



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

№ *ОМ/3389* от *1 декабрь 2022*

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 22.11.2022 г. №0003365.
- 6.Для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы представлены:
 - 6.1. основное 12-дневное меню приготавливаемых блюд для учащихся с 7-11 лет МБОУ СОШ г. Иркутска, 2-х недельное, при 6-дневной учебной неделе, при более 6-часовом пребывании, на осенне-зимний период 2022-2023 учебного года;
 - 6.2.пояснительная записка, заверенная директором МУП «Комбинат питания г. Иркутска» Прониной Л.А.
- 7.Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена: Рудяк Т.В. - зав. ОЭУВиО, ОПН, врачом по общей гигиене с 11.00. 30.11.2022 г.-16.00. 30.11.2022 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, при более 6-часовом пребывании, на осенне-зимний период 2022-2023 учебного года.

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

2. Ссылки на рецептуры блюд и кулинарных изделий (в соответствии со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий): указаны на все блюда и кулинарные изделия («Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», Москва-2017 г.; «Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях», Москва-2016 г.; «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации горячих завтраков и обедов», Новосибирск-2020 г.; «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», Москва-2004 г.; Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий», Пермь-2013 г. «Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий», Пермь-2018 г.; «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», Москва-2004 г), «Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях», Москва-2022 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: 3-х разовая (завтрак, обед, полдник), что при более 6-часовом пребывании обучающихся в общеобразовательной организации соответствует санитарным нормам.

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

	завтрак	обед	полдник
Нормативное значение при 3-х разовом питании	20-25	30-35	10-15
Фактическое значение (%)	22,17	32,39	12,93

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 при 60-75% калорийности	46,2-57,75	47,4-59,25	201-251,25	1410-1762,5
Фактическое содержание	54,73	50,43	212,01	1520,9

	B1 (мг)	B2 (мг)	C (мг)	A (рег. экв/сут)	D (мг)	Ca (мг)	P (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	K (мг)	I (мг)	Se (мг)	F (мг)
Нормативное значение при 60-75% калорийности	0,72-0,9	0,84-1,05	36-45	420-525	6-7,5	660-825	660-825	150-187,5	7,2-9	660-825	0,06-0,075	0,018-0,0225	1,8-2,25
Фактическое содержание	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

6. Масса порций: масса свежих фруктов в завтраки 1, 3, 5, 9, обед 8-го и полдники 6-го и 11-го дней 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.

Масса порций остальных блюд соответствует норме.

Фактический объем отдельных блюд (гр)	Нормативное значение (гр)
<p>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) -</p> <p>150 (творожное блюдо), 150 (рагу из свинины), 180, 150 (пельмени мясные), 150, 180 (вареники), 200 (плов (свинина), 150 (яичное блюдо), 150 (молочный суп), 180 (каша молочная)+ 70 (сырники) в завтрак 1-го дня, когда общая масса блюд завтрака соответствует норме, 150 (плов из птицы)+ 30 овощи натуральные (огурец) в завтрак 2-го дня, когда общая масса блюд завтрака соответствует норме, 100 (каша молочная)+70 (сырники) в завтрак 5-го дня, когда общая масса блюд завтрака соответствует норме, 180 (каша молочная)+60 (омлет) в завтраки 7-го, 11-го дней, когда общая масса блюд завтрака соответствует норме</p>	150-200
<p>Закуска -, 51 (бутерброд горячий с сыром и маслом выдается в обед 6-го дня, как дополнительная закуска к салату из белокочанной капусты с огурцом массой 70 гр.), 60, 70, 20+50=70, 50+10=60, 30+51=81</p>	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 – 200 (завтрак 1-го дня, полдники 6-го, 11-го дней), 130 (завтраки 3-го, 5-го, 9-го дней и обед 8-го дня), 100	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 - 500, 500, 505, 500, 525, 500, 510, 500, 505, 509, 500, 511	500
Обед - 700, 710, 700, 715, 700, 701, 700, 700, 700, 705, 700, 700	700
Полдник - 550, 530, 350, 550, 400, 550, 380, 530, 360, 560, 580, 400	300

8. Среднесуточные количества продуктов в день на 1 человека: соответствуют норме по: сыру, кондитерским изделиям, свежим фруктам, пшеничному хлебу, батону, ржаному хлебу, сокам, напиткам витаминизированным; превышены по: чаю, что не противоречит санитарным нормам.

Оценить среднесуточные количества пищевых продуктов в день на 1 обучающегося с 7-11 лет, кроме сыра, кондитерских изделий, свежих фруктов, пшеничного хлеба, батона, ржаного хлеба, чая, сока, напитков витаминизированных, не представляется возможным, так как технологические карты на блюда, состоящие из данных продуктов, не представлены.

Фактическое количество продуктов (гр)	Минимальное нормативное значение при 60-75% калорийности (гр)
Пшеничный хлеб, батон -90,18	90-112,5
Ржаной хлеб -48,3	48-60
Свежие фрукты -112,53	111-138,75
чай -1,58	0,6-0,75
Сок, напитки витаминизированные -133,3	120-150
Сыр -7,65	6-7,5
Кондитерские изделия -6,58	6-7,5

9. Наличие в меню запрещенных продуктов: отсутствуют, что соответствует санитарным нормам.

10. Дополнительные сведения:-.

Выводы: основное 12-дневное меню приготавливаемых блюд для учащихся с 7-11 лет МБОУ СОШ г. Иркутска, 2-х недельное, при 6-дневной учебной неделе, при более 6-часовом пребывании, на осенне-зимний период 2022-2023 учебного года, в объеме проведенной экспертизы, соответствует санитарным нормам, однако

1. 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.

2. Оценить среднесуточные количества пищевых продуктов в день на 1 обучающегося с 7-11 лет, кроме сыра, кондитерских изделий, свежих фруктов, пшеничного хлеба, батона, ржаного

хлеба, чая, сока, напитков витаминизированных, не представляется возможным, так как технологические карты на блюда, состоящие из данных продуктов, не представлены.

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, при более 6-часовом пребывании, на осенне-зимний период 2022-2023 учебного года, 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.

