

**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.)

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 ± 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:

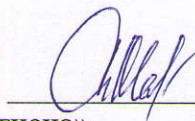
Примерное двухнедельное меню для обучающихся в общеобразовательных организациях с 1 по 4 классы на 2022 учебный год, обслуживаемых ООО «НИГМА»

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