

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ
ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ
ЧЕЛОВЕКА

ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ
В РЕСПУБЛИКЕ ТАТАРСТАН (ТАТАРСТАН)»

Набережночелнинский филиал
Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии
в Республике Татарстан (Татарстан)»

им. Р.М. Низаметдинова ул., д. 14,
г. Набережные Челны, Республика Татарстан, 423806

тел: 8 (8552) 46-64-54, факс: 8 (8552) 46-52-34, e-mail: fguz.chelny@tatar.ru, http://www.16.rosпотребнадзор.ru, www.fbuz16.ru
ОКПО 76303186, ОГРН 1051641018582, ИНН/КПП 1660077474/165002001



КУЛЛАНУЧЫЛАР ХОКУКЛАРЫН ЯКЛАУ ҺӘМ КЕШЕ
ИМИНЛЕГЕН САКЛАУ ӨЛКӘСЕНДӘ КҮЗӨТЧЕЛЕК БУЕНЧА
ФЕДЕРАЛЬ ХЕЗМӘТ

«ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНДА (ТАТАРСТАН)
ГИГИЕНА ҺӘМ ЭПИДЕМИОЛОГИЯ ҮЗӘГЕ»
СӘЛАМӘТЛЕК САКЛАУ ФЕДЕРАЛЬ БЮДЖЕТ
УЧРЕЖДЕНИЕСЕ

«Татарстан Республикасы (Татарстан) гигиена һәм
эпидемиология үзәге» сәламәтлек саклау
федераль бюджет учреждениесе Чаллы филиалы

Р.М. Низаметдинов ур., 14 йорт,
Чаллы шәһәре, Татарстан Республикасы, 423806

20.09.2022 № 12/3332
На № _____ от _____

Директору
ООО «НИГМА»
Гильфановой Л.Р.
ул.Магистральная, д.35А
Город Набережные Челны,
Республика Татарстан,
423103

О направлении экспертного заключения

Уважаемая Лейсан Раимовна!

На входящий № 4116-вх от 19.08.2022г. Набережночелнинский филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан (Татарстан)» направляет экспертное заключение по санитарно-эпидемиологической экспертизе меню для обучающихся в общеобразовательных организациях, обслуживаемых ООО «НИГМА»:

- примерного двухнедельного меню для обучающихся в общеобразовательных организациях с 1 по 4 классы на 2022 учебный год;
- двухнедельного меню для учащихся с 11 до 18 лет в общеобразовательных организациях с 5 по 11 классы на 2022 учебный год.

Приложение: на 6 стр. в 2 экз.

Главный врач

М.К. Хайсаров

Мадлей Людмила Геннадьевна
8(8552) 46 41 07

**Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека**

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан (Татарстан)»
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан (Татарстан)»)
Набережночелнинский филиал
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан (Татарстан)»

Орган инспекции

Юридический адрес: 420061, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сеченова, д.13а
423806, Республика Татарстан (Татарстан), г. Набережные Челны,
ул. Им. Низаметдинова Р.М., д. 14

адрес места осуществления деятельности в заявленной области аккредитации

**запись об аккредитации в реестре аккредитованных лиц от 15.06.2015
уникальный номер № RA.RU.710067**



УТВЕРЖДАЮ

Главный врач

М.К. Хайсаров

« 20 » 09 2022 г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

зарегистрировано в реестре « 20 » 09 2022г. под № 23642

подпись регистратора

заказчик: Общество с ограниченной ответственностью «НИГМА»

юридический адрес заказчика: 423803, Республика Татарстан, г.Набережные Челны,
ул.Магистральная, дом 35А, помещение 3Н

ОГРН заказчика 1151650007717 **ИНН заказчика** 1650307489

основание для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы:
договор № 1927-СО/5 от 25.08.2022г.

регистрационный входящий № 4116-вх. от 19.08.2022г.

проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза двухнедельного меню для учащихся с
11 до 18 лет в общеобразовательных организациях с 5 по 11 классы на 2022 учебный год,
обслуживаемых ООО «НИГМА»

наименование объекта, где проводилась санитарно-эпидемиологическая экспертиза
Общество с ограниченной ответственностью «НИГМА»

юридический адрес объекта 423803, Республика Татарстан, г.Набережные Челны,
ул.Магистральная, дом 35А, помещение 3Н

фактический адрес объекта 423803, Республика Татарстан, г.Набережные Челны,
ул.Магистральная, дом 35А, помещение 3Н

сведения о специалисте ответственный эксперт, заведующая санитарно-гигиеническим
отделением - врач по общей гигиене Марданшина Лейсан Рафисовна (сертификат специалиста
№0159180936846 рег.№ 4430 от 18.12.2019, срок действия до 18.12.2024г.)

дата(ы) проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы: 05.09.2022г.-19.09.2022г.

экспертное заключение

на основании:

1. Двухнедельное меню для учащихся с 11 до 18 лет в общеобразовательных организациях с 5 по 11 классы на 2022 учебный год, обслуживаемых ООО «НИГМА»
2. Техноргические карты

В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено:

Двухнедельное меню для учащихся с 11 до 18 лет в общеобразовательных организациях с 5 по 11 классы на 2022 учебный год, обслуживаемых ООО «НИГМА» (далее по тексту – меню) составлено в соответствии с рекомендуемой формой - приложением №8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее по тексту СанПиН 2.3/2.4.3590-20): содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий; в каждом блюде дополнительно имеется информация о содержании витаминов (В₁, А, С) и минеральных веществ (Са, Mg, Fe).

В представленных технологических картах отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий; указаны: номер карты, номер рецептуры, наименование сборника рецептур, расход сырья или полуфабрикатов, химический состав; наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, идентично наименованиям, указанным в технологических картах, что соответствует п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Представленное меню утверждено руководителем организации в соответствии с п.8.1.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Нормативы температуры реализуемых блюд, внесенных в меню, указана во всех технологических картах, что соответствует п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Меню разработано на период 2-х недель (с учетом режима работы организации) для возрастной группы с 5 по 11 классы (с 11 до 18 лет) в соответствии п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В меню предусмотрен однократный прием пищи (горячий завтрак), что не противоречит приложению №12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

К меню приложены технологические карты, на основании которых проведена оценка норм включения в рацион питания основного рекомендованного среднесуточного набора продуктов с учетом 20-25% от суточного рациона: установлено, что рыба и рыбопродукты, мясо и мясопродукты, молоко и молочные продукты, овощи и фрукты, хлеб и хлебобулочные изделия, макаронные изделия, крупы, пищевые жиры (масло растительное, сливочное) включены в меню в соответствии требованиям приложения № 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В соответствии с п. 8.1.4 приложения 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности

Согласно меню, масса порций блюд соблюдаются, что соответствует таблице 3 приложения 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Суммарный объем блюд по приему завтрака составляет: от 605 гр до 635 гр при норме не менее 550 гр., что соответствует таблице 3 приложения 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В мясных блюдах в представленном меню указаны отдельно вес мясного продукта, соуса и гарнира в соответствии с технологической картой блюда и таблицей 2 приложения 9 СанПиН 2.3/2.4.359-20.

В примерном меню содержание пищевых веществ и распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи (завтрака) составляет: содержание белков в завтраке – 23,67 гр. при норме с учетом 20-25% завтрака от суточного рациона-18-22,9 гр -отклонение +3,9%; жиров – 23,1гр. при норме с учетом 20-25% завтрака от суточного рациона-18,4-23гр отклонение +0,1%; углеводов 95,52гр. при норме с учетом 20-25% завтрака от суточного рациона - 76,6-95,75 гр отклонение +0,04%. Энергетическая ценность завтрака детей с 11 до 18 лет с учетом одного приема пищи (завтрака) составляет – 701,8 ккал (при норме 20-25% завтрака от суточного рациона – 544-680 ккал) - отклонение + 3,2% при энергетической ценности суточного рациона 2720 ккал. Отступление от норм калорийности в отдельные дни не превышает допустимое отклонение $\pm 5\%$, что соответствует п.8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Содержание витаминов и минеральных веществ в меню соответствует регламентированным в пределах требуемой нормы: витамина В₁-0,35мг (при норме с учетом 25%

