

**Частное дошкольное образовательное учреждение детский сад «ФЭСТ»  
(частный детский сад «ФЭСТ»)  
156000,г.Кострома, ул.Шагова,д.15 т.+74942 314418, e-mail:[d-s-fest@yandex.ru](mailto:d-s-fest@yandex.ru)  
ИНН 4401036160, КПП 440101001 ОГРН 1034408627241**

Управление Федеральной службы  
по надзору в сфере защиты  
прав потребителей и благополучия  
человека по Костромской области  
156005,  
г.Кострома,  
бульвар Петровский, д.5

### ОТЧЕТ ПО ПРЕДПИСАНИЮ от 08.04.2019 №2216-01

Частное дошкольное образовательное учреждение детский сад «ФЭСТ» информирует о проделанной работе по устранению нарушений и приведения учреждения в соответствие с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»:

Выявленные нарушения	Информация о выполнении
<b>глава 3.п.3.15.СанПиН 2.4.1.3049-13</b> Песок не обследован на микробиологические, санитарно-химические, радиологические показатели.	На игровых площадках частного детского сада «ФЭСТ» проведена полная смена песка. Песок обследован по паразитологическим, микробиологическим, санитарно-химическим, радиологическим показателям. (Приложение№1 Протокол лабораторных испытаний №6093 от10 июня 2019г ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Костромской области»);
<b>-глава 5. п.5.1. .СанПиН 2.4.1.3049-13</b> В прачечной стены с облупившейся краской, частично выполнены побелкой	В прачечной проведен косметический ремонт: стены облицованы плиткой, потолок и частично стены окрашены краской, допускающей влажную уборку. (Приложение№2 Фото прачечной )
<b>глава 6,п.6.6..СанПиН 2.4.1.3049-13</b> По анализу замеров детской мебели (протокол №34-ГД от 21.03.2019) установлено, что в обеденном зале детская мебель соответствует у 80% детей (у 12 из 14 детей)	Проведены повторные измерения роста детей, и мебель отрегулирована с учетом роста детей согласно таблице №1, и мебель соответствует на 100%( у 14из 14детей) (Приложение №3 АКТ проведения измерений ученической мебели №86-ГД от 16.05.2019г. ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Костромской области»);
<b>глава 8,п.8.1.СанПиН 2.4.1.3049-13</b> Ревизия вентиляционной системы учреждения проведена частично, только на пищеблоке, всего учреждения не представлена.	Проведена ревизия вентиляционной системы всего учреждения. (Приложение№4 Заявка № 3289356 от 28.05.2019г. Акт ревизии от 2.09.2019г. )
<b>глава 13,п.13.10.СанПиН 2.4.1.3049-13</b> В смывах с блендер-венчика, с	Проведены лабораторные исследования смывов на БГКП. Бактерии группы кишечной палочки <u>не обнаружены</u> . (Приложение №5 ПРОТОКОЛ

<p>кастрюли «2 блюдо» обнаружены бактерии группы кишечной палочки</p>	<p>ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ №6252см от 15 мая 2019г.);</p>
<p><b>глава14, п.14.2.СанПиН 2.4.1.3049-13</b>Ягоды замороженные хранятся при -15С, при норме -18С; кура-филе охлажденная при +10С, при норме, в соответствии с маркировочным ярлыком, от -2С до +2С</p>	<p>14 и 15 марта 2019г. были ремонтные работы на подстанции электрических сетей. В день проверки 15.03.2019 при переключениях с одной линии электроснабжения на другую было отключение на 60-90 минут, что привело к сбою температуры в холодильниках. В настоящее время согласно показаниям термометров в холодильном оборудовании поддерживается температура в соответствии с требованиями условий хранения ягод -18С, кура -2до+2С,о чем сделаны записи в журналах учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение№6 Информация ОАО «МРСК центра – «Костромаэнерго» от 13.03.2019г. об отключении электроснабжения; - фото с показаниями термометров)</p>
<p><b>глава15, п.15.3..СанПиН 2.4.1.3049-13</b>По анализу ведомости контроля за рационом питания за февраль выполнение норм питания составило по молоку и кисломолочным продуктам -68%, по яйцу- 79%, при этом мясо -119%,птица 291% рыба - 210%,творог 112,5%, крупа 160% макароны 2005, фрукты 135%, картофель 150%, овощи 107%. Невыдаются такие продукты, как сок,колбасные изделия, кондитерские изделия.</p>	<p>Проведена корректировка рациона питания и выполнение норм питания приведено в соответствие с СанПиН 2.4.1.3049-13.Проведена учеба с персоналом «Питание детей в ДОУ. Методические рекомендации, утвержденные Минздравом СССР 14-06- 11-1422-6,актуальные в настоящее время , таблица замены продуктов по основным пищевым веществам,как правильно рассчитать нормы питания на одного ребенка, с учетом процента отходов. В рацион включены кондитерские изделия. Сок и колбасные изделия в соответствии с таблицей заменены другими продуктами по белкам и углеводам. .При перерасчете: Колбасные изделия – кура 22%, сок- свежими яблоками 56%, и курагой 9% Приложение №10 СанПиН 2.4.1.3049-13. носит рекомендательный характер. Ведомость контроля за рационом питания за март 2019г: выполнение норм питания составило по молоку и кисломолочным продуктам -95,5%, по яйцу- 95%, мясо -111%, из них 11%- замена для детей с аллергией на рыбу, ,птица - 122%, из них 22% замена детям с аллергией на яйцо и замена колбасных изделий; рыба -97,32%,творог 101%, крупа -109%, из них 9% на замену картофеля; макароны- 133%, из них 33% на замену хлеба ржаного и пшеничного , фрукты 156%,- из них 56% на замену сока картофель 95%, овощи 96%.</p>

