

**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. Трилессера, д. 51.  
Тел/факс (3952) 22-82-04, 23-13-71.  
E-mail: fguz@sesonk.irkutsk.ru  
ОКПО 75077138, ОГРН 1053811065929,  
ИНН/КПП 3811087625/381101001

Фактический адрес:  
664047 г. Иркутск, ул. Трилессера, д. 51.  
Тел/факс (3952) 22-82-04, 23-13-71.  
E-mail: fguz@sesonk.irkutsk.ru

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

№ *0015264* от *25 января 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 Посышева, д. 41.

5. Основание для проведения экспертизы (документ № от): заявление от 07.11.2022 г.  
№0003274.

6. Для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы представлены:

6.1. основное 10-дневное меню приготовляемых блюд (5 приемов пищи с уплотненным  
полдником) для детей с 3-7 лет, с 12-часовым пребыванием в дошкольных учреждениях, на  
осенне-зимний период.

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; бутерброд сырный  
№44;

6.3. пояснительная записка 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. 22.11.2022 г. - 17.00. 23.11.2022 г.

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

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, что соответствует санитарным нормам. Меню согласовано директором МУП «Комбинат питания г. Иркутска» Л.А. Профиной.

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 (печенье сахарное, 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 (%)	20,02	4,99	34,99	29,97	10,02

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	54,02	60	261	1800

	B1 (мг)	B2 (мг)	C (мг)	A (мкг/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), 180 (суп молочный), 150 (яичное блюдо), 150 (творожное блюдо), 180 (пельмени, вареники), 180 (овощное блюдо), 180 (мясное блюдо)	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 - 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, 410, 400, 405, 425, 405, 405, 400, 405, 405	400
2 завтрак - 200, 100, 200, 100, 200, 100, 200, 100, 200, 100	100
Обед - 690, 670, 670, 700, 650, 660, 700, 670, 700, 680	600
Уплотненный полдник - 530, 530, 530, 530, 530, 530, 525, 530, 530, 524	450=ужину (30% калорийности суточного рациона), что не противоречит п.8.1.2.2, СанПиН 2.3/2.4.3190-20
Ужин - 190, 190, 200, 190, 192, 190, 192, 190, 200, 190	150=2-ому ужину (10% калорийности суточного рациона)

8. Среднесуточные количества продуктов в день на 1 человека:

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

Оценить среднесуточные количества пищевых продуктов в день на 1 ребенка с 3-7 лет, кроме сыра, кондитерских изделий, свежих фруктов, пшеничного хлеба, батона, выпечки ПП, ржаного хлеба, чая, сока, напитков витаминизированных, не представляется возможным, так как технологические карты на блюда, состоящие из данных продуктов, не представлены.

Фактическое количество продуктов (гр)	Минимальное нормативное значение (гр)
Пшеничный хлеб, батон, выпечка ПП -85,9	80
Ржаной хлеб -54	50
Свежие фрукты -109,2	100
Сок, напитки витаминизированные -136	100
Сыр -6,9	6
Кондитерские изделия -20,8	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: 10-дневное основное меню приготовляемых блюд (5 приемов пищи с уплотненным полдником) для детей с 3-7 лет, с 12-часовым пребыванием в дошкольных учреждениях, на осенне-зимний период, 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, а также оценить среднесуточные количества пищевых продуктов в день на 1 ребенка с 3-7 лет, кроме сыра, кондитерских изделий, свежих фруктов, пшеничного хлеба, батона, выпечки ПП, ржаного хлеба, чая, сока, напитков витаминизированных, не представляется возможным, так как технологические карты на блюда, состоящие из данных продуктов, не представлены.

Заключение: 10-дневное основное меню приготовляемых блюд (5 приемов пищи с уплотненным полдником) для детей с 3-7 лет, с 12-часовым пребыванием в дошкольных учреждениях, на осенне-зимний период, 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 2.3/4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Специалист Органа инспекции,  
врач по общей гигиене

Рудяк Т.В.

Руководитель Органа инспекции

Устимова Н.В.

