



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

№ 04/1976 от 16 августа 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), 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 08.08.2024 г. №0002068.

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», №266 «Рыба, запеченная в сметанном соусе», № 2302 Салат из моркови с сыром», № 2257 «Кисель из свежемороженой ягоды», ТТК № 2140 «Компот из компотной смеси», № 54-32хн «Компот из свежих яблок», № 2183 «Каша «Янтарная», № 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 14.08.2024 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, 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 рецепты блюд и кулинарных изделий (в соответствии со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий): имеются, что соответствует п.2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590.

Использованы: «Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях» Москва, 2016, «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» Москва 2017, «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.

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% калорийности	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): 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 (макароны отварные с сыром, каша «Янтарная», омлет), 2/60/30 (сырники из творога с соусом «Клубничка»), 150/30 (запеканка «Гречанка» с соусом белым).	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: 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 - 415, 405, 405, 410, 415, 415, 415, 415, 410	400
Второй завтрак - 200, 125, 200, 200, 100, 200, 200, 200, 100, 125	100
Обед - 700, 670, 670, 690, 694, 680, 670, 660, 644, 690	600
Уплотненный полдник - 545, 530, 555, 540, 530, 530, 550, 530, 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, каши «Янтарной» и салата из свеклы с яблоком – 105,1	100
Сыр, с учетом сыра в составе салатов из свеклы с сыром и моркови с сыром, рыбы, запеченной в сметанном соусе, макаронных изделий отварных с сыром - 6,75	6
Соки - 100	100
Витаминизированные напитки «Витошка»- 60	50
Хлеб ржаной - 50	50
Хлеб пшеничный - 90	80
Кондитерские изделия без учета повидла - 20	20

Согласно меню фрукты и ягоды предусмотрены 7 раз по 100 грамм в натуральном виде (700 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, каши «Янтарной» 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, каши «Янтарной» 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	ТК № 54-32хн	36 x2 раза=72
каша «Янтарная»	ТТК № 2183	18
напиток из свежемороженой ягоды	ТТК № 2097	17,6x2 раза=35,2+15,8=51
салат из свеклы с яблоком	ТТК 36	13
Итого:		226 свежих фруктов и ягод

Таким образом, за 10 дней в меню предусмотрено 700 г свежих натуральных фруктов, 125 г фруктов после пересчета консервированного фруктового пюре, и 226 г фруктов и ягод в составе компотов, киселей, напитков, каши «Янтарной» и салата из свеклы с яблоком; итого 1051 г за 10 дней, за сутки 105,1 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), весна-лето 2024 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), весна-лето 2024 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

Бубнова А.В.

Технический руководитель
по вопросам санитарно-эпидемиологической
экспертизы



Кузьмина М.В.