	(Приложение №7 Ведомость контроля за рационом питания за март 2019г.)
<p><b>глава15,п.15.5. СанПиН 2.4.1.3049-13</b> По результатам лабораторных исследований готовых блюд на калорийность установлено, что первое блюдо (борщ с капустой и картофелем) приготовлено с отклонением от технологической карты, энергетическая ценность составила 125,4 ккал, при норме 141,6-156,6 ккал, белки, углеводы составили 14,4, при норме 17,7-19,5г жиры составили 7,5 при норме 7.9-8,7, выход блюда составил 20г при норме 250г; компот из сухофруктов приготовлен с отклонением от технологической карты: энергетическая ценность составила 129,5 ккал, при норме 111-122,6 ккал, углеводы составили 32.4 при норме 27,7-30,7г</p>	<p>14 мая 2019г проведено повторное лабораторное испытание. По результатам лабораторных исследований готовых блюд на калорийность установлено, что первое блюдо (борщ с капустой и картофелем) приготовлено в соответствии технологической карты, энергетическая ценность составила 155,7 ккал, при норме 153,5-169,7 ккал, белки, углеводы составили 18,9 при норме 18,7-20,7г, жиры составили 8,9 при норме 8,6- 9,7, компот из сухофруктов приготовлен в соответствии технологической карты: энергетическая ценность составила 95,2 ккал, при норме 86,7-95,3 ккал, углеводы составили 23,8 при норме 21,6-23,8г</p> <p>Приложение №7</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Протокол лабораторных испытаний №4842 от 20 мая 2019г. ФБГУЗ «ЦГиЭ»</li> <li>- Протокол лабораторных испытаний №4843 от 20 мая 2019г. ФБГУЗ «ЦГиЭ»</li> </ul>
<p><b>глава15,п.15.6 СанПиН 2.4.1.3049-13</b> В обед 2-й недели в среду отсутствует закуска, в ужин пятницы 1-неделя, среда 2-я неделя-кисель; в ужин в четверг 1-я неделя – напиток из шиповника; 2-я неделя в четверг в полдник гренки пшеничные. По представленному цикличному меню объем блюд в полдник составляет от 360 до 390 грамм, среда 2-неделя - 200 грамм, ужин четверг 1-я неделя - 430 грамм, четверг вторая неделя 390 грамм. Фактически по анализу бракеражного журнала готовых блюд за февраль установлено, что ужин 1.02, 5.02, 13.02., 15.02, 22.02.2019 выдан кисель; 7.02, 21.02.2019 в ужин выдан напиток из шиповника 4.02.2019 в завтрак в качестве</p>	<p>Меню частного детского сада «ФЭСТ» приведено в соответствие с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»:</p> <p>В обед 2-й недели в среду включена закуска «салат из свежих помидоров и огурцов», в ужин пятницы 1-неделя «чай с лимоном», среда 2-я неделя- чай с сахаром; в ужин в четверг 1-я неделя – чай с повидло; 2-я неделя в четверг в полдник печенье. По цикличному меню объем блюд в полдник составляет от 250 до 350 грамм, среда 2-неделя - 250 грамм, ужин четверг 1-я неделя - 470 грамм, четверг вторая неделя 450 грамм. В ужин включены горячие напитки: 1неделя:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>понедельник - кофейный напиток с молоком;</li> <li>вторник-чай с джемом;</li> </ul>

основного блюда выдан гарнир-макаронны; в полдник в меню и в бракеражном журнале выдавались гренки из пшеничного хлеба 6,7,11,14,15,20,21,22 02.2019, по сборнику рецептур – это гарнир к первым блюдам. В ходе проверки из меню гренки в полдник исключены

среда – чай с сахаром;  
четверг – чай с повидло;  
пятница – чай с лимоном.

2-я неделя

понедельник – кофейный напиток с молоком  
вторник-чай с повидло;  
среда – чай с сахаром;  
четверг – чай с джемом;  
пятница – чай с лимоном.

В завтрак понедельник 1-неделя в качестве основного блюда включено самостоятельное блюдо «Макаронны отварные с сыром»

В ходе проверки из меню гренки в полдник исключены

Завтрак состоит из горячего блюда (каша, запеканка, яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Второй завтрак – свежие фрукты, компоты из свежих фруктов или из быстрозамороженных ягод. 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, крупяными или кондитерскими изделиями. Ужин включает рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки. Суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют

Возраст детей	Завтрак	Обед	Полдник	Ужин
от 1 года до 3 лет	350-450	450-550	200-250	400-500
от 3 до 7 лет	400-550	600-800	250-350	450-600

Приложение №8 Циклическое меню, технологическая карта «Макаронны отварные с сыром»

**глава 19 п.19.2 СанПиН 2.4.1.3049-13**

В медицинской книжке Кирилловой Анжелы Ивановны отсутствует отметка по вакцинации и ревакцинации кори, гепатита, АДСМ, отсутствует индивидуальное заключение; У Сенниковой Олеси Васильевны отсутствует отметка о

1..Кириллова Анжела Ивановна - справка от терапевта: медицинский отвод от прививок по медицинским показаниям, выдана 24.04.2019; справка от терапевта: медицинский отвод от прививок один год по медицинским показаниям дата выдачи 02.07.08.2019г. индивидуальное медицинское заключение есть ( фото мед.книжки и индивидуального

<p>прохождении окулиста, спирометрии, данные по гепатиту В( только вак. первая) вторая сделана в ходе проверки;</p> <p>У Карабиной Ю.С. отсутствует отметка по вакцинации и ревакцинации кори;</p> <p>У Сеничевой С.В. отсутствует информация о ревакцинации против кори;</p> <p>Не представлена информация о вакцинации сотрудников против гриппа.</p>	<p>заключения)</p> <p>2. Сенникова Олеся Васильевна отметка о прохождении окулиста, спирометрии есть, третья вакцинация по гепатиту – 29.08.2019г. (фото мед.книжки и заключения)</p> <p>3. Карабина Ю.С. приказ о расторжении трудового договора с работником №37 от 29.04.2019г.</p> <p>4.Сеничева Светлана Вадимовна сделана вакцинация кори. Вак-ция1. - 06.02.2019, Вак-ция2 – 06.08.2019г.</p> <p>Информация о вакцинации сотрудников против гриппа в 2018 году :Совигрипп с6-06.18</p> <p>Разумова Е.Б.17.09.2018</p> <p>Селезнева И.Ю.17.08.2018</p> <p>Красикова В.Б.29.09.2018</p> <p>Неизвестная Н.Ю.17.09.2018</p> <p>Сенникова О.В.17.09.2018</p> <p>Кириллова А.И.17.08.2018г</p> <p>Сеничева С.В.17.09.2018</p> <p>Юсупова М.А. 28.08.2018</p> <p>Агафонцева М.В.8.10.2018</p> <p>РазумоваМ,О. справка о медицинском отводе как кормящей матери на период кормления</p> <p>Кочетова Н.А.06.11.2018</p> <p>Скрябина О.Ю,13.09.2018</p> <p>Чемоданов В.В.17.09.2018</p> <p>Вакцинация гриппа в 2019 году запланирована на сентябрь 2019г (Приложение №9 фото медицинских книжек, справок, медицинских заключений )</p>
---	---

<p><b>глава 20, п. 20.1. СанПиН 2.4.1.3049-13</b></p> <p>Заведующий Разумова Елена Борисовна ослабила контроль, что привело к выявленным нарушениям.</p> <p>Устранить нарушения в срок до 1.09.2019гю Информацию о проделанной работе представить в Управление в срок до 02.09.2019года.</p>	<p>Являясь ответственным лицом за организацию и полноту выполнения СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» в частном детском саду «ФЭСТ» проведены следующие мероприятия:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проведено общее собрание сотрудников с повесткой дня «Устранение нарушений СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» 22 апреля 2019г</li> <li>2. Составлен план мероприятий по устранению выявленных нарушений и выполнения предписания от 08.04.20119г. №2216-01. до 30.08.2019г.</li> <li>3. Проведено служебное расследование, анализ и выявлены причины возникших нарушений. Взяты объяснительные записки с лиц, которые нарушили СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».</li> <li>4. В связи с допущенными нарушениями привлечены к дисциплинарным взысканиям : Кириллова А.И., воспитатель Сеничева С.В., повар Красикова В.Б., калькулятор Приказ № 81 от 30 августа 2019г.</li> </ol>
--	---

Заведующий д/с:

Разумова Е.Б.,

31 августа 2019г.

**Частное дошкольное образовательное учреждение детский сад «ФЭСТ»  
(частный детский сад «ФЭСТ»)**

156000, г. Кострома, ул. Шагова, д. 15

т. +74942 314418,

e-mail: [d-s-fest@yandex.ru](mailto:d-s-fest@yandex.ru)

ИНН 4401036160, КПП 440101001

ОГРН 1034408627241

Исх. № 97 от 31.08.2019

Управление Федеральной службы  
по надзору в сфере защиты  
прав потребителей и благополучия  
человека по Костромской области  
156005,  
г. Кострома,  
бульвар Петровский, д. 5

Руководителю управления А.А. Кокоулину

Сопроводительное письмо  
об исполнении предписания.

