

# РЕГИОНАЛНА ЗДРАВНА ИНСПЕКЦИЯ - СИЛИСТРА

## **Обобщена информация за резултатите от извършената тематична проверка за спазване на изискванията на Наредба № 6 за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения в област Силистра**

**Цел на проверката:** спазване на изискванията за прием на основни хранителни вещества, храни и групи храни, съгласно извършените промени в Наредба № 6 за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения.

**Период на извършване на проверката:** 1 април – 15 ноември 2020 г.

### **Резултати от проверката:**

На територията на област Силистра са регистрирани общо 61 детски градини. Проверка на храненето е извършена в 19 от тях (31,14% от общия брой):

- + Детска градина "Ян Бибиян-1", гр. Силистра;
- + Детска градина "Радост", гр. Силистра;
- + Детска градина "Роза" № 1, гр. Силистра;
- + Детска градина "Роза" № 2, гр. Силистра;
- + Детска градина "Добруджа", гр. Силистра;
- + Изнесена група "Васил Левски", с. Зафирово към ДГ "Св. Св. Кирил и Методий", гр. Главиница;
- + Изнесена група "Пролет", с. Звенимир към ДГ "Св. Св. Кирил и Методий", гр. Главиница;
- + Група "Кокиче", с. Зебил към Детска градина "Св. Св. Кирил и Методий", гр. Главиница;
- + Група "Пролет", с. Листец към Детска градина "Св. Св. Кирил и Методий", гр. Главиница;
- + Филиал към Детска градина "Здравец"-с. Чернолик, с. Правда;
- + Филиал към Детска градина "Здравец"-с. Чернолик, с. Руйно;
- + Филиал към Детска градина "Здравец"-с. Чернолик, с. Яребица;
- + Детска градина „Мир“, с. Искра;
- + Детска градина „Еделвайс“, с. Голеш;
- + Детска градина „Еделвайс“, с. Кайнарджа;
- + Детска градина „1-ви юни“, с. Окорш;
- + Детска градина „1-ви юни“, с. Овен;
- + Детска градина „1-ви юни“, с. Вокил;
- + Детска градина "Щастливо детство", с. Ситово.

Във всички проверени обекти се извършва организирано хранене, като храната се приготвя на място. Няма заведения, в които храненето да е организирано чрез доставка на храна от обекти за производство на храни, извършващи дейност кетъринг. Храната се приготвя по предварително изготвени дневни и седмични менюта, с участие на медицински специалист и домакин, съгласувани с директора на детското заведение и са съобразени с препоръчителния продуктов набор за деца на възраст от 3-7 години. Хранителни продукти се доставят от 4 фирми: „Корект-де“ ЕООД, гр. Севлиево; „Боилс фууд Къмпани“ ЕООД, гр. Севлиево; „Паралел 92 Трейд“ ЕООД, гр. Силистра и „Лъкисис“, гр. Силистра.

Продуктите, които се доставят са произведени в съответствие с национални стандарти или стандарти, разработени от браншови организации, когато има такива. Проверените седмични менюта са за период от две последователни седмици от месец ноември 2020 г.. Хранителният режим е четирикратен и включва сутрешна закуска, обяд и две подкрепителни закуски – преди и след обяд. Ежедневно в менюто са включени различни представители от основните групи храни:

**Зърнени храни:** Ежедневно се предлагат на децата за закуска и обяд поне по един представител от групата на зърнените храни, като основно това е бял хляб, макаронени или тестени изделия, ориз, жито или овесени ядки. Пълнозърнести продукти, като пълнозърнест хляб, макаронени и тестени изделия от пълнозърнесто брашно – от 2 до 3 пъти седмично.

**Картофи:** Влагат се при приготвяне на супи и други ястия от 1 до 2 пъти седмично.

**Зеленчуци:** Сезонни зеленчуци (сурови или стерилизирани), предлагат се ежедневно като салати (моркови, зеле, домати и краставици) или вложени в ястията – стерилизирани. Туршии не се предлагат на децата.

**Плодове:** В проверените детски заведения се предлагат сезонни плодове - сурови, нарязани, като подкрепителна закуска в 10 ч., както и вложени в десерти. Липсва разнообразие на видове плодове.

**Мляко и млечни продукти:** Кисело мляко (2%; 3,6%), прясно мляко (3%; 3,2%), подсладено мляко, айран без добавена сол, сирене и кашкавал се предлагат ежедневно на децата в проверените детски градини. Основно се използват като напитки, при приготвянето на десерти, закуски или сандвичи.

