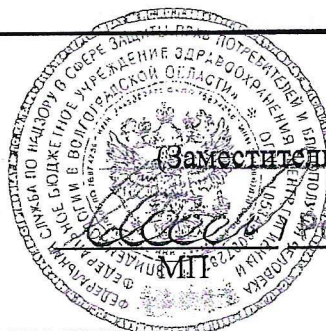


**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ**

400049, г. Волгоград, ул. Ангарская, 136, тел.(844-2) 37-26-74
fax. (844-2) 37-26-74

E-mail: info@fguz-volgograd.ru

Аттестат аккредитации № RA.RU.710056 от 02.06.2015г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Главный врач

(Заместитель главного врача)

Омасова Е.И.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

**о соответствии (не соответствии) санитарно-эпидемиологическим правилам и
нормативам проектной документации**

№ 2239 от «29» 11 2017 г

На основании: заявление № 3933 от 21.11.2017 г.

Заявитель: Межрегиональная Общественная организация «Профессионалы социального питания и оздоровления населения»

(сокращенное наименование: МОО «ПСПиОН»)

Заявленный вид деятельности, работ, услуг:

Экспертиза примерного 20- дневного меню (с солеными овощами) для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования в ДООУ г. Волгограда

Рассмотрены:

1. Документы:

- заявление № 3933 от 21.11.2017 г
- примерное 20- дневное меню (с солеными овощами) для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования в ДООУ г. Волгограда утв. руководителем МОО «ПСПиОН» Шейгеревич А.Б.
- технологические карты

2. Проектная документация:

Организация-разработчик: Межрегиональная Общественная организация «Профессионалы социального питания и оздоровления населения»

Юридический адрес: 400119, г. Волгоград, ул. Тулака, д. 12

ИНН - 3446997123 ОГРН - 1123400001394

3. Материалы санитарно-эпидемиологической экспертизы:

- Протокол рассмотрения проекта примерного 20- дневного меню (с солеными овощами) для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования в ДООУ г. Волгограда г. Волгограда № 6 от 28.11.2017г.

Установлено: документы, прилагаемые к заявлению, на проведение экспертизы представлены в полном объеме. Экспертиза проведена в соответствии с действующими

государственными санитарно-эпидемиологическим правилами и нормативами. Профиль врачей-экспертов соответствует предмету проведенной экспертизы. Схема и сроки проведения экспертизы соблюдены. Материалы экспертизы содержат обоснованные выводы о соответствии предмета экспертизы санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

Выводы:

Проектная документация:

- примерное 20- дневное меню (с солеными овощами) для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования в ДОУ г. Волгограда
- технологические карты

соответствует (не соответствует) требованиям санитарных норм и правил:

наименование действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов:

- СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (раздел XV. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста)


Настоящее заключение выдано: ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Волгоградской области».

С целью: Подтверждения соответствия объекта санитарно – эпидемиологическим правилам и нормативам.

Настоящее экспертное заключение действительно при наличии материалов экспертизы, указанных в п. 3. данного заключения (приложение на _____ листах)

Заключение действительно на срок действия проектной документации.

Экспертиза проведена:

Заведующий ООНГДиП _____ /  / Рябухина С.Г.
должность подпись ФИО

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
400049, г. Волгоград, ул. Ангарская, 136, тел.(844-2) 37-26-74
fax. (844-2) 37-26-74
E-mail: info@fguz-volgograd.ru
Аттестат аккредитации № RA.RU.710056 от 02.06.2015г.

**Протокол рассмотрения проектной документации
№ 6 от 28.11.2017 г.**

Наименование проектной документации:

- примерное 20- дневное меню (с солеными овощами) для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования в ДООУ г. Волгограда
- технологические карты

Заявитель: Межрегиональная Общественная организация «Профессионалы социального питания и оздоровления населения»

ИНН - 3446997123 **ОГРН** - 1123400001394

Организация-разработчик: Межрегиональная Общественная организация «Профессионалы социального питания и оздоровления населения»

Юридический адрес: 400119, г. Волгоград, ул. Тулака, д. 12

ИНН - 3446997123 **ОГРН** - 1123400001394

В составе проекта для проведения экспертизы представлены, рассмотрены следующие материалы:

- примерное 20- дневное меню (с солеными овощами) для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования в ДООУ г. Волгограда
- технологические карты

При проведении экспертизы проекта: примерного 20- дневного меню (с солеными овощами) для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования в ДООУ г. Волгограда

- технологические карты

(наименование проектной документации)

установлено:

1. Питание удовлетворяет физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.
2. Представлены технологические карты блюд, позволяющие оценить гарантированную безопасность количественного и качественного питания, физиологическую, технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд.
2. Меню составлено с учетом требований, предъявляемых к потребности в пищевых веществах и энергии обучающихся в дошкольных образовательных учреждениях.

3. Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур.

4. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемые в примерном меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

5. В меню учтено рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи: завтрак 20-25%, второй завтрак 5%, обед (30-35%), уплотненный полдник (30-35%). В промежутке между завтраком и обедом учтен дополнительный прием пищи второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежий фрукт.

6. В примерном меню содержание белков соответствует требованиям - 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32% и углеводов 55-58%.

7. Завтрак состоит из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка.

Обед включает закуску (салат или порционные овощи), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель).

Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, творожных или крупяных запеканок и блюд.

Ужин включает рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, горячие напитки. Суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям.

8. В примерном меню для дошкольной образовательной организации, функционирующей в режиме 12 часов, 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 другие) включены 2-3 раза в неделю.

9. В примерном меню нет повторения одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие 2-3 дня.

Выводы:

- примерное 20- дневное меню (с солеными овощами) для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования в ДОУ г. Волгограда

- технологические карты

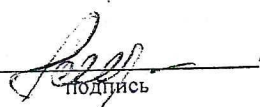
СООТВЕТСТВУЕТ (~~НЕ СООТВЕТСТВУЕТ~~) — государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам:

- СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (раздел XV. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста)

Экспертиза проведена:

Заведующий ОООНГДиП /

должность


подпись

Рябухина С.Г.

ФИО