завтрака от суточного рациона 0,35 мг), витамина С- 18,15мг (при норме с учетом 25% завтрака от суточного рациона 17,5мг), витамина А-0,18 мг (при норме с учетом 25% завтрака от суточного рациона-0,22), кальция -252,97 мг (при норме с учетом 25% завтрака от суточного рациона 300мг), фосфора-319,55 мг (при норме с учетом 25% завтрака от суточного рациона-300 мг), магния-76,10 мг (при норме с учетом 25% завтрака от суточного рациона-75 мг-), железа – 5,6 мг (при норме с учетом 25% завтрака от суточного рациона-4,5 мг).

Для приготовления блюд используется йодированная соль. В меню не превышены регламентированные уровни содержания соли - 0,89 гр. (при норме с учетом 20-25% завтрака от суточного рациона - 1 гр.) и сахара - 7,21гр. (при норме с учетом 20-25% завтрака от суточного рациона - 8,5 гр.).

Меню разнообразное, завтрак согласно представленному меню состоит из закуски (салаты из сырых овощей, салат из квашеной капусты с растительным маслом, винегреты и т.п.), горячего блюда (котлеты, фрикадельки, биточки) рубленные из говядины, курицы или рыбные, плов с мякотью птицы или говядины; гарниры с маслом сливочным крупяные, из картофеля, бобовых и макаронных изделий, овощные рагу и т.п.), горячего напитка (чай с сахаром и лимоном, компоты их сухофруктов, хлеб ржаной и пшеничный и т.п. В отдельные дни (1 раз в неделю) дополнительно включены фрукты (яблоко, банан.). 1 раз в неделю в меню включены «Сосиски «Мусульманские» «Халяль» или «Сосиски «Говяжьи» «Халяль» производства ООО «Челны-Мясо». Представлено письмо руководителя Управления Роспотребнадзора по Республике Татарстан Пяташиной М.А. (№ 12/9787 от 17.05.2022г.) «О включении в цикличное меню продукции» о допустимости реализации. продукции: «Сосиски «Мусульманские» «Халяль» или «Сосиски «Говяжьи» «Халяль» для организации питания детей в общеобразовательных организациях г.Казани и РТ с кратностью не чаще 1 раза в неделю.

Повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие 2-3 дня отсутствует. Согласно представленного меню и технологических карт при организации питания детей не используются запрещенные пищевые продукты, что соответствует п.8.1.9 (приложение № 6) СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Выводы:

Двухнедельное меню для учащихся с 11 до 18 лет в общеобразовательных организациях с 5 по 11 классы на 2022 учебный год, обслуживаемых ООО «НИГМА»
СООТВЕТСТВУЕТ СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Ответственный эксперт Зав. санитарно-гигиеническим отделением - врач по общей гигиене
(сертификат специалиста по специальности «Общая гигиена» №0159180936846 рег.№ 4430 от 18.12.2019, срок действия до 18.12.2024г

Л.Р. Марданшина

Врач по общей гигиене
(сертификат специалиста по специальности «Общая гигиена» №0316310493266 рег.№ 2609 от 31.10.2020г., срок действия до 31.10.2025г.)

Л.Г. Ильясова

**Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека**

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан (Татарстан)»
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан (Татарстан)»)
Набережночелнинский филиал
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан (Татарстан)»

Орган инспекции

Юридический адрес: 420061, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сеченова, д.13а
423806, Республика Татарстан (Татарстан), г. Набережные Челны,
ул. Им. Низаметдинова Р.М., д. 14

адрес места осуществления деятельности в заявленной области аккредитации

**запись об аккредитации в реестре аккредитованных лиц от 15.06.2015
уникальный номер № RA.RU.710067**



УТВЕРЖДАЮ

Главный врач

М.К. Хайсаров

« 20 »

09

2022 г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

зарегистрировано в реестре « 20 » 09 2022г. под № 23643

подпись регистратора

заказчик: Общество с ограниченной ответственностью «НИГМА»

юридический адрес заказчика: 423803, Республика Татарстан, г.Набережные Челны,
ул.Магистральная, дом 35А, помещение 3Н

ОГРН заказчика 1151650007717 **ИНН заказчика** 1650307489

основание для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы:

договор № 1927-СО/5 от 25.08.2022г.