Уважаемый Александр Анатольевич,

Во исполнение предписания Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Костромской области от 08.04.2019 № 2216-01 направляем Вам отчет об исполнении предписания об устранении нарушений, обязательных требований, выявленных в ходе проверки, проведенной в соответствии с распоряжением органа государственного контроля (надзора) о проведении плановой выездной проверки юридического лица от 22.02.2019 № 92.

Приложение: отчет об исполнении предписания об устранении нарушений.

Заведующий детским садом

Разумова Е.Б.

**Частное дошкольное образовательное учреждение детский сад «ФЭСТ»  
(частный детский сад «ФЭСТ»)  
156000, г. Кострома, ул. Шагова, д. 15 т. +74942 314418, e-mail: [d-s-fest@yandex.ru](mailto:d-s-fest@yandex.ru)  
ИНН 4401036160, КПП 440101001 ОГРН 1034408627241**

Заведующий д/с

УТВЕРЖДАЮ  
Разумова Е.Б.  
21.04.2019г

### ПЛАН

мероприятий по устранению выявленных нарушений и выполнения предписания  
Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей  
и благополучия человека по Костромской области от 08.04.2019г. №2216-01.

№ п/п	Мероприятие по выполнению предписания	Дата выполнения	Ответственный	Примечание
1.	Организация общего собрания сотрудников с повесткой дня «Устранение нарушений СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»	22 апреля 2019г	Заведующий Разумова Е.Б.	Выполнено. Протокол №2 от 22.04.2019г.
2	Внеплановый инструктаж по соблюдению СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»	23.04 - 30.04.2019г.	Заведующий Разумова Е.Б.	
3	Расследование и выявление причин, повлекших нарушения СанПиН 2.4.1.3049-13: собрать объяснительные с сотрудников коллектива детского сада	С 22.04-10.05.19	Заведующий Разумова Е.Б., Старший воспитатель Разумова М.О.	До 1.06.2019
4.	Медицинский осмотр и	До 30.8.2019г	Кириллова А.И.	

5.	прививки персонала - вакцинация гепатита; -ревакцинация кори, АДСМ, Организация замены песка на прогулочной площадке и обследование песка по паразитологическим, микробиологическим, санитарно-химическим, радиологическим показателям	До 15.06.2019г	Сеничева С,В. Сенникова О.В Разумова М.О. Селезнева И.Ю,  Заместитель заведующего по хоз. работе Селезнева И.Ю.	
6	Организация ревизии вентиляционной системы в учреждении	Май 2019г	Заместитель заведующего по хоз. работе Селезнева И.Ю.	По заявке № 3289356 от 28.05.2019
7	Установка вентиляторов в санузлах - детском, -для персонала . всего - 2шт	Май2019г	Заместитель заведующего по хоз. работе Селезнева И.Ю Рабочий по ремонту и обслуживанию здания Чемоданов В.В.	Установлены 1.06.2019г.
8	Контроль за организацией лабораторных исследований смывов на БГКП на пищевлоке	Май 2019г	Заведующий Разумова Е.Б, Сеничева С.В.	ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРН ЫХ ИССЛЕДОВАН ИЙ №6252см от 15 мая 2019г.);
9	Выявление причин нестабильной работы холодильного оборудования	Март- апрель2019г	Зам. Зав. по хоз. работе Селезнева И.Ю	
10	Вызов мастера по холодильному оборудованию	. Июнь2019г	Заместитель заведующего Селезнева И.Ю	
11	Технический осмотр холодильников	1 раз в месяц	Мастер по х/о	Договор на обслуживание х/о
12.	Контроль за температурным режимом холодильников	ежедневно	Заместитель заведующего Селезнева И.Ю Разумова Е,Б,	

	Заказать справку об электрических отключениях по адресу Шагова, д.15 14-15 марта 2019г.	Апрель 2019	Заместитель заведующего Селезнева И.Ю	
13	Косметический ремонт прачечной	Июль 2019г	Заместитель заведующего по хоз. работе Селезнева И.Ю	
14.	Закупка стройматериалов для ремонта прачечной	Июль 2019г	Рабочий по ремонту и обслуживанию здания Чемоданов В.В.	
15.	Лабораторные исследования готовых блюд на калорийность	Май 2019	Заведующий Разумова Е.Б, Повар Сеничева С.В. Калькулятор Красикова В.Б,	
16.	Антропометрия детей,	Апрель2019	Разумова Е.Б,	АКТ проведения измерений ученической мебели №86-ГД от 16.05.2019г. ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Костромской области»);
17	Замеры детской мебели, и регулировка в соответствии с ростом	Апрель2019	Воспитатель Кириллова А.И.	
18	Лабораторные исследования , измерения детской мебели	Май2019г	Рабочий по ремонту и обслуживанию здания Чемоданов В.В.	
19.	Контроль за проведением анализа и внесения изменений в Цикличное Меню частного детского сада «ФЭСТ» в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»:	Апрель,май 2019г	Калькулятор Красикова В.Б.  Повар Сеничева С,В.  Заведующий Разумова Е.Б,	

20	Контроль за рационом питания детей	Ежедневно и постоянно	Заведующий Разумова Е.Б,	
21	Анализ рациона питания и определение выполнения норм питания детей.	ежемесячно	Калькулятор Красикова В.Б  Заведующий Разумова Е.Б	
22	Провести корректировку рациона питания и выполнение норм питания приведено в соответствие с СанПиН 2.4.1.3049-13В рацион включены кондитерские изделия. Сок и колбасные изделия в соответствии с таблицей заменены другими продуктами по белкам и углеводам. При перерасчете:			
23	.Провести учебу с персоналом «Питание детей в ДОУ. Методические рекомендации, утвержденные Минздравом СССР 14-06- 11-1422-6,актуальные в настоящее время , таблица замены продуктов по основным пищевым веществам, как правильно рассчитать нормы питания на одного ребенка, с учетом процента отходов.	Март2019г	Заведующий Разумова Е.Б	
24				

- жилого дома по адресу ул.Шагова,д15, где расположен частный детский сад «ФЭСТ», проводится управляющей компанией УК «Костромской Дом» .

По заявке № 3289356 от 28.05.2019 специалист УК«Костромской Дом» произвел ревизию вентиляционной системы в учреждении и дал рекомендации по установке вентиляторов в санузлах. Рекомендации выполнены. (Приложение №4

- Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40°С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65°С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.

- С работниками пищеблока проведена внеплановая учеба по соблюдению СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» и проведены лабораторные исследования смывов на БГКП. Бактерии группы кишечной палочки не обнаружены. (Приложение №5 ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ №6252см от 15 мая 2019г.);

- Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

- Проведен анализ и выяснение причин сбоя температурного режима в холодильном оборудовании. Заместитель заведующего по хоз.работе Селезнева Ирина Юрьевна дала объяснения в письменном виде, из которых следует, что согласно показаниям термометров в холодильном оборудовании поддерживается температура в соответствии с требованиями условий хранения ягод -18гр, кура -2,+2,о чем сделаны записи в журналах учета температурного режима в холодильном оборудовании.

