



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

ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц
№ RA.RU.710079 от 03.07.2015г.

Юридический адрес:
664047 г. Иркутск, ул. Трилиссера, д. 51.
Тел/факс (3952) 22-82-04, 23-13-71
E-mail: fguz@sesoirk.irkutsk.ru
ОКПО 75077138, ОГРН 1053811065923,
ИНН/КПП 3811087625/381101001

Фактический адрес:
664047 г. Иркутск, ул. Трилиссера, д.51.
Тел/факс (3952) 22-82-04, 23-13-71
E-mail: fguz@sesoirk.irkutsk.ru

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ *01/2863* от *15 сентября 2022г.*

о соответствии (не соответствии) санитарно-эпидемиологическим и
гигиеническим требованиям меню

1. Объект инспекции: 12-дневное основное меню общеобразовательных учреждений.
 2. Фактический адрес размещения объекта инспекции: Иркутская область, г. Иркутск.
 3. Собственник (пользователь) объекта инспекции, ИНН: МУП «Комбинат питания г. Иркутска», ИНН 3811154695.
 4. Местонахождение собственника (пользователя) объекта инспекции: Иркутская область, г. Иркутск, б-р Постышева, д.41.
 5. Основание для проведения экспертизы (документ № от): заявление от 07.09.2022 г. №0002941.
 6. Для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы представлены:
 - 6.1. копия основного 12-дневного меню приготавливаемых блюд для учащихся с 7-11 лет МБОУ СОШ г. Иркутска, 2-х недельное, при 6-дневной учебной неделе, 1 смена (завтрак/обед), при более 6-часовом пребывании, на **период года не указан**, 2022-2023 учебный год;
 - 6.2. пояснительная записка, заверенная директором МУП «Комбинат питания г. Иркутска» Прониной Л.А.
- Ответственность за достоверность представленных документов (копий документов) несет заявитель и/или собственник (пользователь) объекта инспекции.
7. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена: Рудяк Т.В. - зав. ОЭУВиО, ОПН, врачом по общей гигиене с 09.00. 09.09.2022 г.-15.00. 09.09.2022 г.

8. Санитарно-эпидемиологическое обследование проведено: экспертиза проведена документарно.

9. Акт обследования от -

При экспертизе установлено:

1. Меню составлено на 12 дней для обучающихся с 7-11 лет, 2-х недельное, при 6-дневной учебной неделе, 1 смена (завтрак/обед), при более 6-часовом пребывании, на период года не указан, 2022-2023 учебный год

Меню согласовано директором МУП «Комбинат питания г. Иркутска» Л.А. Прониной.

2. Ссылки на рецептуры блюд и кулинарных изделий (в соответствии со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий): указаны на все блюда и кулинарные изделия («Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», Москва-2017 г.; «Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях», Москва-2016 г.; «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации горячих завтраков и обедов», Новосибирск-2020 г.; «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», Москва-2004 г.; Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений», Пермь-2001 г. «Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий», Пермь-2018 г.; «Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий», Пермь-2013 г), что соответствует санитарным требованиям.

На кондитерские изделия (мармелад, печенье), хлеб, соки и кисломолочную продукцию в графе «№ рецептуры» указано промышленный выпуск, что соответствует санитарным требованиям.

3. Кратность питания: 2- разовая (завтрак, обед).

4. Распределение калорийности по приемам пищи в процентном соотношении (средние значения за 12 дней): распределение калорийности по завтраку и обеду соответствует санитарным требованиям.

	завтрак	обед
Нормативное значение при 2-х разовом питании	20-25	30-35
Фактическое значение (%)	23,73	31,2

5. Количество пищевых веществ и калорийность (средние значения за 12 дней): количество белков, жиров, углеводов и калорийность соответствуют санитарным нормам.

Содержание витаминов В1, В2, С, А, D и микроэлементов Са, Р, Mg, Fe, калия, йода, селена и фтора оценить не представляется возможным, так как они отсутствуют в меню.

