

Клиническая

40

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»)
Испытательный лабораторный центр**

Юридический адрес: 614016, Россия, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50.
Тел./факс: 8(342) 239-34-09, факс: 8(342) 239-34-11, эл. почта: esero@mail.ru

ОГРН 1055901616671, ИНН 5904122072


УФК по Пермскому краю (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае», л/сч 20566U23700),
р/сч 03214643000000015600 в отделении Пермь Банка России //УФК по Пермскому краю г. Пермь,
БИК 015773997, ЕКС (кор. счет): 40102810145370000048

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц

RA.RU.510375

Дата внесения в реестр сведений
об аккредитованном лице 08.02.2016 г.

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель ИЛЦ
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Пермском крае»  Савинова М.В.

30.01.2023



ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 1439.23,1449.23,1454.23,1460.23,1465.23,1470.23,1475.23

1. **Наименование предприятия, организации (заявитель):**
Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пермскому краю
2. **Юридический адрес:** 614016, г. Пермь, ул. Куйбышева, д. 50
Фактический адрес: 614016, г. Пермь, ул. Куйбышева, д. 50
3. **Наименование образца (пробы), внешний вид образца, упаковки, дата изготовления:**
Проба № 1439 - Салат витаминный; дата изготовления: 23.01.2023 10:40; срок годности: -; объем партии: 100 порций
Проба № 1449 - Суп картофельный с макаронными изделиями; дата изготовления: 23.01.2023 10:40; срок годности: -; объем партии: 100 порций
Проба № 1454 - Биточки из птицы; дата изготовления: 23.01.2023 10:40; срок годности: -; объем партии: 100 порций
Проба № 1460 - Макароны изделия отварные; дата изготовления: 23.01.2023 10:40; срок годности: -; объем партии: 100 порций
Проба № 1465 - Напиток "Витощка" для детей дошкольного и школьного возраста; дата изготовления: 23.01.2023 10:40; срок годности: -; объем партии: 100 порций
Проба № 1470 - Хлеб пшеничный порционно; дата изготовления: 23.01.2023 10:40; срок годности: -; объем партии: 100 порций
Проба № 1475 - хлеб ржаной порционно; дата изготовления: 23.01.2023 10:40; срок годности: -; объем партии: 100 порций
4. **Изготовитель (фирма, предприятие, организация):**
ИП Пищальникова Н. Л., пищеблок в МБОУ "Школа № 154 для обучающихся с ОВЗ" г. Перми

Юридический адрес: 614000, г. Пермь, ул. Капитана Гастелло, 4 а - 3
Фактический адрес: г. Пермь, ул. Новосибирская, 3 пищеблок, горячий цех

страна: Россия
5. **Место отбора:**
ИП Пищальникова Н. Л., пищеблок в МБОУ "Школа № 154 для обучающихся с ОВЗ" г. Перми, г. Пермь, ул. Новосибирская, 3, горячий цех
6. **Условия отбора, доставки**
Дата и время отбора:
Проба № 1439 - 23.01.2023 10:55
Проба № 1449 - 23.01.2023 11:00
Проба № 1454 - 23.01.2023 11:05
Проба № 1460 - 23.01.2023 11:10
Проба № 1465 - 23.01.2023 11:15
Проба № 1470 - 23.01.2023 11:20
Проба № 1475 - 23.01.2023 11:25

Протокол(ы) № 1439.23,1449.23,1454.23,1460.23,1465.23,1470.23,1475.23 распечатан 30.01.2023 стр. 1 из 4

Результаты относятся к образцам (пробам), прошедшим испытания

Настоящий протокол не может быть частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ

Проба отобрана (Ф.И.О., должность): Чудинова О. М., Помощник врача по гигиене питания

Метод отбора:

ГОСТ Р 54607.1-2011 "Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям."

Условия доставки: соответствуют НД

Дата и время доставки в ИЛЦ: 23.01.2023 12:50

7. **Дополнительные сведения:**

Цель исследований, основание: Обеспечение надзора плановое, Поручение Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 14 от 12.01.2023

Заявление(заявка) № 162-ЦА от 12.01.2023, план отбора образцов (проб) № 25 от 13.01.2023г;

8. **НД на продукцию:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений школ - интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений от 2008г., рецептура № 2; рецептура № 227, рецептура № 47;

"Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ - интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно – профилактических учреждений от 2018г." рецептура № 372; рецептура № 509

Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ – интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений от 2021г., рецептура № 573; рецептура № 574

9. **НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний: -**

10. **Код образца (пробы):** х.23.1439 ; х.23.1449 ; х.23.1454 ; х.23.1460 ; х.23.1465 ; х.23.1470 ; х.23.1475

11. **Условия проведения испытаний:** соответствует нормативным требованиям

12. **НД на методы исследований, подготовку проб:**

МУ 4237-86 "Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах."