В ходе плановой выездной проверки соблюдения условий хранения подконтрольных пищевых продуктов проверяли 12 марта 2019г. Рубцова Мария Васильевна - эксперт отдела государственного ветеринарного надзора и контроля управления ветеринарии Костромской области, Антонова Юлия Николаевна. – главный специалист- эксперт отдела государственного ветеринарного надзора и контроля управления ветеринарии Костромской области. Нарушений не выявлено, о чем подтверждает акт проверки управлением ветеринарии Костромской области от 12 марта 2019года.

В день проведения проверки 15.03.2019г. главным специалистом – экспертом отдела санитарного надзора Галамий Татьяной Валентиновной были отключены электроэнергии, что привело к сбою температур. В контейнере с маркировкой «Кура», стоящего в холодильнике куры не было. Кура была выдана с утра повару.

Приложение №6:

- АКТ ПРОВЕРКИ органом государственного контроля (надзора) УПРАВЛЕНИЯ ВЕТЕРИНАРИИ КОСТРОМСКОЙ ОБЛАСТИ юридического лица №25-00/14 от 12 марта 2019г.,

- ОБЪЯСНИТЕЛЬНАЯ заместителя заведующего по хоз.работе Селезневой Ирины Юрьевны;

-

- Питание должно быть организовано с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях (Приложение 10).

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

При составлении меню учитываются национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей, а также в соответствии с рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях (приложение N 11).

- Примерное меню должно содержать информацию в соответствии с Приложением N 12. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

Проведен анализ и выяснение причин отклонения калорийности первого блюда и третьего блюда от технологических карт. Технологические карты оформлены согласно приложению N 7.

Калькулятором Красиковой В.Б. меню - требование выписано на 17 детей в возрасте от 3 до 7 лет в соответствии с технологическими картами, составленные по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях., 2011г. издания.

Повар Сеничева С.В. заложила продукты в количестве соответственно меню-требованию. Перед выдачей на группу произвела взвешивание первого блюда. Вес – 4250 250гр x17 детей = 4250гр. Компот 200x17=3400 Общий вес на 17 человек первого блюда и объем компота соответствовали показателям меню-требования и технологических карт.

Младший воспитатель Неизвестная Н.Ю. в столовой разливала первое блюдо и третье блюдо детям по тарелкам и чашкам. Из объяснительной записки Неизвестной Н.Ю. выявили, что Исаеву Алану борщ был налит в тарелку в меньшем объеме, чем выписано. Помощник врача ФБГУЗ «ЦГиЭ» произвела отбор пробы борща на калорийность только из одной тарелки Исаева Алана. Неизвестная Н.Ю. указала причину маленькой порции в тарелке, ссылаясь на то, что у Алана Исаева в *период адаптации к детскому саду неустойчивое настроение и пока негативное отношение к еде, особенно, если в тарелке большое количество еды*. Сенникова О.В, добавила к сказанному, что мальчик еще не приучен к разнообразному питанию. Просит только макароны и котлету. 14 мая 2019г проведено повторное лабораторное испытание на определение химического состава борща и компота. Химический состав соответствует величинам допустимого уровня.

Приложение №7

- Протокол лабораторных испытаний №4842 от 20 мая 2019г. ФБГУЗ «ЦГиЭ»
- Протокол лабораторных испытаний №4843 от 20 мая 2019г. ФБГУЗ «ЦГиЭ»
- Объяснительная записка Неизвестной Н.Ю. младшего воспитателя.

.Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), 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, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд. Ужин может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки. На второй ужин рекомендуется выдавать кисломолочные напитки. Суммарные объемы блюд по приемам пищи должны соответствовать приложению N 13.

Меню частного детского сада «ФЭСТ» приведено в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»:

Завтрак состоит из горячего блюда (каша, запеканка, яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Второй завтрак – свежие фрукты, компоты из свежих фруктов или из быстрозамороженных ягод. 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. Ужин включает рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки. Суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют

Возраст детей	Завтрак	Обед	Полдник	Ужин
от 1 года до 3 лет	350-450	450-550	200-250	400-500
от 3 до 7 лет	400-550	600-800	250-350	450-600

Приложение №8

Копия бракеражного журнала готовых блюд.

Циклическое меню.

. Каждый работник дошкольных образовательных организаций должен иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных

инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

При отсутствии сведений о профилактических прививках работники, поступающие в дошкольные образовательные организации, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.

Каждый работник частного детского сада «ФЭСТ» имеет личную медицинскую книжку, в которую внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

1. Кириллова Анжела Ивановна - справка от терапевта медицинский отвод от прививок от 24.04.2019; справка 2.07.08.2019 на один год по мед. показаниям, индивидуальное медицинское заключение есть ( фото мед. книжки и заключения)

2. Сенникова Олеся Васильевна отметка о прохождении окулиста, спирометрии есть, третья ревакцинация по гепатиту – 29.08.2019г. (фото мед. книжки и заключения)

3. Карабина Ю.С. уволена Копия приказа прилагается

4. Сеничева Светлана Вадимовна сделана вакцинация кори Вак-ция 106.02.2019, вак2 – 06.08.2019г.

Информация о вакцинации сотрудников против гриппа:

1. Разумова Е.Б. 17.09.2019

Селезнева И.Ю. 17.08.2019

Красикова В.Б. 29.09.2018

Неизвестная Н.Ю. совигриппс6-06.18 от 17.09.2019

Сенникова О.В. 17.09.2019

Кириллова А.И. совигриппс6-06.18 от 17.08.2018г

Сеничева С.В. 17.09.2018

Юсупова М.А. 28.08.2018

Агафонцева М.В. 8.10.2018

Разумова М.О. мед. отвод справка прилагается

Кочетова Н.А. 06.11.2018

Скрябина О.Ю., 13.09.2018

Пурэ Д.В.

Чемоданов В.В. 17.09.2018

Вакцинация гриппа в 2019 году запланирована на сентябрь 2019г

-Руководитель дошкольной образовательной организации является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения настоящих санитарных правил.

Являясь ответственным лицом за организацию и полноту выполнения настоящих правил в частном детском саду «ФЭСТ» проведены следующие мероприятия:

1. Проведено общее собрание сотрудников с повесткой дня «Устранение нарушений СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» 22 апреля 2019г

2. Составлен план мероприятий по устранению выявленных нарушений и выполнения предписания от 08.04.2019г. №2216-01. до 30.08.2019г.

3. Проведен анализ и выявлены причины возникших нарушений. Взяты объяснительные записки с лиц, которые нарушили СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

4. За ненадлежащее исполнение должностных обязанностей, повлекшее нарушение СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» сделаны замечания

Кирилловой А.И., воспитателю

Сеничевой С.В., повару

Красиковой В.Б., калькулятору. (Приказ № от 30 августа 2019г.)

5. Оплата штрафа произведена 16.072019г. (квитанции прилагаются)

Заведующий д/с:

Разумова Е.Б.