регистрационный входящий № 4116-вх. от 19.08.2022г.

проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза примерного двухнедельного меню для обучающихся в общеобразовательных организациях с 1 по 4 классы на 2022 учебный год, обслуживаемых ООО «НИГМА»

наименование объекта, где проводилась санитарно-эпидемиологическая экспертиза
Общество с ограниченной ответственностью «НИГМА»

юридический адрес объекта 423803, Республика Татарстан, г.Набережные Челны,
ул.Магистральная, дом 35А, помещение 3Н

фактический адрес объекта 423803, Республика Татарстан, г.Набережные Челны,
ул.Магистральная, дом 35А, помещение 3Н

сведения о специалисте ответственный эксперт, заведующая санитарно-гигиеническим отделением - врач по общей гигиене Марданшина Лейсан Рафисовна (сертификат специалиста №0159180936846 рег.№ 4430 от 18.12.2019, срок действия до 18.12.2024г.)

экспертное заключение

дата(ы) проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы: 05.09.2022г.-19.09.2022г.

на основании:

1. Примерное двухнедельное меню для обучающихся в общеобразовательных организациях с 1 по 4 классы на 2022 учебный год, обслуживаемых ООО «НИГМА»

2. Технологические карты

В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено:

Примерное двухнедельное меню для обучающихся в общеобразовательных организациях с 1 по 4 классы на 2022 учебный год, обслуживаемых ООО «НИГМА» (далее по тексту – меню) составлено в соответствии с рекомендуемой формой - приложением №8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее по тексту СанПиН 2.3/2.4.3590-20): содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, приведены ссылки на рецепты используемых блюд и кулинарных изделий; в каждом блюде дополнительно имеется информация о содержании витаминов (В₁, А, С) и минеральных веществ (Са, Mg, Fe).

В представленных технологических картах отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий; указаны: номер карты, номер рецептуры, наименование сборника рецептов, расход сырья или полуфабрикатов, химический состав; наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, идентично наименованиям, указанным в технологических картах, что соответствует п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Представленное меню утверждено руководителем организации в соответствии с п.8.1.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Нормативы температуры реализуемых блюд, внесенных в меню, указана во всех технологических картах, что соответствует п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Меню разработано на период 2-х недель (с учетом режима работы организации) для возрастной группы с 1 по 4 классы в соответствии с п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В меню предусмотрен однократный прием пищи (горячий завтрак), что не противоречит приложению №12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

К меню приложены технологические карты, на основании которых проведена оценка норм включения в рацион питания основного рекомендованного среднесуточного набора продуктов с учетом 20-25% от суточного рациона: установлено, что рыба и рыбопродукты, мясо и мясопродукты, творог, сыр, молоко и молочные продукты, овощи и фрукты, хлеб и хлебобулочные изделия, макаронные изделия, крупы, пищевые жиры (масло растительное, сливочное) включены в меню в соответствии с требованиями приложения № 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В соответствии с п. 8.1.4 приложения 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в меню допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

Согласно меню, масса порций блюд соблюдаются, что соответствует таблице 3 приложения 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Суммарный объем блюд по приему завтрака составляет: от 540 гр до 610гр при норме не менее 500 гр, что соответствует таблице 3 приложения 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В мясных блюдах в представленном меню указаны отдельно вес мясного продукта, соуса и гарнира в соответствии с технологической картой блюда и таблицей 1 приложения 9 СанПиН 2.3/2.4.359-20.

