

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

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области»  
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области»)

Аккредитованный орган инспекции

Аттестат аккредитации от 02.07.2015 № RA.RU. 710076

610000, г.Киров, ул. Свободы, д. 64 «а»

Телефон/факс: (8332) 38-57-54, e-mail: [kirov@sanepid.ru](mailto:kirov@sanepid.ru), <http://www.sanepid.ru>

ОКПО 73606667 ОГРН 1054316558669, ИНН/КПП 4345100758/434501001

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель органа инспекции  
главный врач

С.В. Агафонов.

« 01 » июля 2021г.

м.п.

### ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 09-1397-2021-Д

о соответствии (не соответствии) санитарным правилам и нормам  
меню для организованного питания учащихся с 12 лет и старше  
Муниципального казенного учреждения «Комбинат продовольствия  
и социального питания» города Кирова

На основании заявления директора Муниципального казенного учреждения «Комбинат продовольствия и социального питания» города Кирова Шамсутдинова А.А., зарегистрированного за № 3118 от 15.06.2021г., проведена оценка меню для организованного питания учащихся с 12 лет и старше, на соответствие обязательным требованиям санитарных правил и норм, включающая санитарно-эпидемиологическую экспертизу.

**Период проведения экспертизы:** с 15.06.2021г. по 01.07.2021г.

**Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена:** заведующим отделения гигиены питания и гигиены детей и подростков ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области» Корепановой А.Г. (сертификат эксперта № 12940 от 25.11.2017г., действителен до 25.11.2022г.).

**Предоставлены документы:**

1. Меню для организованного питания учащихся с 12 лет и старше.

**Установлено:**

1. Основное (организованное) меню предназначено для питания учащихся с 12 лет и старше.

2. Меню предусматривает распределение блюд по отдельным приемам пищи, рассчитано на 2-х разовый прием пищи: завтрак, обед. Содержит информацию об энергетической и пищевой ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов, микроэлементов (Na, K, Ca, Fe), витаминов (B, C) в каждом блюде. Приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов.

3. В основном (организованном) меню отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи находится в пределах  $\pm 5\%$ . Средний процент пищевой ценности за неделю по отдельным приемам пищи соответствует нормативным требованиям для завтрака – 20-25%, обеда – 30-35%. Калорийность в процентном отношении приведена в таблице 1.

Табл. 1

	1 неделя						
	понедельник	вторник	среда	четверг	пятница	суббота	среднее за неделю
Завтрак	26,1 %	24,7 %	26,2 %	23,4 %	24,5 %	26,2 %	25,2 %
Обед	36,1 %	36,03 %	32,4 %	35,0 %	32,9 %	32,6 %	34,2 %
	2 неделя						
	понедельник	вторник	среда	четверг	пятница	суббота	среднее за неделю
Завтрак	24,1 %	26,2 %	25,9 %	23,6 %	26,2 %	26,1 %	25,4 %
Обед	35,4 %	35,3 %	32,8 %	35,8 %	32,1 %	36,3 %	34,6 %

В меню соблюдены требования, предъявляемые к массе порций отдельных блюд с учетом возраста детей. Суммарная масса блюд соответствует таблице 3 приложения № 9 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).

4. Меню разнообразное, используется широкий ассортимент продуктов, имеет место правильное сочетание блюд. Для приготовления блюд используются соль йодированная, рекицен РД. В меню не встречаются запрещенные блюда, перечисленные в приложения № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
5. Завтрак состоит из крупяного блюда, бутерброда с сыром и сливочным маслом, либо сыра порционно или яйца вареного, горячего напитка.
6. В меню обеда включены блюда из мяса, кури и рыбы, гарниры из макаронных изделий, крупяные и овощные гарниры. В качестве напитков планируется давать компоты: из изюма, из кураги; напитки: яблочный, лимонный, апельсиновый, из смеси сухофруктов, из плодов шиповника.
7. Примерное меню составлено с учетом принципов щадящего питания, подразумевающих использование технологий приготовления пищи, исключая жарку и использование продуктов с раздражающими свойствами.

#### **ЗАКЛЮЧЕНИЕ:**

Меню для организованного питания учащихся с 12 лет и старше Муниципального казенного учреждения «Комбинат продовольствия и социального питания» города Кирова

#### **СООТВЕТСТВУЕТ:**

СанПиН 2.3/2.4. 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Заведующий отделением гигиены питания  
и гигиены детей и подростков



А.Г. Корепанова

#### **Примечание:**

1. Полная или частичная перепечатка, копирование экспертного заключения без письменного разрешения ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области» не допускается. Разрешение подтверждается подписью руководителя ОИ (заместителя руководителя ОИ) ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области» и печатью с указанием даты выдачи копии.
2. Экспертное заключение составлено в двух экземплярах.

Подпись исполнителя \_\_\_\_\_