**Частное дошкольное образовательное учреждение детский сад «ФЭСТ»  
(частный детский сад «ФЭСТ»)**

156000, г. Кострома, ул. Шагова, д. 15 т. +74942 314418, e-mail: [d-s-fest@yandex.ru](mailto:d-s-fest@yandex.ru)

**ИНН 4401036160, КПП 440101001 ОГРН 1034408627241**

**Ведомость контроля за рационом питания за март 2019г**

Количество рабочих дней- 20 детодней - 355

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Норма продукта в г мл в день 3-7 лет	Фактически на 1 реб. в день	% выполнения норм	примечание
Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. 2,5%	450	430	95,5	Прим.1
Творог, творожные изделия с м.д.ж. не менее 5%	40	40,4	101	
Сметана с м.д.ж. не более 15%	11	11	100	
Сыр твердый	6	6	100	
Мясо (бескостное/ на кости)	55	61,05	111	11% - замена

				рыбы
Птица (куры 1 кат потр./цыплята-брой потр./индейка)	24	29,2	122	22% замена коласных изделий
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	37	36,01	97,32	Замена мясом
Колбасные изделия	6,9	-	-	Замена курой
Яйцо куриное столовое	24	22.8	95.0	Замена курой
Картофель: с 01.09 по 31.10	140			
с 31.10 по 31.12	140			
с 31.12 по 28.02	140			
с 29.02 по 01.09	140	133	95.0	Прим.1
Овощи, зелень	260	249.6	96.0	Прим.1
Фрукты (плоды) свежие	100	156	156	Замена сока
Фрукты (плоды) сухие	11	12	109	Замена сока
Соки фруктовые (овощные)	100	-	-	Замена фруктами и сухофруктами
Напитки витаминизированные (готовый напиток)	50	-	-	-
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	50	40	80	Замена макаронными изделиями
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	80	70	87.5	Замена макаронными изделиями
Крупы (злаки), бобовые	43	47	109	Замена картофеля
Макаронные изделия	12	15.9	133	На замену хлеба ржаного и пшеничного, муки пшеничной
Мука пшеничная хлебопекарная	29	28	96,6	
Масло коровье сладкосливочное	21	21	100	
Масло растительное	11	11	100	
Кондитерские изделия	20	20	100	
Чай, включая фиточай	0,6	0,6	100	
Какао-порошок	0,6	0,6	100	
Кофейный напиток	1,2	0,6	100	
Сахар	47	47,8	101	Прим1
Дрожжи хлебопекарные	0,5	0.5	100	
Мука картофельная (крахмал)	3	3	100	
Соль пищевая поваренная	6	6	100	
Химсостав (без учета т/о)				
Белок, г	73	73,6		
Жир, г	69	68,9		
Углеводы, г	275	280		

Энергетическая ценность, ккал	1963	1965		

Примечание:

1 - при составлении меню допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания  $\pm 5\%$ ;

2 - при использовании другого сырья необходимо делать перерасчет. Масса брутто может меняться в зависимости от исходного сырья и сезона года. При формировании меню необходимо обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.

3 - доля кисломолочных напитков может составлять 135-150 мл для детей в возрасте 1-3 года и 150-180 мл - для детей 3-7 лет;

4 - % отхода учитывать только при использовании творога для приготовления блюд;

5 - в случае замены говядины на другие виды мясного сырья (разрешенного для использования в питании детей в ДООУ /приложение 11/, поступления новых видов пищевых продуктов, в том числе и импортных товаров, или в случае поступления нестандартного сырья, нормы отходов и потерь при технологической обработке этого сырья могут определяться дошкольной организацией самостоятельно путем контрольных проработок; (Пункт в редакции, введенной в действие с 20 сентября 2015 года [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 августа 2015 года N 41](#)

**Частное дошкольное образовательное учреждение детский сад «ФЭСТ»  
(частный детский сад «ФЭСТ»)  
156000, г. Кострома, ул. Шагова, д. 15 т. +74942 314418, e-mail: [d-s-fest@yandex.ru](mailto:d-s-fest@yandex.ru)  
ИНН 4401036160, КПП 440101001 ОГРН 1034408627241**

**Ведомость контроля за рационом питания за апрель 2019г**

Количество рабочих дней- 20 детодней - -355

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Норма продукта в г мл в день 3-7 лет	Фактически на 1 реб. в день	% выполнения норм	примечание
Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. 2,5%	450	430	95,5	Прим.1
Творог, творожные изделия с м.д.ж. не менее 5%	40	40,4	101	
Сметана с м.д.ж. не более 15%	11	11	100	
Сыр твердый	6	6	100	
Мясо (бескостное/ на кости)	55	61,05	111	11%- замена

				рыбы
Птица (куры 1 кат потр./цыплята-брой потр./индейка)	24	29,2	122	22% замена коласных изделий
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	37	36,01	97,32	Замена мясом
Колбасные изделия	6,9	-	-	Замена курой
Яйцо куриное столовое	24	22.8	95.0	Замена курой
Картофель: с 01.09 по 31.10	140			
с 31.10 по 31.12	140			
с 31.12 по 28.02	140			
с 29.02 по 01.09	140	133	95.0	Прим.1
Овощи, зелень	260	249.6	96.0	Прим.1
Фрукты (плоды) свежие	100	156	156	Замена сока
Фрукты (плоды) сухие	11	12	109	Замена сока
Соки фруктовые (овощные)	100	-	-	Замена фруктами и сухофруктами
Напитки витаминизированные (готовый напиток)	50	-	-	-
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	50	40	80	Замена макаронными изделиями
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	80	70	87.5	Замена макаронными изделиями
Крупы (злаки), бобовые	43	47	109	Замена картофеля
Макаронные изделия	12	15.9	133	На замену хлеба ржаного и пшеничного, муки пшеничной
Мука пшеничная хлебопекарная	29	28	96,6	
Масло коровье сладкосливочное	21	21	100	
Масло растительное	11	11	100	
Кондитерские изделия	20	20	100	
Чай, включая фиточай	0,6	0,6	100	
Какао-порошок	0,6	0,6	100	
Кофейный напиток	1,2	0,6	100	
Сахар	47	47,8	101	Прим1
Дрожжи хлебопекарные	0,5	0.5	100	
Мука картофельная (крахмал)	3	3	100	
Соль пищевая поваренная	6	6	100	
Химсостав (без учета т/о)				
Белок, г	73	73,6		
Жир, г	69	68,9		
Углеводы, г	275	280		

Энергетическая ценность, ккал	1963	1965		

Примечание:

1 - при составлении меню допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания  $\pm 5\%$ ;

2 - при использовании другого сырья необходимо делать перерасчет. Масса брутто может меняться в зависимости от исходного сырья и сезона года. При формировании меню необходимо обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.

