



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

№ ОИ/215 от 09 февраля 2024

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

1. Объект инспекции: организация питания в части оценки основного 2-х недельного (пятидневного) меню (5 приемов пищи с уплотненным полдником) для детей от 3 до 7 лет (с 12-часовым пребыванием), весна-лето 2024 год.
 2. Фактический адрес размещения объекта инспекции: г. Иркутск, бульвар Постышева, 41
 3. Собственник (пользователь) объекта инспекции, ИНН: МУП «Комбинат питания г.Иркутска» ИНН 3811154695
 4. Местонахождение собственника (пользователя) объекта инспекции: г. Иркутск, бульвар Постышева, 41
 5. Основание для проведения экспертизы (документ № от): заявление МУП «Комбинат питания г.Иркутска» от 02.02.2024 г. №0000181.
 6. Для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы представлены:
 - 6.1. основное 2-х недельное (пятидневное) меню (5 приемов пищи с уплотненным полдником) для детей от 3 до 7 лет (с 12-часовым пребыванием), весна-лето 2024 год;
 - 6.2. технологические карты: № 32 «Салат из свеклы с сыром», №266 «Рыба, запеченная в сметанном соусе», № 54-1 «Компот из смеси сухофруктов», № 54-2 «Компот из кураги», № 2140-21н «Компот из компотной смеси» и № 54-32хн «Компот из свежих яблок»;
 - 6.3. пояснительное письмо без номера и даты директора МУП «Комбинат питания г.Иркутска».
- Ответственность за достоверность представленных документов (копий документов) несет заявитель и/или собственник (пользователь) объекта инспекции.

7. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена: Бубновой А.В., врачом по общей гигиене с 09.00 до 17.00 07.02.2024 г.

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

9. Акт обследования от -

При экспертизе установлено:

1. Меню составлено на 10 дней для детей 3-7 лет, весна-лето.

Меню утверждено директором МУП «Комбинат питания г.Иркутска», что соответствует п.8.1.3 СанПиН 2.3/2.4.3590.

2. Ссылки на рецептуры блюд и кулинарных изделий (в соответствии со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий): имеются, что соответствует п.2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590.

Использованы: «Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях» Москва, 2016, «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» Москва 2017, «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», Москва, 2004 г., «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений», Пермь 2001 г.

3. Кратность питания: 5-разовая (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник, ужин), что соответствует санитарным нормам.

4. Распределение калорийности по приемам пищи в процентном соотношении (средние значения за 10 дней): соответствует требованиям п.8.1.2., таблице 3 Приложения №10 СанПиН 2.3/2.4.3590.

	завтрак	второй завтрак	обед	полдник	ужин
Нормативное значение при 5-разовом питании (%)	20	5	35	30	10
Фактическое значение при 5-разовом питании (%)	20	5	35	30	10

5. Количество пищевых веществ и калорийность (средние значения за 10 дней):

В меню имеется информация об энергетической ценности, содержании белков, жиров и углеводов каждого блюда во все приемы пищи.

Энергетическая ценность, количество белков, жиров и углеводов соответствуют требованиям п.8.1.2., таблице 1 Приложения №10 к СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

	Белки (гр.)	Жиры (гр.)	Углеводы (гр.)	Калорийность (Ккал)
Нормативное значение при 100%	54	60	261	1800
Фактическое содержание	54	60	261	1800

	B1 (мг)	B2 (мг)	C (мг)	A (рет.экв/сут)	D (мкг)	Ca (мг)	P (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	K (мг)	I (мг)	Se (мг)	F (мг)
Нормативное значение при 100% калорийности	0,9	1,0	50	500	10	900	800	200	10	600	0,1	0,02	2,0
Фактическое содержание	0,9	1,0	50	500	10	900	800	200	-	600	0,1	0,02	2,0

Информация о содержании микроэлементов и витаминов представлена только обобщенная, в среднем за 10 дней, в связи с чем не представляется возможным проверить достоверность их содержания в каждом блюде по приемам пищи.

