

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

400081, РОССИЯ, Волгоградская область, г. Волгоград, ул. Ангарская, 13б,
тел.(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)

Ромасова Е.И.

МП

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

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

о 14.2.2025 от 28.02.2025

На основании: заявление № 789 от 20.02.2025 г.

Заявитель: Ассоциация участников общественного питания «Профессионалы социального питания и оздоровления населения» (сокращенное наименование: Ассоциация «ПСПиОН»)

Адрес (место нахождения) юридического лица: 400074, г.о. город-герой Волгоград, г. Волгоград, ул. им. Циолковского, д. 39, помещ. № 1-2, 5-11
ИНН 3443145201; **ОГРН** 1203400007183

Рассмотрены:

1. Документы:

- заявление № 789 от 20.02.2025 г.

2. Проектная документация:

- Примерное 20-ти дневное меню зима-осень для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования, разработанное Ассоциацией «ПСПиОН»
- технологические карты

Организация-разработчик: Ассоциация участников общественного питания «Профессионалы социального питания и оздоровления населения» (сокращенное наименование: Ассоциация «ПСПиОН»)

Адрес (место нахождения) юридического лица: 400074, г.о. город-герой Волгоград, г. Волгоград, ул. им. Циолковского, д. 39, помещ. № 1-2, 5-11
ИНН 3443145201; **ОГРН** 1203400007183

3. Материалы санитарно-эпидемиологической экспертизы:

- Протокол рассмотрения № 9 от 26.02.2025 г

Установлено: документы, прилагаемые к заявлению, на проведение экспертизы, представлены в полном объеме. Экспертиза проведена в соответствии с действующими государственными санитарно-эпидемиологическими 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: Примерное 20-ти дневное меню зима-осень для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования, разработанное Ассоциацией «ПСПиОН» соответствует требованиям санитарных норм и правил:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" раздел 8

Настоящее заключение выдано ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Волгоградской области» с целью: подтверждения соответствия (не-соответствия) меню требованиям санитарных норм и правил.

Настоящее экспертное заключение действительно при наличии материалов экспертизы указанных в п. 3 данного заключения (приложение на 1 листах).

Экспертиза проведена:

Врач ООИГДиП _____ /

должность


подпись

Рябухина С.Г. _____

ФИО

При проведении экспертизы примерного 20-ти дневного меню зима-осень для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования, разработанного Ассоциацией «ПСПиОН» установлено:

1. Примерное меню разработано юридическим лицом Ассоциацией «ПСПиОН»
2. Примерное меню составлено на период 20 дней.
3. Примерное меню для организации питания детей разработано с учетом пребывания детей 12 часов и предусматривает четыре приема пищи (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник).
4. Режим питания соответствует 12 часовому пребыванию детей.
5. Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи с учетом 12 часового пребывания детей выполнено в соответствии с требованиями (завтрак – 20%, второй завтрак – 5%, обед – 35%, уплотненный ужин – 30%)
6. Продолжительность пребывания в общеобразовательном учреждении и режим питания обучающихся представлены.
7. Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности. Ссылки на рецепты используемых блюд и кулинарных изделий в примерном меню приведены.
8. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражены: наименование сборника рецептов, рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий, информация о калорийности, содержании белков, жиров и углеводов, витаминов и минеральных веществ.
9. Масса порций для детей выдержана в соответствии с возрастом (3-7 лет)
Суммарный объем блюд по приемам пищи соответствует регламентированному нормативу для данной возрастной группы (3-7 лет).
10. Примерное меню не имеет тенденции к повторению одних и тех же блюд в последующие 2-3 дня.
11. Среднее значение пищевой и энергетической ценности за 20 дней соответствует требованиям с учетом возраста детей (3-7 лет).
12. В меню не используются пищевой продукции, не допускающей при организации питания детей
13. Питание воспитанников соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает продукты с раздражающими свойствами.


Выводы: Примерное 20-ти дневное меню зима-осень для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования, разработанное Ассоциацией «ПСПиОН» соответствует требованиям санитарных норм и правил:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" раздел 8

Экспертиза проведена:

Врач ООИГДиП

должность



подпись

Рябухина С.Г.

ФИО