



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

№ *011/2862* от *15 сентября 2022*

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

1. Объект инспекции: 10-дневное основное меню дошкольных образовательных 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. №0002942.
 6. Для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы представлены:
 - 6.1. копия основного 10-дневного меню приготавливаемых блюд для детей с 3-7 лет; с 12-часовым пребыванием в дошкольных учреждениях, на осенне-зимний период 2022 года.
 - 6.2. копии технологических карт на салат из свеклы с сыром №41; на рыбу, запеченную в сметанном соусе №608; на биточки рыбные с овощами запеченными №611;
 - 6.3. копия пояснительной записки директора 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 14.00. 09.09.2022 г.-14.00. 14.09.2022 г.

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

9. Акт обследования от -

При экспертизе установлено:

1. Меню составлено на 10 дней для детей с 3-7 лет, с 12-часовым пребыванием в дошкольных учреждениях, на осенне-зимний период 2022 года, что соответствует санитарным нормам. 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 предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», Москва-2004 г.; «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений», Пермь-2001 г.; «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания в общеобразовательных организациях», Новосибирск-2020 г.; «Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий», Пермь-2018 г.; «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», Москва-2004 г.), что соответствует санитарным требованиям.

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

3. Кратность питания: 5-разовая (завтрак, 2 завтрак, обед, уплотненный полдник, ужин), что при 12-часовом пребывании детей в дошкольной организации соответствует санитарным нормам.

4. Распределение калорийности по приемам пищи в процентном соотношении (средние значения за 10 дней): распределение калорийности по приемам пищи соответствует СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.2., приложению №10, таблице №3, п.8.1.2.2.

	завтрак	2 завтрак	обед	уплотненный полдник	ужин
Нормативное значение (5-разовое питание) (%)	20	5	35	30	10
Фактическое значение (%)	20	5	34,98	30,07	9,93

5. Количество пищевых веществ и калорийность (средние значения за 10 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	54	60	261	1800
Фактическое содержание	53,9	60	261	1800

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

6. Масса порций: соответствует санитарным нормам.

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 (каша), 200 (плов из птицы), 130 (суп молочный или каша молочная)+70 (сырники из творога с повидлом) во 2-ой, 5-ый и 9-ый дни завтраков, когда общая масса блюд соответствует норме, 150 (яичное блюдо), 150, 180 (творожное блюдо), 180 (пельмени), 180 (овощное блюдо), 180 (мясное блюдо), 180 (молочный суп)	150-200
Закуска - 50, 60	50-60
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок) - 200, 180	180-200
Первое блюдо -200, 180	180-200
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) -70, 80	70-80
Фрукты -100	100
Гарнир -150, 130	130-150

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

Фактический суммарный объем блюд по приемам пищи (гр)	Минимальное нормативное значение (гр)
Завтрак - 405, 425, 400, 405, 425, 405, 405, 400, 425, 405	400
2 завтрак-200, 180, 200, 180, 200, 180, 200, 180, 200, 180	100
Обед -750, 730, 720, 740, 690, 690, 730, 710, 730, 690	600
Уплотненный полдник - 540, 620, 530, 560, 610, 560, 525, 590, 570, 580	450=ужину (30% калорийности суточного рациона), что не противоречит п.8.1.2.2. СанПиН

	2.3/2.4.3590-20
Ужин -250, 220, 250, 220, 220, 250, 240, 220, 220, 250	150=2-ому ужину (10% калорийности суточного рациона)

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

Фактическое количество продуктов (гр)	Минимальное нормативное значение (гр)
Пшеничный хлеб, батон, выпечка ПП -83,9	80
Ржаной хлеб -50	50
Свежие фрукты -101	100
Сок, напитки витаминизированные -140	100
Сыр -6	6
Кондитерские изделия -20	20
Чай -0,8	0,6

9. Наличие в меню запрещенных продуктов: запрещенные продукты в 10-дневное меню не включены, что соответствует санитарным нормам.

10.Дополнительные сведения:-.

Выводы: 10-дневное основное меню приготовляемых блюд для детей с 3-7 лет, с 12-часовым пребыванием в дошкольных учреждениях, на осенне-зимний период 2022 года, 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: 10-дневное основное меню приготовляемых блюд для детей с 3-7 лет, с 12-часовым пребыванием в дошкольных учреждениях, на осенне-зимний период 2022 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

Рудяк Т.В.

Руководитель Органа инспекции



Устинова Н.В.