



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/3047 от 27 декабря 2024г.

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

1. Объект инспекции: организация питания в части оценки основного 2-х недельного (6-дневная учебная неделя) меню для учащихся МБОУ СОШ 7-11 лет, круглогодичное, 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 17.12.2024 г. № 0003153/38-20/7105-2024.
6. Для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы представлены:
6.1. основное 2-х недельное (6-дневная учебная неделя) меню для учащихся МБОУ СОШ 7-11 лет, круглогодичное, 2024-2025 год;

ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»	Страница: 1
№ ОИ/3047 Дата 27.12.2024 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»	

6.2. технологические карты: № 2135 «Макаронные изделия отварные с сыром», № 2160 «Бутерброд Сырный», № 32 «Салат из свеклы с сыром», № 7 «Бутерброд горячий с сыром», № 266 «Рыба, запеченная в сметанном соусе»,

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 26.12.2024 г.

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

9.Акт обследования от -

При экспертизе установлено:

1.Меню составлено на 12 дней для детей 7-11 лет. Сезон: круглогодичное, 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 обучающихся во всех образовательных учреждениях» Москва 2017, «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», Москва, 2004 г, «Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях» Москва, 2016.

3.Кратность питания: 3-разовая (завтрак, обед, полдник), что соответствует санитарным нормам.

4.Распределение калорийности по приемам пищи в процентном соотношении (средние значения за 12 дней): соответствует требованиям п.8.1.2., таблице 3 Приложения №10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

	завтрак	обед	полдник
Нормативное значение при 3- разовом питании (%)	20-25	30-35	10-15
Фактическое значение при 3- разовом питании (%) согласно меню	22	31	14,5

5. Количество пищевых веществ и калорийность (средние значения за 12 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/3047 Дата 27.12.2024 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 для детей 7- 11 лет при 3-х разовом питании	46,2-57,8	47,4-59,3	201-251,3	1410-1762,5
Фактическое содержание для детей 7- 11 лет при 3-х разовом питании	51,5	52,48	224,76	1577,36

Информация о содержании микроэлементов и витаминов отсутствует.

6. Масса порций соответствует таблице 1 приложения № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Масса свежих фруктов завышена, однако в целях профилактики массовых инфекционных заболеваний (отравлений) свежие фрукты выдаются поштучно и не режутся порционно по 100 г.

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): 200 (каши на завтрак, макароны с сыром, вареники с картофелем, омлет), 180/5 (пельмени), - 1/75/30=105 г (сырники с соусом на завтраки 4 и 8 дней), суммарные объемы завтраков составили 555 и 550 г, что соответствует норме, - 50 (котлета «Нежная» на завтрак 10 дня), суммарный объем завтрака составил 550 г, что соответствует норме. - 150 (каша на полдники 1, 4,6 и 9 дней, капуста тушеная с мясом на полдник 10 дня, макароны с сыром на полдник 12 дня), - 180 (плов на обед 2 и 11 дней, рагу из свинины в полдник 5 дня), - 180/5 (пельмени на полдник 2 дня), - 200 (капуста тушеная с мясом на обед 4 дня, вареники с картофелем и маслом сливочным на обед 6 дня и пельмени на обед 12 дня), - 150/5 (вареники с картофелем на полдник 3 дня, «колдуны» на полдник 7 дня, вареники из творога на полдник 8 дня), - 2/60/30г (сырники с соусом на полдник 11 дня).	150 – 200
Закуска (холодное блюдо), салат (овощная нарезка): - 45 (бутерброды на завтраки 1, 3,7,8,11 дней), суммарные объемы блюд завтраков за эти дни составляют от 500 до 550 г, что соответствует норме; -30 (икра кабачковая на завтрак 5 дня), суммарный объем завтрака составил 500 г, что соответствует норме; -50 (салат из моркови с сыром, помидор, икра кабачковая) на завтраки 6 и 12 дней, суммарный объем завтраков в эти дни составил от 505 до 512 г, что соответствует норме; - 60 (огурцы свежие или консервированные) на завтрак 10 дня, суммарный объем завтрака составил 550 г, что соответствует норме; -60 (салаты на обеды 2,6,10,11 и 12 дней)	60 - 100
Первое блюдо: 200, 200/10	200 - 250

ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»	Страница: 3
№ ОИ/3047 Дата 27.12.2024 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»	

Второе блюдо (мясное, рыбное, из мяса птицы): 70/30, 100	90- 120
Гарнир: 180,120	150 - 200
Третье блюдо (компот, кисель, отвар шиповника): 200,180	180-200
Фрукты: 120,200	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 – 500,550,505,555,500,505,500,550,500,550,500,512	500
Обед – 750,720,750,700,780,760,800,770,740,730,710,730,	700
Полдник – 470,405,555,350,380,370,455,355,350,350,350,370	300

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 60-75 % калорийности (гр)
Фрукты свежие без учета фруктов в составе компота, напитков, фруктового пюре и каши «Янтарной» – 120	111-138,75
Сыр в составе макарон с сыром, салатах из свеклы с сыром и моркови с сыром, бутербродах с сыром, рыбе, запеченной в сметанном соусе- 7,7	6-7,5
Соки и витаминизированный напиток «Витошка»– 120	120-150
Хлеб ржаной- 61,25	48-60
Хлеб пшеничный, с учетом гренков из пшеничного хлеба-92,9	90-112,5
Кондитерские изделия – 6	6-7,5

Согласно меню, сыр входит в состав макарон с сыром, салатах из свеклы с сыром и моркови с сыром, бутербродах с сыром, рыбе, запеченной в сметанном соусе:

Наименование блюда	Масса блюда (г)	№ ТТК и рецептуры	Расход сырья (г), нетто
Горячий бутерброд с сыром	45	реп. № 7	15x2=30
бутерброд «Сырный»	45	ТТК № 2160	20
макарон с сыром	200 и 150	ТТК № 2135	10 + 7,5=17,5
салат из моркови с сыром	50	ТТК № 2302	7,5
рыба, запеченная в сметанном соусе	100	реп.№ 266	8,3
салат из свеклы с сыром	60	реп.№ 32	9
Итого:			92,3

9. Наличие в меню запрещенных продуктов: отсутствуют.

ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»	Страница: 4
№ ОИ/3047 Дата 27.12.2024 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»	

10.Дополнительные сведения: -.

Выводы: организация питания в части оценки основного 2-х недельного (6-дневная учебная неделя) меню для учащихся МБОУ СОШ 7-11 лет, круглогодичное, 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 (6-дневная учебная неделя) меню для учащихся МБОУ СОШ 7-11 лет, круглогодичное, 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

Бубнова А.В.

Руководитель Органа инспекции

Устинова Н.В.



ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»	Страница: 5
№ ОИ/3047 Дата 27.12.2024 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»	