В примерном меню содержание пищевых веществ и распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи (завтрака) составляет: содержание белков в завтраке – 20,6 гр. при норме с учетом 20-25% завтрака от суточного рациона - 15,7-19,25 гр (отклонение +3,8%); жиров-21,6 гр при норме с учетом 20-25% завтрака от суточного рациона-15,8-19,77гр (отклонение +4,7%); углеводы – 78,2гр., при норме с учетом 20-25% завтрака от суточного рациона - 67-85,02 гр. Энергетическая ценность завтрака детей с 7 до 11 лет в представленном меню с учетом одного приема пищи (завтрака) составляет – 594,1 ккал (при норме 20-25% завтрака от суточного рациона – 470-587,50 ккал (отклонение +1,1%) при энергетической ценности суточного рациона 2350 ккал. Отступление от норм калорийности в отдельные дни не превышает допустимое отклонение $\pm 5\%$, что соответствует п.8.1.2.3 и приложения 1 (таблица №3) СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В меню не

экспертное заключение

Стр.2 из 3

превышены регламентированные уровни содержания соли - 0,79 гр. (при норме с учетом 20-25% завтрака от суточного рациона-0,85 гр.) и сахара - 7,52гр. (при норме с учетом 20-25% завтрака от суточного рациона-7,5 гр.).

Содержание витаминов и минеральных веществ в меню в пределах требуемой нормы: витамина В1-0,33 мг (при норме с учетом 20-25% завтрака от суточного рациона-0,24-0,3 мг, витамина С – 21,1мг (при норме с учетом 20-25% завтрака от суточного рациона 15-19,4 мг-, витамина А-0,33 мг (при норме с учетом 20-25% завтрака от суточного рациона-0,15-0,28мг), кальция Са – 209,1 мг (при норме с учетом 20-25% завтрака от суточного рациона 220мг), магния-66,55 мг (при норме с учетом 20-25% завтрака от суточного рациона-50-62,5 мг), железо – 3,13 мг (при норме с учетом 20-25% завтрака от суточного рациона-2,4-3 мг).

Меню разнообразное, завтрак согласно представленному меню состоит из закуски (салаты из сырых овощей, порционных овощей; салата из квашеной капусты с растительным маслом, винегреты и т.п.), горячего блюда (котлеты, фрикадельки, биточки рубленые из говядины, курицы или рыбы, плов с мякотью птицы или говядины; запеканки творожной; гарниры с маслом сливочным крупяные, из картофеля, бобовых и макаронных изделий, овощные рагу и т.п.), горячего напитка (чай с сахаром и лимоном, какао с молоком; кофейный напиток, компоты из сухофруктов), хлеба ржаного и пшеничного. В отдельные дни (2 раза в неделю) дополнительно включены фрукты (яблоко, апельсины). 1 раз в неделю в меню включены «Сосиски «Мусульманские» «Халяль» или «Сосиски «Говяжьи» «Халяль» производства ООО «Челны-Мясо». Представлено письмо руководителя Управления Роспотребнадзора по Республике Татарстан Патяшиной М.А. (№ 12/9787 от 17.05.2022г.) «О включении в цикличное меню продукции» о допустимости реализации. продукции: «Сосиски «Мусульманские» «Халяль» или «Сосиски «Говяжьи» «Халяль» для организации питания детей в общеобразовательных организациях г.Казани и РТ с кратностью не чаще 1 раза в неделю.

Повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие 2-3 дня отсутствует. Согласно представленного меню и технологических карт при организации питания детей не используются запрещенные пищевые продукты, что соответствует п.8.1.9 (приложение № 6) СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Выводы:

Примерное двухнедельное меню для обучающихся в общеобразовательных организациях с 1 по 4 классы на 2022 учебный год, обслуживаемых ООО «НИГМА»

СООТВЕТСТВУЕТ СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Ответственный эксперт Зав. санитарно-гигиеническим отделением - врач по общей гигиене

(сертификат специалиста по специальности «Общая гигиена»

№0159180936846 рег.№ 4430 от 18.12.2019, срок действия до 18.12.2024г

Л.Р. Марданшина

Врач по общей гигиене

(сертификат специалиста по специальности

«Общая гигиена» №0316310493266 рег.№ 2609

от 31.10.2020г., срок действия до 31.10.2025г.)

Л.Г. Ильясова