

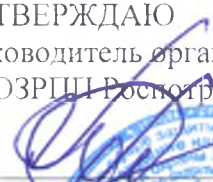


Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

**Федеральное бюджетное учреждение науки
«Екатеринбургский медицинский – научный центр профилактики
и охраны здоровья рабочих промпредприятий»
(ФБУН ЕМНЦ ПОЗРПП Роспотребнадзора)**

Орган инспекции
ФБУН ЕМНЦ ПОЗРПП Роспотребнадзора
АТТЕСТАТ аккредитации
№ RA.RU.710199 от 03.03.2017 г.

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель органа инспекции ФБУН ЕМНЦ
ПОЗРПП Роспотребнадзора


В.Б. Гурвич
Ф.И.О.
« 19 » января 2021 г.



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 05-05/94/7679/3426/ 3

Экспертное заключение
составлено:

14 января 2021 г.
дата

место проведения
экспертизы/оценки

Федеральное бюджетное учреждение науки
«Екатеринбургский медицинский научный центр профилактики
и охраны здоровья рабочих промпредприятий», г.Екатеринбург,
ул.Попова, 30
адрес

на основании:

вх. № 66-54/3426-2020 от «13» ноября 2020 г.
номер заявки, дата

экспертом (ами):

| | |
|--------------|---|
| Мажаева Т.В. | Зав. отделом гигиены питания, качества и безопасности продукции |
|--------------|---|

Проведена экспертиза/оценка:

с 13 ноября 2020 г по 14 января 2021 г.

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза примерного меню для дошкольных учреждений
вид экспертизы/оценки (в соответствии с областью аккредитации ОИ)

в отношении

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 33
субъект права

объекта(ов)

| | |
|--|--|
| | <u>Специальное цикличное меню для детей с непереносимостью глютена (целиакией) 1-3 лет (пребывание в дошкольных образовательных учреждениях 10,5 часов, всесезонное)</u> |
|--|--|

Материалы для проведения
экспертизы/оценки представил:

Муниципальное автономное дошкольное образовательное
учреждение детский сад № 33, 620130, г. Екатеринбург, ул. Юлиуса
Фучика, дом 5а
ИНН 6679037682
наименование ЮЛ, ИП, представившего материалы
с указанием юридического адреса

Материалы поступили:

13 ноября 2020 г.

Экспертное заключение № 05-05/94/7679/3426/ 3 ОИ ФБУН ЕМНЦ ПОЗРПП Роспотребнадзора
Страница 1 из 3

Представленные материалы:

Специальное циклическое меню для детей с непереносимостью глютена (целиакией) 1-3 лет (пребывание в дошкольных образовательных учреждениях 10,5 часов, всесезонное)

перечень материалов

Разработчик материалов:

| | |
|---|---|
| Перечень поступивших материалов | Разработчик материалов (наименование ЮЛ, ИП, разработчика материалов) |
| Специальное циклическое меню для детей с непереносимостью глютена (целиакией) 1-3 лет (пребывание в дошкольных образовательных учреждениях 10,5 часов, всесезонное) | Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 33 |

Предмет экспертизы/оценки:

| № п/п | наименование НД, в соответствии с которыми проведена экспертиза/оценка | Пункты НД |
|-------|--|--|
| 1. | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» | Статья 8, ч.5 |
| 2. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" | п. 8.1.2, 8.1.2.2, 8.1.2.3, 8.1.3, 8.1.4, 8.1.9, 8.2.1 |

Данные учета субъекта права

| | | |
|----|-----------------------|---|
| 1. | наименование | Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 33 |
| 2. | адрес | Свердловская обл., 620130, г. Екатеринбург, ул. Юлиуса Фучика, дом 5а ИНН 6679037682 |
| 3. | телефон, факс, e-mail | 8 (343) 223-14-57 madou.33@mail.ru |

УСТАНОВЛЕНО:

1. Описательная часть результатов экспертизы/оценки рассмотренных материалов:

С 13 ноября 2020 г. по 14 января 2021 г. проведена экспертиза примерного рекомендуемого специального циклического меню для детей с непереносимостью глютена (целиакией) 1-3 лет с пребыванием в дошкольных образовательных учреждениях 10,5 часов (всесезонное), предоставленного Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 33 с целью установления его соответствия требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

В соответствии с примерным меню в образовательном учреждении организовано четырехразовое (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник) питание, что соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Таблица 4 приложения 10 и п. 8.1.2.2) по кратности приема пищи детей с пребыванием 10,5 часов в дошкольной образовательной организации. Меню утверждено руководителем Лавровой О.А., что соответствует п.8.1.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Меню составлено на 2 недели с учетом заболевания (непереносимость глютена). **Продукты, содержащие в своем составе глютен, исключены из продуктового набора и заменены на разрешенные продукты с сохранением пищевой ценности рациона в целом и принципов рационального питания** в соответствии с п.8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Установлено, что при четырехразовом питании потребление основных пищевых веществ и энергии по белку в среднем за 10 дней составит 52 г, жиров 45 г, углеводов 179 г и 1303 ккал. Предлагаемое меню по пищевым веществам и ккал соответствует требованиям таблицы 1 приложения 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 потребности в энергии и пищевых веществах для детей 1-3 лет (90%, п. 8.1.2.2).

Калорийность между приемами пищи в представленном примерном меню распределилась следующим образом: завтрак и второй завтрак 26% от суточной потребности, обед 36%, уплотненный полдник – 30%, 92% от суточной потребности в энергии, что соответствует таблице 1, таблице 3 приложения 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и п. 8.1.2.2. Калорийность завтраков варьирует между днями от 247 до 355 ккал, обедов – от 455 до 559 ккал, уплотненных полдников от 354 до 466 ккал, что соответствует требованиям п.8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В примерном меню приведены номера технологических карт (ТК), указаны наименования блюд, выход блюда по массе, пищевая ценность (белки, жиры, углеводы, калории) на каждое блюдо, отдельный прием пищи и рацион в целом. Названия блюд указаны в соответствии со сборниками рецептур. Выборочная проверка ТК показала, что калькуляционных ошибок нет.

Суммарный объем блюд по приемам пищи и масса отдельных порций соблюдается и соответствует требованиям Приложения N 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. При приготовлении блюд используются щадящие технологии, не применяется жарка, запрещенные продукты не используются.

2. Выявленные нарушения нормативных требований (или нарушений нормативных требований не выявлено)

| № п/п | содержание нарушения | пункт НД | № нормативного документа |
|-------|---|----------|--------------------------|
| | Нарушений требований нормативных документов не выявлено | | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| | | | ТР ТС 021/2011 |

3. Выводы:

Специальное цикличное меню для детей с непереносимостью глютена (целиакией) 1-3 лет (пребывание в дошкольных образовательных учреждениях 10,5 часов, всесезонное) в объеме проведенной экспертизы **соответствует** требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

К экспертному заключению прилагаются: Специальное цикличное безмолочное меню для детей 1-3 лет (пребывание в дошкольных образовательных учреждениях 10,5 часов, всесезонное)

Экспертное заключение составлено:

Зав. отделом гигиены питания, качества и безопасности продукции

должность



подпись

Мажаева Т.В.

Ф.И.О.

должность

подпись

Ф.И.О.