**Богати на белтък храни /месо, птици, риба, яйца, бобови храни/:** При приготвянето на ястия в проверените детски заведения ежедневно се влага по един от следните представители, като най-често се използва пилешко месо, свинско, телешко, рядко пуешко месо. Птичето месо се влага без кожа. Мляно месо смес телешко и свинско средно 2 пъти седмично, при приготвянето на закуски, основни ястия, супи и други. Месни продукти – шпек салам, при приготвяне на сандвичи веднъж седмично. Основният асортимент от риба в проверените детски заведения е хек филе, скумрия филе или пангасиус филе, като рибата във всички обекти се доставя в замразено състояние, размразява се в хладилник. Риба се предлага 1 път седмично, като основно ястие. Бобови храни (бял боб, леща) се предлагат от 1 до 2 пъти седмично. Яйца се влагат при приготвянето на сандвичи, омлети, заливки на основни ястия, баници, застройкики за супи и др. от 2 до 3 пъти седмично. Промислено произведени местни заготовки (кайма, кебапчета, кюфтета, кърначета, кренвирши, наденица) не се предлагат в проверените детски заведения.

**Добавени растителни масла и/или млечни мазнини:** За приготвяне на храната се използва основно млечна мазнина (краве масло) или растителна мазнина (слънчогледово олио).

**Пържени храни не се предлагат на децата.**

**Течности:** Основните течности включени в менютата са питейна вода, сокове от плодове и зеленчуци, плодови или зеленчукови нектари, билков чай или боза от 2 до 3 пъти дневно. В повечето детски заведения не се предлагат на децата бутилирани минерални, изворни или трапезни води или напитки от пасирани плодове и/или зеленчуци (смутита).

**Захарни и сладкарски изделия в проверените обекти не се предлагат.**

**Използват се здравословни кулинарни технологии при приготвянето на храната.**

Хранителните продукти се почистват и нарязват непосредствено преди топлинната им обработка. Зеленчуковите или плодови салати се приготвят непосредствено преди поднасянето им за консумация от децата. Използват се методи на кулинарна обработка, които съхраняват витамините и предотвратяват образуването на вредни за здравето вещества: варене, задушаване, печене. Размразяването на месото и рибата се извършва в хладилник или в студена вода.

**В проверените 19 детски заведения към момента на проверката няма деца с потребност от диетично хранене.**

Във всички детски заведения дневните и седмични менюта се изготвят паралелно по двата утвърдени сборника: Сборник рецепти за хранене на децата от 3-7 годишна възраст, издателство „Техника“ООД/2004г. и Сборник рецепти и ръководство за здравословно хранене на деца от 3-7 годишна възраст, второ преработено и допълнено издание, издателство „Пропелер“/2020г. Преминава се към работа изцяло по новия Сборник рецепти 2020 г.

**Обслужващия персонал е здравно освидетелстван с необходимите предварителни и периодични медицински прегледи и изследвания.**

**Констатирани несъответствия по спазване изискванията на Наредба №6 за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детските заведения:**

1. Пълнозърнести продукти се включват в менюто до 2 пъти седмично, с което не се спазва чл. 9, ал. 1, т. 2 от Наредбата, в която се изисква включването им най-малко в пет хранителни приема при петдневно четирикратно хранене.
2. Не се осигурява достатъчно разнообразие на зеленчуци и плодове, чрез включване на най-малко три вида пресни зеленчуци и най-малко три вида пресни плодове седмично, както изисква чл. 10, ал.2 от Наредбата. В проверените детски градини разнообразието не е постигнато.
3. Влаганите зеленчуци при приготвяне на ястията са основно стерилизирани, не се използват замразени зеленчуци, както се препоръчва в чл. 10, ал. 4, т. 2 от Наредбата.
4. Рибата в проверените заведения се зарежда в замразено състояние, което според чл. 12, ал. 1, т. 1 от Наредбата се допуска само по изключение.
5. При приготвяне на закуски се използва шпек салам, който не отговаря на изискването на чл. 12, ал. 1, т. 5 от Наредбата, която определя, че от месните продукти се допускат единствено шунка и филе без съдържание на механично отделено месо и формовано месо.

#### **Препоръки:**

1. Дневните и седмични менюта да се изготвят съгласно Сборник рецепти и ръководство за здравословно хранене на деца от 3 до 7-годишна възраст 2020 г. второ преработено и допълнено издание, за да се спазват изискванията на Наредба №6 за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детските заведения.
2. Да се включват пълнозърнести продукти в менюто ежедневно, за да се постигне петкратен прием при петдневно четирикратно хранене.
3. Да се осигурява нужното разнообразие от пресни плодове и зеленчуци, най-малко 3 вида плодове и 3 вида зеленчуци седмично.
4. При приготвяне на ястия и супи да се предпочита влагането на пресни или замразени зеленчуци (без предварително размразяване), пред стерилизирани.
5. Да се зарежда месо и риба в прясно охладено състояние, само по изключение да се допускат замразени продукти.
6. Да се влагат като компонент при приготвяне на закуски, месни продукти отговарящи на изискванията на Наредбата – шунка или филе.
7. Да се включват в менюто напитки от пасирани плодове и/или зеленчуци (смути), поотделно и в смес с прясно/кисело мляко и др.

Съгласувал:..... /подпис/...../дата/  
Нина Димитрова – гл. секретар

Изготвил:..... /подпис/...../дата/  
Вилиана Петрова – инспектор Дирекция ОЗ