6. Масса порций соответствует таблице 1 приложения № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

Фактический объем отдельных блюд по приемам пищи (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 (каши, пудинг из творога, омлет, суп молочный, сырники), 180/5 (пельмени с маслом)	150 – 200
Закуска (холодное блюдо), салат (овощная нарезка): 50, 60	50 - 60
Первое блюдо: 180, 180/10	180-200
Второе блюдо (мясное, рыбное, из мяса птицы): 70, 80	70-80
Гарнир: 130, 150	130-150
Третье блюдо (компот, кисель, отвар шиповника): 180, 200	180-200
Фрукты: 100	100

7. Суммарные объемы блюд по приемам пищи: завтраков, вторых завтраков и обедов соответствуют таблице 3 приложения № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Фактический суммарный объем блюд по приемам пищи (гр)	Минимальное нормативное значение (гр)
Завтрак – 420, 410, 415, 420, 415, 410, 420, 415, 415, 410	400
Второй завтрак-100, 100, 200, 125, 200, 125, 200, 100, 125, 200	100
Обед – 680, 640, 670, 640, 680, 690, 660, 665, 620, 630	600
Уплотненный полдник 530, 540, 575, 530, 530, 530, 550, 530, 540, 550	- нормы отсутствуют
Ужин при уплотненном полднике 220, 190, 195, 220, 200, 215, 190, 200, 220, 210	- нормы отсутствуют

8. Среднесуточные количества продуктов в день на 1 человека в объеме проведенной экспертизы соответствуют требованиям п.8.1.2., таблице 1 приложения № 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

Фактическое количество продуктов (гр)	Минимальное нормативное значение при 100% калорийности (гр)
Фрукты свежие с учетом фруктового шоре и фруктов в составе компотов - 101,75	100
Сухофрукты-11,1	11
Сыр, с учетом сыра в составе салата из свеклы с сыром и рыбы, запеченной в сметанном соусе - 6	6
Соки- 100	100
Витаминизированные напитки «Витошка»- 54	50
Хлеб ржаной- 50	50
Хлеб пшеничный - 80	80
Кондитерские изделия с учетом повидло - 20	20

Согласно меню фрукты предусмотрены 7 раз по 100 грамм (700 г), и 3 раза фруктового шоре по 125 грамм (375 г) и компоты из компотной смеси и яблок.

Согласно таблице замены пищевых продуктов (Приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) 375 грамм фруктового шоре соответствует 187,5 грамм свежих фруктов

Кроме того, фрукты входят в состав компотов:

Наименование блюда	№ рецептуры	Расход сырья (г), нетто
компот из компотной свежемороженой смеси	ТТК № 2140	18x3 раза=54
компот из свежих яблок	ТТК № 54-32хн	36 и 40=76
Итого:		130 свежих фруктов и ягод

Таким образом, за 10 дней в меню предусмотрено 700 г свежих натуральных фруктов, 187,5 г фруктов после пересчета консервированного фруктового шоре, и 130 г фруктов и ягод в составе компотов, итого 1017,5 г за 10 дней.

9. Наличие в меню запрещенных продуктов: отсутствуют.

10. Дополнительные сведения: -

Выводы: организация питания в части оценки основного 2-х недельного (пятидневного) меню (5 приемов пищи с уплотненным полдником) для детей от 3 до 7 лет (с 12-часовым пребыванием), весна-лето 2024 год МУП «Комбинат питания г.Иркутска» по адресу: г. Иркутск, бульвар Постышева, 41 соответствует санитарным нормам.

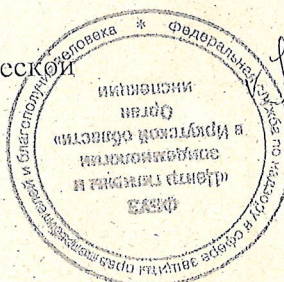
Заключение: организация питания в части оценки основного 2-х недельного (пятидневного) меню (5 приемов пищи с уплотненным полдником) для детей от 3 до 7 лет (с 12-часовым пребыванием), весна-лето 2024 год МУП «Комбинат питания г.Иркутска» по адресу: г. Иркутск, бульвар Постышева, 41 **СООТВЕТСТВУЕТ** 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

А.В. Бубнова

Бубнова А.В.

Технический руководитель
по вопросам санитарно-эпидемиологической
экспертизы



М.В. Кузьмина

Кузьмина М.В.