

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

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

400049, Волгоград, ул. Ангарская 13 б, тел.(844-2) 37-26-74

fax.(844-2) 37-26-74

E-mail: info@fguz-volgograd.ru

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



«УТВЕРЖДАЮ»

Главный врач

(подпись главного врача)

Ромасова Е.И.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

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

№

914

от

08.11.2021

на основании: заявления № 3672 от 22.10.21 г.

Заявитель: Ассоциации участников общественного питания «Профессионалы
социального питания и оздоровления населения»

(сокращенное наименование АССОЦИАЦИЯ «ПСПИОН»)

Юридический адрес: 400117, Волгоград, ул. 8-ой Воздушной Армии, д. 58, офис 1

ИНН: 3443145201 ОГРН: 1203400007183

Рассмотрены:

1. Документы:

- заявление № 3672 от 22.10.21 г.
- примерное 20-дневное меню для организации питания детей возрастной группы от 3 до 7 лет в детских дошкольных учреждениях г. Волгограда
- технологические карты кулинарных изделий

2. Проектная документация

- примерное 20-дневное меню для организации питания детей возрастной группы от 3 до 7 лет в детских дошкольных учреждениях г. Волгограда
- технологические карты кулинарных изделий

Организация – разработчик: Ассоциации участников общественного питания
«Профессионалы социального питания и оздоровления населения»

Юридический адрес: 400117, Волгоград, ул. 8-ой Воздушной Армии, д. 58, офис 1

ИНН: 3443145201 ОГРН: 1203400007183

3. Материалы санитарно-эпидемиологической экспертизы:

- Протокол рассмотрения от № 15 от «08» 11 2021 г. примерного 20-дневного меню для организации питания детей возрастной группы от 3 до 7 лет в детских дошкольных учреждениях г. Волгограда
- технологические карты кулинарных изделий

Установлено: документы, прилагаемые на проведение экспертизы, представлены в полном объеме. Экспертиза проведена в соответствии с действующими техническими регламентами, государственными санитарно – эпидемиологическими правилами и нормативами, государственными стандартами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке. Схема и сроки проведения экспертизы соблюдены. Профиль специалистов соответствует предмету проведенной экспертизы.

Выводы: примерное 20-дневное меню для организации питания детей возрастной группы от 3 до 7 лет в детских дошкольных учреждениях г. Волгограда

- технологические карты кулинарных изделий

соответствует:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания» раздел VIII

Настоящее заключение выдано ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Волгоградской области» с целью подтверждения соответствия представленной документации санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, техническим регламентам.

Настоящее экспертное заключение действительно при наличии материалов экспертизы указанных в п. 2 данного заключения (приложение на 2 листах).

Экспертиза проведена:

Заведующей ООИ и ЗПП
должность


подпись

С.Г. Рябухиной
Ф.И.О.

Протокол рассмотрения
примерного 20-дневного меню для организации питания детей в возрастной группы
от 3 до 7 лет в детских дошкольных учреждениях г. Волгограда
- технологические карты кулинарных изделий
от № 15 от «08» 11 2021 г.

При проведении экспертизы примерного 20-дневного меню для организации питания детей в возрастной группы от 3 до 7 лет в детских дошкольных учреждениях г. Волгограда

- технологические карты кулинарных изделий

установлено:

1. Администрацией Ассоциации участников общественного питания «Профессионалы социального питания и оздоровления населения» разработано меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник) детей в возрастной группы от 3 до 7 лет в детских дошкольных учреждениях г. Волгограда
- Меню утверждено директором Ассоциации «ПСПиОН» С.С. Мамонтовой и согласовано с руководителем образовательного учреждения.
2. примерное меню составлено на период 20 дней
3. примерное меню для организации питания детей разработано с учетом пребывания детей в дошкольных учреждениях г. Волгограда - 12 часов
4. примерное меню разработано с учетом необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам детей.
5. при разработке примерного меню учитывается: продолжительность пребывания детей в детском дошкольном учреждении, возрастная категория.
6. выбран оптимальный режим питания;
7. примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в примерном меню приведены.
8. примерное меню не имеет тенденций к повторению одних и тех же блюд в последующие 2-3 дня
9. технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, обеспечивает их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности;
10. включены все основные группы продуктов, а именно - мясо и мясопродукты, рыбу и рыбопродукты, молоко и молочные продукты, яйца, пищевые жиры, овощи и фрукты, хлеб и хлебобулочные изделия, крупы, макаронные изделия и бобовые, сахар и кондитерские изделия.
11. среднесуточный рацион питания удовлетворяет физиологические потребности в энергии и пищевых веществах для детей представленной возрастной группы (от 3 до 7 лет)
12. распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона питания детей на отдельные приемы пищи с 12-ти часовым пребыванием детей в дошкольном учреждении и составляет: завтрак (20-25%), 2-й завтрак (5%), обед (30-35%), уплотненный полдник (30-35%)
13. питание детей щадящее, как по способу приготовления (ограничение жареных блюд), так и по своему химическому составу (ограничение пищевых добавок, поваренной соли, специй и др.).

Выводы:

- примерное 20-дневного меню для организации питания детей в возрастной группы от 3 до 7 лет в детских дошкольных учреждениях г. Волгограда с учетом пребывания детей 12 часов
- технологические карты кулинарных изделий

соответствует:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания» раздел VIII

Экспертиза проведена:

Заведующей ООН и ЗПП
должность

подпись

Ф.И.О. С.Г.Рябухиной