

**ОЦЕНКА НА ОРГАНИЗИРАНОТО ХРАНЕНЕ НА ДЕЦАТА И УЧЕНИЦИТЕ  
НА ТЕРИТОРИЯТА НА ОБЛАСТ СИЛИСТРА  
ПРЕЗ 2016г.**

**I. Оценка на храненето на децата в детските заведения на област Силистра, съгласно изискванията на Наредба № 2 от 2013 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години и Наредба № 6 от 2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години**

В област Силистра през 2016 г. са проверени 15 детски заведения - 14 детски градини и 1 детска ясла. Към всяко детско заведение работи медицински специалист, който участва в изготвянето на седмичното меню. Изключение прави община Ситово, в която все още няма медицински специалист.

Във всички проверени детски заведения при приготвянето на храната се използва Сборник рецепти за хранене на децата от 3 до 7 годишна възраст от 2004 г., а в детската ясла - Сборник с рецепти за хранене на деца от 0 до 3 години. В едно от детските заведения се използват и двата Сборника с рецепти, тъй като в него има деца от 0 до 3 години и деца от 3 до 7 години. Обемът и качеството на храната се определя от хранителен оклад, който за всяка община е различен и е в рамките на 1.40 лв. до 2.40 лв. на ден.

По представените седмични менюта и рецепти се установи, че среднодневния енергиен прием в едно от проверените детски заведения е 984,92 ккал., а в останалите 13 детски заведения е в диапазона от 1009,17 ккал. до 1288,16 ккал., при препоръчителни норми по Наредба № 6 от 1177,5 ккал. до 1327,5 ккал. за различните възрастови групи. В проверената детска ясла среднодневния енергиен прием е 858,24 ккал., при препоръчителната норма по Наредба № 2 - 877,5 ккал.

Изчислените проценти на общ белтък, мазнини и въглехидрати от общата енергийна стойност на храната в 12 от проверените детски заведения отговарят на препоръчителните по съответните наредби. В едно от детските заведения са изчислени превишени стойности на общ белтък – 16,22% при препоръчителната норма от 10-15%. В друго детско заведение са изчислени превишени стойности на мазнините - 37,73% при препоръчителната норма - 25-35% и на въглехидратите - 68,72% при препоръчителната норма 50-65%.

В проверената детска ясла изчислените проценти на общ белтък, мазнини и въглехидрати от общата енергийна стойност на храната съответстват на препоръчителните норми.

По представените седмични менюта и калкулационните ведомости се установи, че в седмичните менюта са включени всички групи храни.

-Зърнени храни

От тази група храни на децата се предлагат: бял хляб, тестени закуски от бяло брашно, макаронени изделия, ориз, жито, овесени ядки, мюсли, елда и картофи.

Пълнозърнест хляб се предлага към обедното хранене в два от дните на седмицата, в 12 от проверените детски заведения. В две детски градини не се предлага на децата пълнозърнест хляб. В детската ясла не се предлагат храни от пълнозърнести продукти, но е включена елда. За обяд се предлага по една филия хляб: съответно от 25 гр. - на децата от детската ясла и от 35 гр. - на децата от детските градини.

#### -Плодове и зеленчуци

Във всички проверени детски заведения ежедневно в 10ч. на децата се предлага подкрепителна закуска от пресни плодове: диня, ябълка, банан, грозде, круша, мандарини, портокали - в зависимост от сезона. В две детски заведения се предлагат по 200 гр. плодове, в други две – по 150 гр., а в останалите детски заведения - по 100 гр.

В 6 от проверените детски градини за десерт на обяд ежедневно се предлага плодове. В останалите детски заведения плодове за десерт на обяд се предлагат в 1-4 дни от седмицата. Количеството на предлаганите плодове варира от 60 до 150 гр. за различните възрастови групи.

Зеленчуци /моркови, домати/, като добавка към сутрешната закуска, се предлагат в една от проверените детски градини, в 4 дни от седмицата. В детската ясла, като добавка към сутрешната закуска, се предлагат домати в два от дните на седмицата.

Зеленчуци, като салата към обедното хранене, се предлагат в 1-5 дни от седмицата за различните детски заведения. Количеството на салатата е в диапазона от 50 до 100 гр. за различните възрастови групи. Предлаганите зеленчуци са зеле, моркови, краставици, домати - в различна комбинация.

В детската ясла зеленчуци, като салата към обедното хранене, се предлагат два пъти седмично.

В едно от проверените детски заведения не се предлагат пресни зеленчуци през проверената седмица.

#### - Мляко и млечни продукти

Във всички проверени детски заведения ежедневно към сутрешната или следобедната закуска се включва млечен продукт /18-20гр./ - сирене или кашкавал.

Мляко /кисело или прясно/ в шест детски заведения се предлага 2 пъти седмично, в други шест детски заведения - 3 пъти седмично, а в останалите две детски заведения - 4 пъти седмично. В детската ясла мляко се предлага ежедневно. Количеството на предлаганото мляко варира от 50 до 150 мл. за различните възрастови групи.

