от суточной нормы	Фактическое выполнение (гр.) (по данным накопительной ведомости)
1	Хлеб ржаной	40	100%	40
2	Хлеб пшеничный	60	100%	60
3	Мука пшеничная	25	100,5%	25,13
4	Крупы, бобовые	30	94,3%	28,29
5	Макаронные изделия	8	102%	8,18
6	Картофель	120	98,8%	118,63
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	98,43%	177,16
8	Фрукты свежие	100	127,36%	127,36
9	Сухофрукты	9	98,2%	8,84
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	100	99,54%	99,54
11	Мясо 1-й категории	50	97%	48,55
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	95,45%	19,09
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	20	102%	20,51
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	101,9%	32,61
15	Молоко, кисломолочная пищевая продукция	390	95,54%	372,59
16	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	103,8;	31,14
17	Сыр	4	100%	4
18	Сметана	9	97,7%	8,8
19	Масло сливочное	18	104%	18,76

20	Масло растительное	9	102%	9,26
21	Яйцо, шт.	1	100%	1
22	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	25	105%	26,26
23	Кондитерские изделия	12	102%	12,27
24	Чай	0,5	100%	0,5
25	Какао-порошок	0,5	100%	0,5
26	Дрожжи хлебопекарные	0,4	100%	0,4
27	Соль пищевая поваренная йодированная	3	100%	3

Таблица 6. «Выполнение рекомендуемых наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков (по данным накопительной ведомости) при пятиразовом питании (завтрак 20%, второй завтрак 5%, обед 35%, полдник 15%, ужин 25%)»

№ п/п	Наименование продуктов	Норма 1 ребенка в день (гр.) возраст 3-7 лет	Выполнение норм питания в 100% от суточной нормы	Фактическое выполнение (гр.) (по данным накопительной ведомости)
1	Хлеб ржаной	50	100%	50
2	Хлеб пшеничный	80	100%	80
3	Мука пшеничная	29	99%	28,72
4	Крупы, бобовые	43	95%	40,86
5	Макаронные изделия	12	94%	11,36
6	Картофель	140	1025	144,09
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	220	104%	229,53
8	Фрукты свежие	100	127,36%	127,36
9	Сухофрукты	11	99%	10,89
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч.	100	98,18%	98,18

	инстантные			
11	Мясо 1-й категории	55	94,48%	51,96
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	25	95,8%	23,95
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	24	103,6%	24,87
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	37	98%	36,27
15	Молоко, кисломолочная пищевая продукция	450	97,8%	440,46
16	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	40	104%	41,9
17	Сыр	6	96%	5,77
18	Сметана	11	99%	10,95
19	Масло сливочное	21	100%	21,18
20	Масло растительное	11	103%	11,36
21	Яйцо, шт.	1		1
22	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	30	103%	31
23	Кондитерские изделия	20	102%	20,45
24	Чай	0,6	100%	0,6
25	Какао-порошок	0,6	100%	0,6
26	Дрожжи хлебопекарные	0,5	100%	0,5
27	Соль пищевая поваренная йодированная	5	100%	5

Таким образом, примерное меню разработано с соблюдением требований к среднесуточным наборам пищевой продукции для детей до 7-ми лет, что соответствует п.8.1.2, приложение 7, таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Лицо, проводившее экспертизу:
Врач по общей гигиене, заведующий
отделением обеспечением надзора за
гигиеной детей и подростков

Заместитель
технического директора
И.И.И.И.



Ю.Н. Шаповал
(Ф.И.О.)