3 - доля кисломолочных напитков может составлять 135-150 мл для детей в возрасте 1-3 года и 150-180 мл - для детей 3-7 лет;

4 - % отхода учитывать только при использовании творога для приготовления блюд;

5 - в случае замены говядины на другие виды мясного сырья (разрешенного для использования в питании детей в ДООУ /приложение 11/, поступления новых видов пищевых продуктов, в том числе и импортных товаров, или в случае поступления нестандартного сырья, нормы отходов и потерь при технологической обработке этого сырья могут определяться дошкольной организацией самостоятельно путем контрольных проработок; (Пункт в редакции, введенной в действие с 20 сентября 2015 года [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 августа 2015 года N 41](#)



## Приложение N 14. Таблица замены продуктов по белкам и углеводам

Приложение N 14  
к СанПиН 2.4.1.3049-13

Наименование продуктов	Количество (нетто, г)	Химический состав			Добавить к суточному рациону или исключить
		белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Замена хлеба (по белкам и углеводам)					
Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	49,7	
Хлеб ржаной простой	150	8,3	1,5	48,1	
Мука пшеничная 1 сорт	70	7,4	0,8	48,2	
Макароны, вермишель	70	7,5	0,9	48,7	
Крупа манная	70	7,9	0,5	50,1	
Замена картофеля (по углеводам)					
Картофель	100	2,0	0,4	17,3	
Свекла	190	2,9	-	17,3	
Морковь	240	3,1	0,2	17,0	
Капуста белокочанная	370	6,7	0,4	17,4	
Макароны, вермишель	25	2,7	0,3	17,4	
Крупа манная	25	2,8	0,2	17,9	
Хлеб пшеничный	35	2,7	0,3	17,4	
Хлеб ржаной простой	55	3,1	0,6	17,6	
Замена свежих яблок (по углеводам)					
Яблоки свежие	100	0,4	-	9,8	
Яблоки сушеные	15	0,5	-	9,7	
Курага (без косточек)	15	0,8	-	8,3	
Чернослив	15	0,3	-	8,7	
Замена молока (по белку)					
Молоко	100	2,8	3,2	4,7	
Творог полужирный	20	3,3	1,8	0,3	
Творог жирный	20	2,8	3,6	0,6	
Сыр	10	2,7	2,7	-	
Говядина (1 кат.)	15	2,8	2,1	-	
Говядина (2 кат.)	15	3,0	1,2	-	
Рыба (филе трески)	20	3,2	0,1	-	
Замена мяса (по белку)					
Говядина (1 кат.)	100	18,6	14,0		
Говядина (2 кат.)	90	18,0	7,5		Масло + 6 г
Творог полужирный	110	18,3	9,9		Масло + 4 г
Творог жирный	130	18,2	23,4	3,7	Масло - 9 г

Рыба (филе трески)	120	19,2	0,7	-	Масло + 13 г
Яйцо	145	18,4	16,7	1,0	
Замена рыбы (по белку)					
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	1,3	
Говядина 1 кат.	85	15,8	11,9	-	Масло - 11 г
Говядина 2 кат.	80	16,0	6,6	-	Масло - 6 г
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	Масло - 8 г
Творог жирный	115	16,1	20,7	3,3	Масло - 20 г
Яйцо	125	15,9	14,4	0,9	Масло - 13 г
Замена творога					
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	
Говядина 1 кат.	90	16,7	12,6	-	Масло - 3 г
Говядина 2 кат.	85	17,0	7,5	-	
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	-	Масло + 9 г
Яйцо	130	16,5	15,0	0,9	Масло - 5 г
Замена яйца (по белку)					
Яйцо 1 шт.	40	5,1	4,6	0,3	
Творог полужирный	30	5,0	2,7	0,4	
Творог жирный	35	4,9	6,3	1,0	
Сыр	20	5,4	5,5	-	
Говядина 1 кат.	30	5,6	4,2	-	
Говядина 2 кат.	25	5,0	2,1	-	
Рыба (филе трески)	35	5,6	0,7	-	

ПИТАНИЕ ДЕТЕЙ В ДЕТСКИХ ДОШКОЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ- МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ (утв- Минздравом СССР 14-06-84 11-1422-6)... Актуально в 2018 году

## Приложение 4. ТАБЛИЦА ЗАМЕНЫ ПРОДУКТОВ ПО ОСНОВНЫМ ПИЩЕВЫМ ВЕЩЕСТВАМ

Продукт	Вес	Белки	Жиры	Углеводы	Продукт-заменитель	Вес	Белки	Жиры	Углеводы	До (+)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Мясо говядина	100	20,2	7,20		Мясо кролика	98	20,3	12,6		М с
					Баранина II кат.	97	20,2	8,7		М с
					Верблюжати́на	107	20,2	10,0		М с
					Конина I кат.	104	20,3	10,3		М с
					Мясо лося	95	20,3	1,6		М с



					Сливки сгущенные с сахаром	35	2,8	6,6	16,4	M
										C
					Творог (полужирный)	17	2,8	1,5	0,2	M
										C
					Мясо говядина	14	2,8	1,0		M
										C
					Рыба (треска)	16	2,8	0,1		M
										C
					Сыр (пошехонский)	11	2,8	2,9		M
										C
					Яйцо куриное	22	2,8	2,5	0,1	M
										C
					Яичный порошок	6	2,7	2,2	0,4	M
										C
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	Мясо говядина	83	16,8	5,8		M
										C
					Рыба (треска)	95	16,6	0,6		M
										C
Яйцо куриное	41 (1 шт.)	5,2	4,7	0,3	Творог полужирный	31	5,2	2,8	0,4	M
					Мясо говядина	26	5,2	1,8		M

					Рыба (треска)	30	5,2	0,2		
					Молоко цельное	186	5,2	5,9	8,7	
					Сыр (пошехонский)	20	5,2	5,3		
					Яичный порошок	11,5	5,3	4,3	0,8	
Рыба (треска)	100	17,5	0,6		Мясо говядина	87	17,6	6,0		
					Творог полужирный	105	17,5	9,5	1,4	
					Яичный порошок	39	17,5	14,5	2,8	
Картофель	100	2,0	0,1	19,7	Капуста белокочанная	111	2,0		6,0	
					Капуста цветная	80	2,0		3,9	
					Морковь	154	2,0	0,15	5,6	
					Свекла	118	2,0		12,7	
					Бобы (фасоль)	33	2,0		2,7	
					Горошек зеленый	40	2,0		5,3	
					Горошек	64	2,0	0,1	4,5	

					зеленый консервированный					
					Свекла натуральная консервированная	167	2,0		11,8	С
Хлеб пшеничный	100	8,1	1,2	46,6	Мука пшеничная	77	8,2	0,9	56,3	С
					Хлеб ржаной	111	8,1	1,3	50,3	С
Яблоки свежие	100	0,4		11,3	Яблоки консервированные	200	0,4		48,0	С
					Сок яблочный	90	0,4		10,5	С
					Сок виноградный	133	0,4		24,6	С
					Сок сливовый	133	0,4		21,4	С
					Сухофрукты:					
					яблоки	12	0,4		8,5	С
					чернослив	17	0,4		11,1	С
					курага (абрикосы)	8	0,4		5,3	С
					изюм	22	0,4		15,6	С

Примечания. 1. В таблице вес продуктов и продуктов-заменителей указан в граммах нетто, то есть в расчет принимается только съедобная часть продуктов.

2. При расчете количества сливочного масла, которое необходимо увеличить или уменьшить в рационе, учитывается, что в 100 г сливочного масла содержится 82,5 г жира.

3. В случае замены говядины другими мясными продуктами они могут включаться в недельное меню в следующем процентном соотношении: говядина - 30%, баранина - 20%, куры - 20%, кролик - 15%, субпродукты - 15%.

