

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

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В КАМЧАТСКОМ КРАЕ»**

Аккредитовано в качестве органа инспекции Федеральной службой по аккредитации.
Аттестат аккредитации №РА.RU.710050 выдан 16 июня 2015 года

683004 г.Петропавловск-Камчатский, ул. Рябиковская, 22. Тел./факс (4152) 412188,412253.
эл. почта: fbuz@41fbuz.ru ИНН/КПП 4101100055/410101001, ОГРН 1054100008038

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель органа инспекции ФБУЗ
«Центр гигиены и эпидемиологии в
Камчатском крае»

С. Г. Орешкина

«24» января 2020 г.



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о соответствии (несоответствии) организации питания в МБДОУ
«Детский сад № 26 общеразвивающего вида», по адресу:
Камчатский край, г. Петропавловск-Камчатский, ул. Крупская, 14 А
требованиям санитарного законодательства

№ 73 1174-П/ОСН-06 от «24» января 2020 г.

1. Основания для проведения экспертизы: поручение Управления Роспотребнадзора по Камчатскому краю от 18.12.2019 г. № 1174-П/ОСН.

2. Наименование объекта экспертизы: Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 26 общеразвивающего вида».

3. Адреса объектов: Камчатский край, г. Петропавловск-Камчатский, ул. Крупская, 14 А.

4. Наименование организации, предприятия, заявителя: МБДОУ «Детский сад № 26 общеразвивающего вида». Юридический адрес: Камчатский край, г. Петропавловск-Камчатский, ул. Крупская, 14 А (далее - МБДОУ «Детский сад № 26»). ИНН 4100018288, ОГРН 1024101019733.

5. Данные по специалисту, проводившему экспертизу: санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена врачом по общей гигиене ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Камчатском крае» Щеглова Ульяна Сергеевна, имеющей высшее медицинское образование по специальности «Медико-профилактическое дело» (Диплом № 0536768 от 22 июня 2018 года, выданный

ФГБОУ ВПО «Иркутский государственный медицинский университет» Министерства здравоохранения Российской Федерации), свидетельство об аккредитации специалиста (№332400094451 от 20.07.18г, регистрационный номер 72, выданный ФГБОУ ВПО «Иркутский Государственный Медицинский Университет»). Стаж работы с сентября 2018г.

6. Цель проведения экспертизы: соответствие (несоответствие) организации питания в МБДОУ «Детский сад № 26» по адресу: Камчатский край, г. Петропавловск-Камчатский, ул. Крупская, 14 А обязательным требованиям технических регламентов, государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

7. Дата и время проведение экспертизы, место проведения: начато 15.01.2020 г. в 15:00 ч. закончено 24.01.2020 г. в 15:30 ч., ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Камчатском крае», г. Петропавловск-Камчатский, ул. Рябиковская, 22.

8. Дата проведения инспекции: 18.12.2019 г. – 24.01.2020 г.

9. Описательная (констатирующая) часть экспертного заключения.

На 1-ом этаже МБДОУ «Детский сад №26 общеразвивающего вида» размещается пищеблок. Набор помещений пищеблока: производственные цеха (цех сырой продукции, горячий цех), помещение для хранения посуды, кладовые запаса продуктов, оборудованные стеллажами и холодильным оборудованием.

В соответствии с п.13.3 помещения пищеблока оснащено:

- промаркированными цельнометаллическими столами для сырой и готовой продукции.
- для разделки сырых и готовых продуктов используются отдельные промаркированные ножи и доски.

Мытье кухонной посуды предусмотрено отдельно от столовой посуды. Мытье кухонной посуды, разделочных досок и инвентаря осуществляется в двухсекционной ванне, что соответствует требованиям п.13.10, п.13.11 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Столовую посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки, что соответствует п.13.14 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Моечные ванны для мытья кухонной посуды, являющиеся источником выделения тепла оборудованы локальными вытяжными системами вентиляции, что соответствует требованиям абз.2 п.13.4. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Пищевые отходы собираются в промаркированные ведра с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема.

Производственные и другие помещения пищеблока содержатся в порядке и чистоте, хранение пищевых продуктов на полу не допускается, что соответствует п.13.19, п.14.5 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Хлеб хранится в шкафу. В дверцах шкафа имеются отверстия для вентиляции, что соответствует требованиям абз.8 п.14.6 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Все холодильное оборудование в рабочем состоянии и оборудовано термометрами.

Для мытья яиц имеется 4 промаркированных ведра, инструкции для приготовления растворов, что соответствует требованиям пункта 14.12 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Для обеспечения здоровым питанием обучающихся составлено примерное меню, а также меню-раскладки, содержащие количественные данные о рецептуре блюд. Организовано пятиразовое горячее питание.

Представленное примерное меню предусмотрено для организации здорового питания детей возрастной группы от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет, рассчитано на 20 дней и включает распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин).

Фактический рацион питания 13.01.2020г (1 день 2 недели меню) соответствует примерному меню в соответствии с абз. 3 п. 15.5 СанПиН 2.4.1.3049-13.

В соответствии с п. 15.8 СанПиН 2.4.1.3049-13, при отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (Приложение №14). Произведена замена салата из помидоров свежих и огурцов свежих с растительным маслом на томаты в собственном соку в соответствии с приложением №11 п. 15.8 СанПиН 2.4.1.3049-13.

