



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. Троицкая, 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. Троицкая, д. 51.
Тел/факс (3952) 22-82-04, 23-13-71
E-mail: fguz@sesoirk.irkutsk.ru

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 01/1940 от 13 августа 2024 г.

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

1. Объект инспекции: организация питания в части оценки основного (6-
дневная учебная неделя) меню для учащихся МБОУ СОШ 7-11 лет, круглогодично, 2024-2025
год.

2. Фактический адрес размещения объекта инспекции: г. Иркутск, бульвар Постышева, 41

3. Собственник (пользователь) объекта инспекции, ИНН: МУП «Комбинат питания
г. Иркутск» 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. Иркутск» от 06.08.2024 г. № 0002057.

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, круглогодично, 2024-2025 год;
6.2. технологические карты: ТК № 342 «Компот из яблок», № 2135 «Макароны из durum
отварные с сыром», № 2160 «Бутерброд Сырный», № 32 «Салат из свежих овощей с сыром», № 7
«Бутерброд горячий с сыром», № 2147 «Бутерброд «Школьный», № 266 «Рыба, запеченная в
сметанном соусе», № 123 «Ленивые вареники из пшеничного теста».
6.3. пояснительное письмо без номера и даты руководителя службы общественного питания и
производства МУП «Комбинат питания г. Иркутск».

Ответственность за достоверность представленных документов (копий документов) несет заявитель и/или собственник (пользователь) объекта инспекции.

7. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена: Буновой А.В., врачом по общей гигиене с 09.00 до 17.00 12.08.2024 г. и с 09.00 до 11.00 13.08.2024

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

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. Используются: «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 технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений», Пермь 2001 г., «Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях» Москва, 2016.

3. Крайность 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.

	завтрак	обед	полдник
Нормативное значение при 3- разовом питании (%)	20-25	30-35	10-15
Фактическое значение при 3- разовом питании (%) согласно меню	21,4	31,6	14,3

5. Количество пищевых веществ и калорийность (средние значения за 12 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 (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийность (Ккал)	Нормативное значение для детей с 7 до 11 лет при 3-х разовом питании	Фактическое содержание для детей с 7 до 11 лет при 3-х разовом питании
46,2-	47,4-	201-251,3	1410-1762,5	лет при 3-х разовом питании	53,3
57,8	59,3	228	1601,3	11 лет при 3-х разовом питании	

Информация о содержании микроэлементов и витаминов отсутствует.

Фактический суммарный объем блюд по приемам пищи (г.)	Минимальное нормативное значение (г.)
Завтрак – 500,505,500,530,500,505,500,500,535,550,500,512	500
Обед – 775,720,750,700,780,760,800,770,740,730,710,730	700
Полдник – 350,470,555,350,380,370,535,475,350,350,370	300

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 объем отдельных блюд по приемам пищи (г.)	Нормативное значение (г.)
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 картошкой, омлет, гречка «по-купечески»), завтрак составил 530 г, что соответствует норме, 180/5 (пельмени), 150/20 (запеканка из творога с повидлом), 50 (котлета «Нежная» на завтрак 10 дня), суммарный объем завтрака составил 550 г, что соответствует норме.	150 – 200
150 (каша на полдник 1, 4 и 6 дней, капуста тушеная с мясом на полдник 10 дня, макароны с сыром на полдник 12 дня), 180/5 (пельмени на обед 1 дня), 180 (плов из свинины на обед 2 дня), 200 (капуста тушеная с мясом на обед 4 дня и пельмени на обед 12 дня), 180 (рату из свинины) в полдник 5 дня, 200 (вареники с картошкой и маслом сливочным) на обед 6 дня, 150/5 (вареники с картошкой 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).	60 – 100
Закуска (холодное блюдо), салат (овощная нарезка): 45 (бутерброды на завтрак 1, 2, 5, 7, 9 и 11 дней), суммарные объемы блюд завтраков за эти дни составляют от 500 до 535 г, что соответствует норме; 30 (овощи на завтрак 3 и 5 дней), суммарный объем завтраков 3 и 5 дней составляют по 500 г, что соответствует норме; 50 (отрубы «Пикантные», помидор) на завтрак 6, 8 и 12 дней, суммарный объем завтраков в эти дни составил от 500 до 512 г, что соответствует норме; 60 (салаты и овощи на обеды 2, 6, 10, 11 и 12 дней), 30/30 (завтрак 10 дня)	200 – 250
Первое блюдо: 200, 200/10	90-120
Второе блюдо (мясное, рыбное, из мяса птицы): 70/30, 80/20, 100	150 – 200
Тартир: 150, 1200	180-200
Третье блюдо (компот, кисель, отвар шиповника): 200, 180	100
Фрукты: 120, 200	

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

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, включая яблоки в составе компота – 130		111-138,75
Сыр, включая сыр в макаронах с сыром, салате из свеклы с сыром, бутербродах с сыром, рыбе, запеченной в сметанном соусе- 7,5		6-7,5
Соки и витаминизированный напиток «Витошка»– 120		120-150
Хлеб ржаной- 62,9		48-60
Хлеб пшеничный, с учетом тренок из пшеничного хлеба-94,8		90-112,5
Кондитерские изделия – 6		6-7,5

9. Наличие в меню запрещенных продуктов: отсутствуют.

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, кружково-дидактно, 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, кружково-дидактно, 2024-2025 год, разработанного МУП «Комбинат питания г.Иркутска» по адресу: г. Иркутск, бульвар Постышева,41 в объеме проведенной экспертизы - соответствует санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Специалист Органа инспекции,
врач по общей гигиене

Кузмина М.В.

Бубнова А.В.

Технический руководитель
по вопросам санитарно-эпидемиологической
экспертизы



Кузмина М.В.