Освен самостоятелно, прясното мляко се предлага и като компонент в десерти /мляко с ориз, крем с мляко, мляко с грис, мюсли с мляко, млечен мус/.

Предлаганото мляко е с масленост 2,0% и 3,6%, в съответствие с изискванията на съответните наредби.

#### - Храни, богати на белтък

Във всички проверени детски заведения, ежедневно се предлага месо, като продукт към супата или към основното ястие. Предлаганата кайма е от свинско месо или е смес от телешко и свинско месо в съотношение 60/40. Птичето месо е бутчета или филе.

От предоставените калкулационни ведомости се установи, че грамажът на предлаганото месо се спазва, съответно за супа и основно ястие.

В 7 от проверените детски заведения кайма се предлага два пъти седмично, а в останалите детски заведения – един път седмично.

Пилешко месо се предлага три пъти седмично в едно детско заведение, два пъти седмично в 5 детски заведения и един път седмично в 4 детски заведения.

Свинско трупно месо се предлага един път седмично в 10 детски заведения.

В проверената детска ясла два пъти седмично се предлага пилешко месо, два пъти седмично - кайма и един път седмично – телешко месо.

Във осем от проверените детски заведения, един път седмично, към сутрешните и следобедните закуски се предлагат трайни колбаси и кайма за принцеси. В детската ясла кайма за закуска се предлага един път в седмицата.

Риба, като основно ястие, се предлага един път седмично в 12 детски заведения. В две от проверените детски заведения риба не се предлага.

Във всички проверени детски заведения, един път в седмицата се предлага яхния от бял боб или леща, като в детската ясла боба е с олющена обвивка.

Яйцата, като добавка към сутрешната закуска, са включени в 10 детски заведения, а в състава на основни ястия /като застройкики или заливки/ - във всички проверени детски заведения.

#### - Ограничаване на мазнини, захар и сол

Във всички проверени детски заведения пилешкото месо /бутче или филе/ се предлага без кожата.

От менюто на децата са изключени плодовите напитки с високо съдържание на захар. Не се предлагат захарни изделия.

При извършените лабораторни изследвания на 127 проби храни, взети от 15 детски заведения, се установи, че 62 от тях (49%) не съответстват на нормите обявени в Сборника с рецепти. От направените общо 331 изследвания, 116 (35%) са нестандартни по следните показатели: 45 – по показател „мазнини“ – под нормата; 30 – по показател „енергийна стойност“ – под нормата; 28 – по показател „готварска сол“ – над нормата; 9 – по показател „тегло на една порция“; 4 – по показател „захар обща“.

#### **Констатации при приготвяне на храната**

В детските заведения храната се приготвя, като се спазват здравословните кулинарни технологии.

Основно се използват: варене, задушаване или печене на умерена температура.

#### **Често допускани нарушения**

Във всички проверени детски заведения са установени несъответствия относно влагането на някои хранителни продукти /зеленчуци, олио, подправки./, спрямо обявената рецепта от Сборника с рецепти. Влагането на тези продукти в по-малки количества води до по-ниска енергийната стойност на ястията.

Мляко /кисело или прясно/, във всички проверени детски заведения, с изключение на детската ясла, не се предлага ежедневно, а само в някои от дните на седмицата.

Не е достатъчно ограничено влагането на сол в ястията в 14 от проверените детски заведения.

Влагането на мазнини в 13 детски заведения е под нормите, обявени в Сборника с рецепти.

## **II. Оценка на храненето на учениците в ученическите столове, съгласно изискванията на Наредба № 37 от 2009 г. за здравословно хранене на учениците**

В проверката са включени 4 ученически стола в област Силистра. Към всяко учебно заведение работи медицински специалист, който участва в изготвянето на седмичното меню.

При приготвянето на храната се използва Сборник рецепти за ученическите столове и бюфети - от 2012г.

В два от проверените ученически столове се предлага закуска и обяд, а в другите два - само обяд.

В два ученически стола обяда включва първо и второ; в един ученически стол - първо, второ и трето и в един ученически стол - само основно ястие.

Среднодневния енергийният прием за обяд, изчислен по рецепта от седмичното меню, в четирите училищни стола не съответства на препоръчителната норма от 724,5 ккал., съгласно изискванията на Наредба № 37.

Хранителният оклад за всяка община е различен и е в рамките от 1.00 лв. до 1,40 лв. на ден. В едно от училищата обяда е безплатен, което определя недостатъчното разнообразие на предлаганата храна.

По представените седмични менюта и калкулационните ведомости се установи, че в седмичните менюта са включени всички групи храни, но в недостатъчно количество, съгласно продуктовия набор.

#### - Зърнени храни

От тази група храни се предлагат - бял хляб, ориз, макаронени изделия, картофи.

В два от дните на седмицата на учениците се предлага пълнозърнест хляб.

#### - Плодове и зеленчуци

В един от проверените ученически столове, 2-3 пъти седмично, за десерт на обяд се предлагат по 200 гр. плодове - мандарини, ябълки, грозде, круши.

В два ученически стола, един път седмично, към обедното хранене се предлага салата /100 гр./ от пресни зеленчуци – най често зеле.

