



13.10.2023

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

№ 04/2253 от 13 октября 2023г.

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

1. Объект инспекции: организация питания, в части оценки основного 12-дневного меню приготовляемых блюд для учащихся с 7-11 лет МБОУ СОШ г. Иркутска, 2-х недельного, при 6-дневной учебной неделе, при не более 6-часовом пребывании, на осенне-зимний период 2023-2024 учебного года.
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 05.10.2023 г. №0002307.
6. Для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы представлены:
 - 6.1. основное 12-дневное меню приготовляемых блюд для учащихся с 7-11 лет МБОУ СОШ г. Иркутска, 2-х недельное, при 6-дневной учебной неделе, при не более 6-часовом пребывании, на осенне-зимний период 2023-2024 учебного года;
 - 6.2. пояснительная записка директора МУП «Комбинат питания г. Иркутска» Калиновского С.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 16.00. 09.10.2023 г.-11.00. 13.10.2023 г.

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

9.Акт обследования от -

При экспертизе установлено:

1.Меню составлено на 12 дней для обучающихся с 7-11 лет, 2-х недельное, при 6-дневной учебной неделе, при не более 6-часовом пребывании, на осенне-зимний период 2023-2024 учебного года. 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 типовых меню для организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях», Москва-2022 г.; «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий», Пермь, 2013 г.), что соответствует санитарным требованиям.

На кондитерские изделия (печенье сахарное, мармелад, пряник), хлебобулочные изделия, соки в графе «№ рецептуры» указано промышленный выпуск, что соответствует санитарным требованиям.

3.Кратность питания: 3-х разовая (завтрак, обед, полдник), что при не более 6-часовом пребывании обучающихся в общеобразовательной организации соответствует санитарным нормам.

4.Распределение калорийности по приемам пищи в процентном соотношении (средние значения за 12 дней): распределение калорийности по завтраку, обеду и полднику соответствует санитарным требованиям.

	завтрак	обед	полдник
Нормативное значение при 60-75% калорийности (3-х разовое питание) (%)	20-25	30-35	10-15
Фактическое значение (%)	22,57	30,68	14,24

5.Количество пищевых веществ и калорийность (средние значения за 12 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	46,2-57,75	47,4-59,25	201-251,25	1410-1762,5

при 60-75% калорийности				
Фактическое содержание	53,06	55,5	227,76	1622,85

6. Масса порций: масса свежих фруктов в завтраки 2-го, 4-го, 8-го, 9-го 11-го дней и обеды 6-го и 12-го дней завышена, однако согласно пояснительной записке директора МУП «Комбинат питания г. Иркутска» Калиновского С.А., в целях профилактики массовых инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) свежие фрукты выдаются поштучно и не режутся порционно по 100 гр.

Масса порций остальных блюд соответствует норме.

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) - 200, 150, 180 (молочная каша), 150 (яичное блюдо), 200 (макаронные отварные с сыром), 185, 200 (вареники с картофелем, с маслом сливочным), 140 (сырники из творога с соусом шоколадным в завтрак 4-го дня), однако суммарный объем блюд завтрака в 4-ый день соответствует норме, 180 (плов из свинины), 180 (рагу из овощей), 200 (пельмени мясные с м/с), 180 (капуста тушеная с мясом), 180 (рагу из свинины), 200 (плов из куриной грудки), 170 (запеканка творожная «Мраморная» с соусом «янтарным»), 150 (творожное блюдо)	150-200
Закуска - 10+25+45=80, 30+25+25=80, 20+25=45 (закуска в полдник 1-го дня), 60, 70, 30 (овощи натуральные в завтрак 6-го дня), однако суммарный объем блюд завтрака в 6-ой день соответствует норме, 50 (овощи натуральные свежие (огурец), однако суммарный объем блюд завтрака в 12-ый день соответствует норме	60-100
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок) - 200, 180	180-200
Первое блюдо - 200, 210, 218	200-250
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) -100, 50 (котлета п/ф «Нежная» в завтрак 9-го дня), однако суммарный объем блюд завтрака в 9-ый день соответствует норме, 120	90-120
Фрукты - 200 (завтраки 2-го, 4-го, 8-го, 9-го дней и обед 12-	100

го дня), 130 (в обед 6-го дня и завтрак 11-го дня)	
Гарнир -150, 180, 200	150-200

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

Фактический суммарный объем блюд по приемам пищи (гр)	Минимальное нормативное значение (гр)
Завтрак -500, 555, 500, 565, 505, 500, 515, 555, 550, 500, 525, 500	500
Обед -700, 720, 760, 750, 760, 700, 750, 760, 748, 750, 760, 730	700
Полдник - 425, 370, 405, 380, 355, 410, 385, 370, 405, 360, 380, 380	300

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

Среднесуточные количества остальных продуктов в день на 1-го обучающегося 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 60-75% калорийности (гр)
Пшеничный хлеб, батон, выпечка ПВ - 105,91	90-112,5
Ржаной хлеб - 48,3	48-60
Свежие фрукты - 118	111-138,75
Сок, напитки витаминизированные - 128,3	120-150
Сыр - 5,93	6-7,5
Кондитерские изделия - 10,83	6-7,5
Чай - 1,14	0,6-0,75

9. Наличие в меню запрещенных продуктов: запрещенные продукты в 12-дневное меню не включены, что соответствует санитарным нормам.

10. Дополнительные сведения:

Выводы: организация питания, в части оценки основного 12-дневного меню приготовляемых блюд для учащихся с 7-11 лет МБОУ СОШ г. Иркутска, 2-х недельного, при 6-дневной учебной неделе, при не более 6-часовом пребывании, на осенне-зимний период 2023-2024 учебного года, 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 обучающегося, кроме пшеничного хлеба, батона, выпечки ПВ, 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 основного 12-дневного меню приготовляемых блюд для учащихся с 7-11 лет МБОУ СОШ г. Иркутска, 2-х недельного,

при 6-дневной учебной неделе, при не более 6-часовом пребывании, на осенне-зимний период 2023-2024 учебного 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

Руководитель Органа инспекции



Рудяк Т.В.

Устинова Н.В.

