



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

№ *001910* от *2 августа 2023г.*

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

1. Объект инспекции: организация питания, в части оценки 10-дневного основного меню приготавливаемых блюд (5 приемов пищи с уплотненным полдником) для детей с 3-7 лет, с 12-часовым пребыванием в дошкольной организации, 5 дней в неделю, на осенне-зимний период.
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 21.07.2023 г. №0001860.
6. Для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы представлены:
 - 6.1. копия 10-дневного основного меню приготавливаемых блюд (5 приемов пищи с уплотненным полдником) для детей с 3-7 лет, с 12-часовым пребыванием в дошкольной организации, 5 дней в неделю, на осенне-зимний период;
 - 6.2. копии технологических карт на пудинг «Загадка» ТТК №2184-23, салат из свеклы с сыром №41, омлет с сыром №275;
 - 6.3. пояснительная записка и.о. директора МУП «Комбинат питания г. Иркутска» Шильникова М.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 09.00. 25.07.2023 г.-16.00: 01.08.2023 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, на осенне-зимний период 2023-2024 года, что при пребывании детей в дошкольной организации 5 дней в неделю соответствует санитарным нормам.

Меню утверждено директором МУП «Комбинат питания г. Иркутска» С.А. Калиновским.

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 питания в общеобразовательных организациях», 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 для дошкольных образовательных учреждений», Пермь, 2001 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 (печенье сахарное, печенье овсяное, мармелад, пряник), хлебобулочные изделия, соки, 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 санитарным требованиям.

	завтрак	2 завтрак	обед	уплотненный полдник	ужин
Нормативное значение (5-разовое питание) (%)	20	5	35	30 (согласно п.8.1.2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	10
Фактическое значение (%)	20	5	35	30	10

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.

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

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 (молочная каша), 180 (вареники с картофелем), 180, 150 (творожное блюдо), 180 (молочный суп), 180 (рагу из свинины), 180 (яичное блюдо), 180 (плов из птицы), 180 (пельмени), 180 (запеканка картофельная), 180 (жаркое по-домашнему)	150-200
Закуска - 25+10=35 (в завтраки 1-го, 5-го, 8-го дней), однако суммарный объем завтраков в 1-ый, 5-ый, 8-ой дни соответствует норме, 50, 60, 25+5=30 (в завтраки 3-го, 6-го, 10-го дней), однако суммарный объем завтраков в 3-ий, 6-ой, 10-ый дни соответствует норме	50-60
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок) - 200, 180	180-200
Первое блюдо - 180, 190	180-200
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) - 70, 80.	70-80
Фрукты - 100	100
Гарнир - 130	130-150

7. Суммарные объемы блюд по приемам пищи: по завтракам, 2-ым завтракам, обедам, уплотненным полдникам и ужинам соответствуют санитарным требованиям.

Фактический суммарный объем блюд по приемам пищи (гр)	Минимальное нормативное значение (гр)
Завтрак - 415, 405, 410, 405, 415, 410, 405, 415, 405, 410	400
2 завтрак - 100, 180, 100, 180, 100, 100, 180, 100, 180, 100	100
Обед - 680, 680, 670, 670, 690, 690, 670, 670, 650, 680	600-35% суточного рациона
Уплотненный полдник - 530, 525, 530, 530, 525, 530, 535, 540, 530, 525	514,28=ужину (30% калорийности суточного рациона)
Ужин - 210, 220, 220, 220, 210, 220, 220, 210, 220, 210 дни	171,4= (10% калорийности суточного рациона)

8. Среднесуточные количества продуктов в день на 1 человека: соответствуют норме по: кондитерским изделиям;

завышены по: пшеничному хлебу, батону, выпечке ПП, ржаному хлебу, сыру, чаю, сокам, напиткам витаминизированным, свежим фруктам, что не противоречит санитарным нормам.

Среднесуточные количества остальных продуктов в день на 1 ребенка оценить не представляется возможным, так как технологические карты на блюда и кулинарные изделия, изготовленные из них, не представлены.

Фактическое количество продуктов (гр)	Минимальное нормативное значение при 100% калорийности (гр)
Пшеничный хлеб, батон, выпечка ПП - 89,9	80
Ржаной хлеб - 55,5	50
Свежие фрукты - 111,7	100
Сок, напитки витаминизированные - 138	100
Сыр - 7,22	6
Кондитерские изделия - 20	20
Чай - 1,1	0,6

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

10. Дополнительные сведения:-.

Выводы: организация питания, в части оценки 10-дневного основного меню приготовляемых блюд для детей с 3-7 лет, с 12-часовым пребыванием в дошкольных учреждениях, 5 дней в неделю, на осенне-зимний период 2023-2024 г., 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. Среднесуточные количества пищевых продуктов в день на 1-го ребенка, кроме пшеничного хлеба, батона, выпечки ПП, ржаного хлеба, свежих фруктов, соков, напитков витаминизированных, сыра, кондитерских изделий и чая, оценить не представляется возможным, так как технологические карты на блюда и кулинарные изделия, изготовленные из них, не представлены.

Заключение: организация питания, в части оценки 10-дневного основного меню приготовляемых блюд для детей с 3-7 лет, с 12-часовым пребыванием в дошкольных учреждениях, 5 дней в неделю, на осенне-зимний период 2023-2024 г., разработанное МУГ «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.