Начальник Главного управления  
лечебно-профилактической  
помощи детям и матерям  
И.И.ГРЕБЕШЕВА  
Приложение 5

**Приложение N 15. Примерная схема питания детей первого года жизни**

**Приложение N 14. Таблица замены продуктов по белкам и углеводам**

Приложение N 14  
к СанПиН 2.4.1.3049-13

Наименование продуктов	Количество (нетто, г)	Химический состав			Добавить к суточному рациону или исключить
		белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Замена хлеба (по белкам и углеводам)					
Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	49,7	
Хлеб ржаной простой	150	8,3	1,5	48,1	
Мука пшеничная 1 сорт	70	7,4	0,8	48,2	
Макароны, вермишель	70	7,5	0,9	48,7	
Крупа манная	70	7,9	0,5	50,1	
Замена картофеля (по углеводам)					
Картофель	100	2,0	0,4	17,3	
Свекла	190	2,9	-	17,3	
Морковь	240	3,1	0,2	17,0	
Капуста белокочанная	370	6,7	0,4	17,4	

Макароны, вермишель	25	2,7	0,3	17,4	
Крупа манная	25	2,8	0,2	17,9	
Хлеб пшеничный	35	2,7	0,3	17,4	
Хлеб ржаной простой	55	3,1	0,6	17,6	
Замена свежих яблок (по углеводам)					
Яблоки свежие	100	0,4	-	9,8	
Яблоки сушеные	15	0,5	-	9,7	
Курага (без косточек)	15	0,8	-	8,3	
Чернослив	15	0,3	-	8,7	
Замена молока (по белку)					
Молоко	100	2,8	3,2	4,7	
Творог полужирный	20	3,3	1,8	0,3	
Творог жирный	20	2,8	3,6	0,6	
Сыр	10	2,7	2,7	-	
Говядина (1 кат.)	15	2,8	2,1	-	
Говядина (2 кат.)	15	3,0	1,2	-	
Рыба (филе трески)	20	3,2	0,1	-	
Замена мяса (по белку)					
Говядина (1 кат.)	100	18,6	14,0		
Говядина (2 кат.)	90	18,0	7,5		Масло + 6 г
Творог полужирный	110	18,3	9,9		Масло + 4 г
Творог жирный	130	18,2	23,4	3,7	Масло - 9 г
Рыба (филе трески)	120	19,2	0,7	-	Масло + 13 г
Яйцо	145	18,4	16,7	1,0	
Замена рыбы (по белку)					
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	1,3	
Говядина 1 кат.	85	15,8	11,9	-	Масло - 11 г
Говядина 2 кат.	80	16,0	6,6	-	Масло - 6 г
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	Масло - 8 г
Творог жирный	115	16,1	20,7	3,3	Масло - 20 г
Яйцо	125	15,9	14,4	0,9	Масло - 13 г
Замена творога					
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	
Говядина 1 кат.	90	16,7	12,6	-	Масло - 3 г
Говядина 2 кат.	85	17,0	7,5	-	
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	-	Масло + 9 г
Яйцо	130	16,5	15,0	0,9	Масло - 5 г
Замена яйца (по белку)					
Яйцо 1 шт.	40	5,1	4,6	0,3	
Творог полужирный	30	5,0	2,7	0,4	
Творог жирный	35	4,9	6,3	1,0	
Сыр	20	5,4	5,5	-	
Говядина 1 кат.	30	5,6	4,2	-	
Говядина 2 кат.	25	5,0	2,1	-	

Рыба (филе трески)	35	5,6	0,7	-			
творог (г)	-	-	-	10-40	40	40	50
желток (шт.)	-	-	-	-	0,25	0,50	0,50
овощное пюре (г)	-	10-100	100-150	150	170	180	200
каша (г)	-	10-100	100-150	150	150	180	200
мясное пюре (г)	-	-	-	5-30	30	50	60-70
рыбное пюре (г)	-	-	-	-	-	5-30	30-60
кефир и другие неадаптированные кисломолочные продукты (мл)	-	-	-	-	-	200	200
цельное молоко (мл)	-	100*	200*	200*	200*	200**	200**
хлеб (пшеничный, в/с) (г)	-	-	-	-	-	5	10
сухари, печенье (г)	-	-	-	-	3-5	5	10-15
растительное масло (мл)	-	-	1-3	3	5	5	6
сливочное масло (г)	-	-	1-4	4	4	5	6
Примечание:							
* Для приготовления каш.							
** В зависимости от количества потребляемой молочной смеси или женского молока.							

## Приложение N 16. Журнал здоровья

Приложение N 16  
к СанПиН 2.4.1.3049-13

N п/п	Ф.И.О. работника*	Должность	Месяц/дни**:							
			1	2	3	4	5	6	7	...
1.										
2.										
3.										

Примечание:

\* Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

\*\* Условные обозначения:

Зд. - здоров; отстранен - отстранен от работы; отп. - отпуск; В - выходной; б/л - больничный лист.

Редакция документа с учетом  
изменений и дополнений подготовлена  
АО "Кодекс"

Доступ к полной версии этого документа ограничен

Ознакомиться с документом вы можете, заказав бесплатную демонстрацию систем «Кодекс» и «Техэксперт».

Частный детский сад «ФЭСТ»месяц \_\_\_\_\_ 20 г

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Норма продукта в г мл в день3-7 лет	Фактически на реб.в день	% выполнения норм	примечание
Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. 2,5%	450			
Творог, творожные изделия с м.д.ж. не менее 5%	40			
Сметана с м.д.ж. не более 15%	11			
Сыр твердый	6			
Мясо (бескостное/ на кости)	55			
Птица (куры 1 кат потр./цыплята-бройпотр./индейка)	24			
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	37			
Колбасные изделия	6,9			
Яйцо куриное столовое	24			
Картофель: с 01.09 по 31.10	140			
с 31.10 по 31.12	140			
с 31.12 по 28.02	140			
с 29.02 по 01.09	140			
Овощи, зелень	260			
Фрукты (плоды) свежие	100			
Фрукты (плоды) сухие	11			
Соки фруктовые (овощные)	100			

Напитки витаминизированные (готовый напиток)	50			
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	50			
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	80			
Крупы (злаки), бобовые	43			
Макаронные изделия	12			
Мука пшеничная хлебопекарная	29			
Масло коровье сладкосливочное	21			
Масло растительное	11			
Кондитерские изделия	20			
Чай, включая фиточай	0,6			
Какао-порошок	0,6			
Кофейный напиток	1,2			
Сахар	47			
Дрожжи хлебопекарные	0,5			
Мука картофельная (крахмал)	3			
Соль пищевая поваренная	6			
Химсостав (без учета т/о)				
Белок, г	73			
Жир, г	69			
Углеводы, г	275			
Энергетическая ценность, ккал	1963			

Примечание:

1 - при составлении меню допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания  $\pm 5\%$ ;

2 - при использовании другого сырья необходимо делать перерасчет. Масса брутто может меняться в зависимости от исходного сырья и сезона года. При формировании меню необходимо обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.

