



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:  
664005, РОССИЯ, обл. Иркутская,  
г. Иркутск, ул. Пушкина, дом 8  
Тел/факс (3952) 22-82-04, 63-66-19  
E-mail: fguz@sesoirk.irkutsk.ru

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**  
**№ ОИ/3060 от 28 декабря 2024г.**

**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), 2024-2025 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 16.12.2024 г. вход. №0003139/38-20/7076-2024
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), 2024-2025 год;
  - 6.2. технологические карты: № 2135 «Макаронные изделия отварные с сыром», № 32 «Салат из свеклы с сыром», № 2184 «Пудинг рыбный «Загадка», № 2257 «Кисель из свежемороженой ягоды», ТТК № 2140 «Компот из компотной смеси», № 54-32хн «Компот из свежих яблок»,

ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»	Страница: 1
№ ОИ/3060 Дата 28.12.2024 г.	Страниц: 5
Настоящее экспертное заключение не может быть частично и /или полностью воспроизведено без письменного разрешения ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»	

№ 2097 «Напиток из свежемороженой ягоды», ТТК 36 «Салат из свеклы с яблоком»;  
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 27-28.12.2024 г.

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

9.Акт обследования от -

**При экспертизе установлено:**

1.Меню составлено на 10 дней для детей 3-7 лет, 2024-2025 год.

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):

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.

ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»	Страница: 2
№ ОИ/3060 Дата 28.12.2024 г.	Страниц: 5
Настоящее экспертное заключение не может быть частично и /или полностью воспроизведено без письменного разрешения ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»	



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

	B1 (мг)	B2 (мг)	C (мг)	A (рег.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): завтраки: 180 (каши, пудинг из творога, суп молочный), обеда: 180 (плов «Детский»), полдники: 180/5 (вареники с творогом и маслом, вареники с картофелем, пельмени с маслом), 180 (макаронные отварные с сыром, омлет), 150/30 (запеканки).	150 - 200
Закуска (холодное блюдо), салат (овощная нарезка): 50	50 - 60
Первое блюдо: 180, 180/10, 180/14	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: соответствуют таблице 3 приложения № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»	Страница: 3
№ ОИ/3060 Дата 28.12.2024 г.	Страниц: 5
Настоящее экспертное заключение не может быть частично и /или полностью воспроизведено без письменного разрешения ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»	

Фактический суммарный объем блюд по приемам пищи (гр)	Минимальное нормативное значение (гр)
Завтрак - 415,415,415,410, 415,415,415,415,415,410	400
Второй завтрак - 200,125,200,200,100,200,200,200,100,125	100
Обед - 700,670,670,680,664,680,670,660,644,680	600
Уплотненный полдник - 545, 530,535,530,530,530,540,560,530,535	450*
Ужин при уплотненном полднике -220,200,220,190,200,200,200, 190,200,200	150**

\* Согласно п.8.1.2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 суммарный объем блюд уплотненного полдника должен быть равен суммарному объему блюд ужина, т.е. 450 г (30% калорийности суточного рациона).

\*\* Суммарный объем блюд ужина при уплотненном полднике должен быть равен суммарному объему блюд второго ужина, т.е.150 г (10% калорийности суточного рациона).

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 и ягоды свежие с учетом фруктового пюре и фруктов в составе компотов, киселей, напитков и салата из свеклы с яблоком – 128,5	100
Сыр, с учетом сыра в составе макарон с сыром, салата из свеклы с сыром и пудинга рыбном «Загадка – 6,35	6
Соки - 100	100
Витаминизированные напитки «Витошка»- 60	50
Хлеб ржаной - 50	50
Хлеб пшеничный с учетом гренков во 2 и 3 дни (16 г хлеба на 10 г гренков) – 86,2	80
Кондитерские изделия без учета повидла - 20	20

Согласно меню фрукты и ягоды предусмотрены 9 раз по 100 грамм и 1 раз по 50 грамм в натуральном виде (950 г), 2 раза в виде фруктового пюре по 125 грамм во 2-й и 10-й дни (250 г), а также в составе компотов, киселей, напитков и салата из свеклы с яблоком.

Согласно таблице замены пищевых продуктов (Приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) 250 грамм фруктового пюре соответствует 125 граммам свежих фруктов.

Кроме того, фрукты входят в состав компотов, киселей, напитков и салата из свеклы с яблоком:

Наименование блюда	№ рецептуры	Расход сырья (г), нетто
кисель из свежемороженой ягоды	ТТК № 2257	18x2 раза=36
компот из компотной свежемороженой смеси	ТТК № 2140	18x2 раза=36
компот из свежих яблок	ТТК № 54-32хн	36 x2 раза=72
напиток из свежемороженой ягоды	ТТК № 2097	17,6x3 раза=52,8
салат из свеклы с яблоком	ТТК 36	13
Итого:		209,8

ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»	Страница: 4
№ ОИ/3060 Дата 28.12.2024 г.	Страниц: 5
Настоящее экспертное заключение не может быть частично и /или полностью воспроизведено без письменного разрешения ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»	



Таким образом, за 10 дней в меню предусмотрено 950 г свежих натуральных фруктов, 125 г фруктов после пересчета консервированного фруктового пюре, и 209,8 г фруктов и ягод в составе компотов, киселей, напитков и салата из свеклы с яблоком; итого 1284,8 г за 10 дней, за сутки 128,5 г.

Согласно меню, сыр в натуральном виде предусмотрен 3 раза по 10 грамм, и, также входит в состав макарон с сыром, салата из свеклы с сыром и пудинга рыбного «Загадка»:

Наименование блюда	Масса блюда (г)	№ ТТК и рецептуры	Расход сырья (г), нетто
макароны с сыром	180	ТТК № 2135	9 x2 раза=18
салат из свеклы с сыром	50	реп. № 32	7,5
пудинг рыбный «Загадка»	180	ТТК № 2184	8
Итого:			33,5

Таким образом, за 10 дней в меню предусмотрено 30 грамм сыра в натуральном виде и 33,5 грамм в составе кулинарных блюд, итого 63,5 грамм ( за сутки 6,35 г).

9. Наличие в меню запрещенных продуктов: отсутствуют.

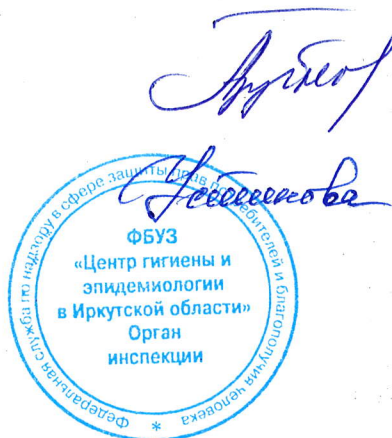
10. Дополнительные сведения: -

**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), 2024-2025 год, разработанного МУП «Комбинат питания г. Иркутска» по адресу: г. Иркутск, бульвар Постышева,41, в объеме проведенной экспертизы, 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), 2024-2025 год, разработанного МУП «Комбинат питания г. Иркутска» по адресу: г. Иркутск, бульвар Постышева,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



Бубнова А.В.

Устинова Н.В.

ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» № ОИ/3060      Дата 28.12.2024 г.	Страница: 5
Настоящее экспертное заключение не может быть частично и /или полностью воспроизведено без письменного разрешения ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»	
Страниц: 5	