По результатам лабораторных исследований суточного рациона (завтрак, 2-ой завтрак, обед, полдник, ужин) на калорийность для возрастной группы с 3 до 7 лет установлено: калорийность исследованного суточного рациона и его химический состав, ниже величин, полученных расчетным путем, но находятся в пределах допустимых отклонений (не более $\pm 5\%$), белки и жиры ниже величин, полученных расчетным путем, но находятся в пределах допустимых отклонений (не более $\pm 5\%$) в соответствии с п. 15.3, приложение 10 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (далее по тексту СанПиН 2.4.1.3049-13).

Распределение энергетической ценности (калорийность) по отдельным приемам пищи в процентном отношении от суточного рациона составляет на завтрак 27,5%, при рекомендуемом 20-25%, во второй завтрак 2,3%, при рекомендуемом 5%, в обед 29,3%, при рекомендуемом 30-35%, на полдник 23,9%, при рекомендуемом 10-15%, на ужин 26%, при рекомендуемом 20-25% в соответствии требованиями п.15.4, таблица 4 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Отобранная проба – завтрак 1, 2-ой завтрак состоит из горячего блюда (каша из гречневой крупы и пшена, бутерброда (хлеб с маслом), горячего напитка (ко-

фейный напиток), мандарин; обед состоит из закуски (томаты в собственном соку), первое блюдо (суп с макаронами и мясом), второе (плов), напиток (компот из черной смородины), хлеб; полдник состоит из булочки и йогурта; ужин состоит из салата винегрет, рыбы, говядина тушеная с овощами и картофелем, чай с сахаром, хлеба, что соответствует требованиям п.15.6 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Суммарный объем блюд по приемам пищи – завтрак составляет 417,59г, при нормируемом для детей от 3 до 7 лет 400-550г, обед составляет 655г, при нормируемом 600-800г, полдник составляет 260г, при нормируемом 250-350г, ужин составляет 490г, при нормируемом 450-600г, что соответствует требованиям п.15.6, приложение 13 СанПиН 2.4.1.3049-13. (протокол лабораторных испытаний АИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Камчатском крае» от 17.01.2020г. №157-179пр с гигиенической оценкой).

В ежедневном меню находящемся в групповых ячейках не указан объем порции блюд, что не соответствует пункту **15.13** СанПиН 2.4.1.3049-13.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

В результате лабораторных испытаний пищевой продукции:

- пробы холодной и горячей воды по микробиологическим и санитарно-гигиеническим показателям соответствуют требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» (протоколы лабораторных испытаний АИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Камчатском крае» от 03.12.2019г. №248в, №249в с гигиенической оценкой);

- в смывах с объектов внешней среды на молекулярно-биологические исследования (РНК Rotavirus групп А, РНК Norovirus 2 генотип, РНК Astrovirus, РНК Enterovirus) не обнаружены (протокол лабораторных испытаний АИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Камчатском крае» №311-320с от 20.01.2020г.);

- в смывах с объектов внешней среды не обнаружено санитарно-показательных групп микроорганизмов (БГКП) (протокол лабораторных испытаний АИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Камчатском крае» №301-310с от 16.01.2020г.);

- в смывах с объектов внешней среды на паразитологические исследования (жизнеспособные яйца гельминтов и цисты патогенных кишечных простейших) не обнаружены (протокол лабораторных испытаний АИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Камчатском крае» №271-290с от 17.01.2020г.);

- в смывах с объектов внешней среды на бактериологические исследования не обнаружено патогенной микрофлоры (протокол лабораторных испытаний АИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Камчатском крае» №291-300с от 20.01.2020г.);

- в ходе обследования объекта были отобраны пробы пищевой и непищевой продукции на соответствие требованиям Технических Регламентов и Санитар-

ного законодательства. По результатам лабораторных исследований, испытаний все отобранные пробы, а именно: морковь свежая, свекла свежая, картофель свежий, масло сливочное, груша, фасоль, филе минтая, молоко; готовые блюда: суп рыбный по шведски, биточки рубленые из птицы со сметанным соусом, каша гречневая и акварель медовая «Каляка-Маляка», крем-мыло соответствуют требованиям Технических Регламентов и Санитарного законодательства (протоколы лабораторных исследований АИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Камчатском крае» №№ 172пр, 171пр, 175пр, 176пр, 178пр, 173пр, 177пр, 174пр, 238пр, 236пр, 237пр, 47нп, 48нп).

В целях контроля мытья посуды после обработки моющими и дезинфицирующими средствами были проведены исследования экспресс методом - фенолфталеиновая и йодкрахмальная пробы. Результат - отрицательный.

10. Заключение: организация питания детей в МБДОУ «Детский сад №26 общеразвивающего вида», по адресу: Камчатский край, г. Петропавловск-Камчатский, ул. Крупская, 14 А не соответствует требованиям п. 15.13 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Врач по общей гигиене

У.С. Щеглова

Наставник:

зав. отделом санитарно-эпидемиологических экспертиз, эксперт, врач по общей гигиене

Н. В. Столбовая

Согласовано:

Технический директор

И. П. Мальцева