3 - доля кисломолочных напитков может составлять 135-150 мл для детей в возрасте 1-3 года и 150-180 мл - для детей 3-7 лет;

4 - % отхода учитывать только при использовании творога для приготовления блюд;

5 - в случае замены говядины на другие виды мясного сырья (разрешенного для использования в питании детей в ДООУ /приложение 11/, поступления новых видов пищевых продуктов, в том числе и импортных товаров, или в случае поступления нестандартного сырья, нормы отходов и потерь при технологической обработке этого сырья могут определяться дошкольной организацией самостоятельно путем контрольных проработок; (Пункт в редакции, введенной в действие с 20 сентября 2015 года [постановлением Главного](#)

[государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 августа 2015 года N 41.](#)

6 - количество витаминизированного напитка должно обеспечить не более 15% от суточной потребности детей в витаминах и может меняться в зависимости от состава напитка;

7 - в том числе для приготовления блюд и напитков; в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.) выдача сахара должна быть уменьшена в соответствии с его количеством, поступающим в составе используемого готового продукта;

8 - допустимы отклонения от химического состава рекомендуемых наборов продуктов  $\pm 10\%$ ;

При использовании в питании детей готовых продуктов и полуфабрикатов промышленного производства со сложным составом входящие в их состав ингредиенты следует учитывать одновременно в различных группах продуктового набора в соответствии с количественными сведениями о составе продукта, представленными изготовителем на упаковке (на основании технических документов, рецептур, расчетных или лабораторных данных).

## Приложение N 11. Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных организациях

Приложение N 11  
к СанПиН 2.4.1.3049-13

### **Мясо и мясопродукты:**

- говядина I категории,
- телятина,
- нежирные сорта свинины и баранины;
- мясо птицы охлажденное (курица, индейка),
- мясо кролика,
- сосиски, сардельки (говяжьи), колбасы вареные для детского питания, не чаще, чем 1-2 раза в неделю - после тепловой обработки;
- субпродукты говяжьи (печень, язык).

**Рыба и рыбопродукты** - треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая), морепродукты.

**Яйца куриные** - в виде омлетов или в вареном виде.

**Молоко и молочные продукты:**

- молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко;
- творог не более 9% жирности с кислотностью не более 150°Т - после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоступной упаковке;
- сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий, плавленый - для питания детей дошкольного возраста);
- сметана (10%, 15% жирности) - после термической обработки;
- кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, варенец, бифидок, кефир, йогурты, простокваша;
- сливки (10%) жирности);
- мороженое (молочное, сливочное)

**Пищевые жиры:**

- сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности );
- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое - только рафинированное; рапсовое, оливковое) - в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда;
- маргарин ограниченно для выпечки.

**Кондитерские изделия:**

- зефир, пастила, мармелад;
- шоколад и шоколадные конфеты - не чаще одного раза в неделю;
- галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей);
- пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);
- джемы, варенье, повидло, мед - промышленного выпуска.

### **Овощи:**

- овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, капуста краснокочанная, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, огурцы, томаты, перец сладкий, кабачки, баклажаны, патиссоны, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, листовой салат, щавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, редис, редька, тыква, корни белые сушеные, томатная паста, томат-пюре;

- овощи быстрозамороженные (очищенные полуфабрикаты): картофель, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, перец сладкий, кабачки, баклажаны, лук (репчатый), шпинат, сельдерей, тыква, горошек зеленый, фасоль стручковая.

### **Фрукты:**

- яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды (за исключением клубники, в том числе быстрозамороженные);

- цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости;

- тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава) - с учетом индивидуальной переносимости.

- сухофрукты.

**Бобовые:** горох, фасоль, соя, чечевица.

**Орехи:** миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

### **Соки и напитки:**

- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью);

- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;

- витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;

- кофе (суррогатный), какао, чай.

### **Консервы:**

- говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых

блюд)

- лосось, сайра (для приготовления супов);
- компоты, фрукты дольками;
- баклажанная и кабачковая икра для детского питания;
- зеленый горошек;
- кукуруза сахарная;
- фасоль стручковая консервированная;
- томаты и огурцы соленые.

**Хлеб (ржаной, пшеничный или из смеси муки, предпочтительно обогащенный), крупы, макаронные изделия** - все виды без ограничения.

**Соль поваренная йодированная** - в эндемичных по содержанию йода районах

## Приложение N 13. Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах)

Приложение N 13  
к СанПиН 2.4.1.3049-13

Возраст детей	Завтрак	Обед	Полдник	Ужин
от 1 года до 3 лет	350-450	450-550	200-250	400-500
от 3 до 7 лет	400-550	600-800	250-350	450-600

Приложение N 14. Таблица замены продуктов по белкам и углеводам

Приложение N 14  
к СанПиН 2.4.1.3049-13

Наименование продуктов	Количество (нетто, г)	Химический состав			Добавить к суточному
		белки,	жиры, г	углеводы,	

		г		г	рациону или исключить
Замена хлеба (по белкам и углеводам)					
Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	49,7	
Хлеб ржаной простой	150	8,3	1,5	48,1	
Мука пшеничная 1 сорт	70	7,4	0,8	48,2	
Макароны, вермишель	70	7,5	0,9	48,7	
Крупа манная	70	7,9	0,5	50,1	
Замена картофеля (по углеводам)					
Картофель	100	2,0	0,4	17,3	
Свекла	190	2,9	-	17,3	
Морковь	240	3,1	0,2	17,0	
Капуста белокочанная	370	6,7	0,4	17,4	
Макароны, вермишель	25	2,7	0,3	17,4	
Крупа манная	25	2,8	0,2	17,9	
Хлеб пшеничный	35	2,7	0,3	17,4	
Хлеб ржаной простой	55	3,1	0,6	17,6	
Замена свежих яблок (по углеводам)					
Яблоки свежие	100	0,4	-	9,8	
Яблоки сушеные	15	0,5	-	9,7	
Курага (без косточек)	15	0,8	-	8,3	
Чернослив	15	0,3	-	8,7	
Замена молока (по белку)					
Молоко	100	2,8	3,2	4,7	
Творог полужирный	20	3,3	1,8	0,3	
Творог жирный	20	2,8	3,6	0,6	
Сыр	10	2,7	2,7	-	
Говядина (1 кат.)	15	2,8	2,1	-	
Говядина (2 кат.)	15	3,0	1,2	-	
Рыба (филе трески)	20	3,2	0,1	-	
Замена мяса (по белку)					
Говядина (1 кат.)	100	18,6	14,0		
Говядина (2 кат.)	90	18,0	7,5		Масло + 6 г
Творог полужирный	110	18,3	9,9		Масло + 4 г
Творог жирный	130	18,2	23,4	3,7	Масло - 9 г
Рыба (филе трески)	120	19,2	0,7	-	Масло + 13 г
Яйцо	145	18,4	16,7	1,0	
Замена рыбы (по белку)					

Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	1,3	
Говядина 1 кат.	85	15,8	11,9	-	Масло - 11 г
Говядина 2 кат.	80	16,0	6,6	-	Масло - 6 г
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	Масло - 8 г
Творог жирный	115	16,1	20,7	3,3	Масло - 20 г
Яйцо	125	15,9	14,4	0,9	Масло - 13 г
Замена творога					
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	
Говядина 1 кат.	90	16,7	12,6	-	Масло - 3 г
Говядина 2 кат.	85	17,0	7,5	-	
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	-	Масло + 9 г
Яйцо	130	16,5	15,0	0,9	Масло - 5 г
Замена яйца (по белку)					
Яйцо 1 шт.	40	5,1	4,6	0,3	
Творог полужирный	30	5,0	2,7	0,4	
Творог жирный	35	4,9	6,3	1,0	
Сыр	20	5,4	5,5	-	
Говядина 1 кат.	30	5,6	4,2	-	
Говядина 2 кат.	25	5,0	2,1	-	
Рыба (филе трески)	35	5,6	0,7	-	