

**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 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:

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