#### - Мляко и млечни продукти

Кисело мляко, като компонент в таратор, се предлага веднъж в седмицата в три от проверените ученически столове.

Прясно или кисело мляко, като компонент в десерти, се предлага два пъти седмично в един от проверените столове.

Използваното прясно и кисело мляко е с 2% масленост.

#### - Храни, богати на белтък

Във всички проверени ученически столове, ежедневно се предлага месо, като продукт към супата или към основното ястие.

Предлаганата кайма е смес от телешко и свинско месо в съотношение 60/40.

Птичето месо е бутчета или филе.

От предоставените калкулационни ведомости се установи, че грамажът на предлаганото месо се спазва, съответно за супа и основно ястие, съгласно Сборника с рецепти.

Кайма се предлага три пъти седмично в три от проверените ученически столове и два пъти седмично - в четвъртия.

Пилешко месо се предлага един път седмично, в един от училищните столове.

Трупно свинско месо се предлага един път в седмицата, в три от проверените ученически столове.

Риба, като основно ястие, се предлага един път седмично в четирите проверени ученически стола.

Един път седмично на учениците се предлага яхния или супа от бял боб или леща.

Яйцата са включени в състава на основни ястия /като застройкики или заливки/ във всички проверени столове.

#### - Ограничаване на мазнини, захар и сол

Във всички проверени ученически столове пилешкото месо се влага без кожата.

При извършените лабораторни изследвания на 6 проби храни, взети от 2 ученически стола, се установи, че 5 от тях не съответстват на нормите обявени в Сборника с рецепти. От направените общо 21 изследвания, 12 са нестандартни по следните показатели: 3 – по показател „мазнини“ – над нормата; 3 – по показател „готварска сол“ – над нормата; 1 – по показател „захар обща“ - над нормата; 2 – по показател „енергийна стойност“ – под нормата; 2 - по показател „тегло на вложени продукти“ - под нормата ; 1 – по показател „тегло на една порция“ - под нормата.

#### **Констатации при приготвяне на храната**

Във всички проверени ученически столове храната се приготвя, като се спазват здравословните кулинарни технологии.

Основно се използват: варене, задушаване или печене на умерена температура.

#### **Често допускани нарушения**

Не се предлагат ежедневно зеленчуци, като салата към обяда, в четирите проверени ученически стола.

В два от проверените ученически столове са установени несъответствия относно влагането на някои хранителни продукти /картофи, яйца, подправки/, спрямо обявената рецепта от Сборника с рецепти. Влагането на тези продукти в по-малки количества води до по-ниска енергийната стойност на ястията.

В два от проверените ученически столове не е достатъчно ограничено влагането на мазнини, сол и захар в ястията, съгласно съответната рецепта от Сборника.

### **Ш. Оценка на храненето на учениците в ученическите бюфети, съгласно изискванията на Наредба № 37 от 2009 г. за здравословно хранене на учениците**

През периода са проверени 10 ученически бюфета в област Силистра.

#### **Спазване на изискванията на чл. 5, чл. 6 и чл. 7 от Наредбата:**

В проверените ученически бюфети се предлагат: бутилирани натурални минерални, изворни и трапезни води; айрян и кисело-млечни напитки; плодов и билков чай. В бюфетите се предлагат още сандвичи с месни продукти /шунка, шпеков салам/ и пресни зеленчуци /зеле, краставица/; тестени закуски с плънка от млечни продукти /сирене, извара/; пица; бисквити: десерти на млечно-плодова основа, шоколад и плодове - най-често ябълки, банани и мандарини.

Във всички проверени ученически бюфети не се предлагат пържени картофени и зърнени изделия; екструдирани зърнени продукти с добавена мазнина; пържени ядки; пържени тестени изделия; захарни и шоколадови изделия, с изключение на шоколад; сладкарски продукти с високо съдържание на мазнина и захар - торти и пасти със сметанов и/или маслен крем, сиропирани сладкиши; сухи супи и сухи бульони.

В проверените 2 автомата за закуски и напитки се предлага същия асортимент напитки, бисквити и десерти на млечно-плодова основа, както в бюфетите.

#### **Често допускани нарушения**

В 3 от проверените ученически бюфети не се предлагат натурални 100 % плодови и зеленчукови сокове, както и плодови и плодово-зеленчукови нектари, в които съдържанието на моно- и дизахариди не превишава 20 % от общата маса на продукта.

Във всички проверени ученически бюфети не се предлагат тестени закуски и хлебчета за сандвич от пълнозърнесто брашно.

**Предприети мерки при констатиране на нарушения:**

Издадени са 16 броя предписания за провеждане на задължителни хигиенни и противоепидемични мерки, относно:

- включване на всички групи храни /в т.ч. зеленчуци, риба, мляко, пълнозърнест хляб/ в седмичното меню;
- влагане на всички продукти от съответните рецепти на Сборниците с рецепти;
- ограничаване влагането на сол и захар при приготвянето на ястията.

Изготвил:

Тодорка Белберова

Гл. инспектор в Дирекция „ОЗ“

Дата: 12.12.2016 г.