	Белки (гр)	Жиры (гр)	Углеводы (гр)	Калорийность (Ккал)
Нормативное значение	38,5-46,2	39,5-47,4	167,5-201	1175-1410
Фактическое содержание	44,7	44,3	196,7	1365,03

	В1 (мг)	В2 (мг)	С (мг)	А (рет.экв/сут)	D (мг)	Са (мг)	Р (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	К (мг)	I (мг)	Se (мг)	F (мг)

Нормативное значение	0,6-0,72	0,7-0,84	30-36	350-420	5-6	550-660	550-660	125-150	6-7,2	550-660	0,05-0,06	0,015-0,018	1,5-1,8
Фактическое содержание	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

6. Масса порций: масса свежих фруктов завышена, однако, согласно пояснительной записке директора МУП «Комбинат питания г. Иркутска» Прониной Л.А., в целях профилактики массовых инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) свежие фрукты выдаются поштучно и не режутся порционно по 100 гр., однако среднесуточное количество фруктов за 12 дней соответствует норме.

Масса порций остальных блюд соответствует норме.

Фактический объем отдельных блюд (гр)	Нормативное значение (гр)
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака) – 180, 150 (творожное блюдо), 180 (плов из птицы), 150 (рагу из свинины), 180 (пельмени мясные, вареники), 200 (каша молочная), 200 (каша молочная)+60 (омлет натуральный) в завтрак 11-го дня, когда общая масса блюд завтрака соответствует норме	150-200
Закуска - 100, 80, 60, 81, 51 (бутерброд горячий с сыром и маслом выдается в обед 6-го дня, как дополнительная закуска к салату из белокочанной капусты с огурцом массой 80 гр.)	60-100
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок) – 200, 180	180-200
Первое блюдо -200	200-250
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) -100	90-120
Фрукты – 160 (завтрак 3-го дня, обед 5-го дня), 220 (завтраки 5-го и 12-го дней, в обед 8-го дня)	100
Гарнир -150	150-030

7. Суммарные объемы блюд по приемам пищи: соответствуют санитарным нормам.

Фактический суммарный объем блюд по приемам пищи (гр)	Минимальное нормативное значение (гр)
Завтрак - 620, 505, 575, 700, 630, 500, 500, 515, 620, 500, 520, 681	500
Обед - 750, 710, 700, 730, 840, 711, 730, 900, 740, 700, 710, 720	700

8. Среднесуточные количества продуктов в день на 1 человека:

соответствуют норме по: сокам, напиткам витаминизированным, чаю, сыру, кондитерским изделиям, свежим фруктам, пшеничному хлебу, батону, выпечке ПП, ржаному хлебу.

Фактическое количество продуктов (гр)	Минимальное нормативное значение (гр)
Пшеничный хлеб, батон, выпечка ПП -75,4	75-90
Ржаной хлеб – 40	40-48
Свежие фрукты -92,8	92,5-111
Сок, напитки витаминизированные -100	100-120
Сыр -5,1	5-6
Кондитерские изделия -5	5-6
Чай -0,46	0,5-0,6

9. Наличие в меню запрещенных продуктов: запрещенные продукты в 12-дневное меню не включены, что соответствует санитарным нормам.

10.Дополнительные сведения:-.

Выводы: основное 12-дневное меню приготовляемых блюд для учащихся с 7-11 лет МБОУ СОШ г. Иркутска, 2-х недельное, при 6-дневной учебной неделе, 1 смена (завтрак/обед), при более 6-часовом пребывании, на **период года не указан**, 2022-2023 учебный год, в объеме проведенной экспертизы, соответствует санитарным нормам, однако содержание витаминов В1, В2, С, А, D и микроэлементов Са, Р, Mg, Fe, калия, йода, селена и фтора оценить не представляется возможным, так как они отсутствуют в меню.

Заключение: основное 12-дневное меню приготовляемых блюд для учащихся с 7-11 лет МБОУ СОШ г. Иркутска, 2-х недельное, при 6-дневной учебной неделе, 1 смена (завтрак/обед), при более 6-часовом пребывании, на **период года не указан**, 2022-2023 учебный год, разработанное МУП «Комбинат питания г. Иркутска», расположенным по фактическому адресу: Иркутская область, г.Иркутск, б-р Постышева, д.41, в объеме проведенной экспертизы, **СООТВЕТСТВУЕТ** санитарно-эпидемиологическим требованиям: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Специалист Органа инспекции,
врач по общей гигиене

Руководитель Органа инспекции



Рудяк Т.В.

Устинова Н.В.