МУ 4237-86 МУ по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах. Экстрактивность начального суслу.

13. **Средства измерений, испытательное оборудование:**

№ п/п	Наименование	Заводской номер	№ и дата свидетельства о поверке / протокола аттестации	Срок действия до
1	Баня водяная многоместная UT-4300 (6 мест)	230451	№ 5/22 от 02.03.2022	01.03.2023
2	Весы лабораторные электронные CUW 420H	D616900077	C-BH/06-04-2022/146814171 от 06.04.2022	05.04.2023
3	Весы лабораторные электронные EG 600-2M	8128008	C-BH/16-12-2022/209783564 от 16.12.2022	15.12.2023
4	Шкаф сушильный электрический СЭШ-ЗМК	1401	№ 16/152 от 01.08.2022	31.07.2023

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№.№ п/п	Определяемые показатели	Ед. изм.	Результаты исследований погреш./неопр.	НД на методы испытаний
САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ Код образца (пробы) 1439 Структурное подразделение ИЛ(Ц), проводившее испытания: Лаборатория химических факторов ООЛД, 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 тел.: 8(342)239-34-09, эл. почта: sgero@mail.ru дата начала испытаний 23.01.2023 15:00 дата выдачи результата 30.01.2023 09:37				
1	Содержание жиров/жиры	г на порцию	4,08	МУ 4237-86
2	Белки и углеводы	г на порцию	6,18	МУ 4237-86
3	Масса	г	60	МУ 4237-86

Протокол(ы) № 1439.23,1449.23,1454.23,1460.23,1465.23,1470.23,1475.23 распечатан 30.01.2023 стр. 2 из 4

Результаты относятся к образцам (пробам), прошедшим испытания

Настоящий протокол не может быть частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ

Проба отобрана (Ф.И.О., должность): Чудинова О. М., Помощник врача по гигиене питания

Метод отбора:

ГОСТ Р 54607.1-2011 "Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям."

Условия доставки: соответствуют НД

Дата и время доставки в ИЛЦ: 23.01.2023 12:50

7. **Дополнительные сведения:**

Цель исследований, основание: Обеспечение надзора плановое, Поручение Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 14 от 12.01.2023

Заявление(заявка) № 162-ЦА от 12.01.2023, план отбора образцов (проб) № 25 от 13.01.2023г;

8. **НД на продукцию:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений школ - интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений от 2008г., рецептура № 2; рецептура № 227, рецептура № 47;

"Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ - интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно - профилактических учреждений от 2018г." рецептура № 372; рецептура № 509

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ - интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений от 2021г., рецептура № 573; рецептура № 574

9. **НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний:** -

10. **Код образца (пробы):** х.23.1439 ; х.23.1449 ; х.23.1454 ; х.23.1460 ; х.23.1465 ; х.23.1470 ; х.23.1475

11. **Условия проведения испытаний:** соответствует нормативным требованиям

12. **НД на методы исследований, подготовку проб:**

МУ 4237-86 "Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах."

МУ 4237-86 МУ по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах. Экстрактивность начального суслу.

13. **Средства измерений, испытательное оборудование:**

№ п/п	Наименование	Заводской номер	№ и дата свидетельства о поверке / протокола аттестации	Срок действия до
1	Баня водяная многоместная УТ-4300 (6 мест)	230451	№ 5/22 от 02.03.2022	01.03.2023
2	Весы лабораторные электронные CUW 420H	D616900077	С-ВН/06-04-2022/146814171 от 06.04.2022	05.04.2023
3	Весы лабораторные электронные EG 600-2M	8128008	С-ВН/16-12-2022/209783564 от 16.12.2022	15.12.2023
4	Шкаф сушильный электрический СЭШ-3МК	1401	№ 16/152 от 01.08.2022	31.07.2023

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№№ п/п	Определяемые показатели	Ед. изм.	Результаты исследований погрешн./неопр.	НД на методы испытаний
САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ Код образца (пробы) 1439 Структурное подразделение ИЛЦ, проводившее испытания: Лаборатория химических факторов ООЛД, 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 тел.: 8(342)239-34-09, эл. почта: sgero@mail.ru дата начала испытаний 23.01.2023 15:00 дата выдачи результата 30.01.2023 09:37				
1	Содержание жиров/жиры	г на порцию	4,08	МУ 4237-86
2	Белки и углеводы	г на порцию	6,18	МУ 4237-86
3	Масса	г	60	МУ 4237-86

Протокол(ы) № 1439.23,1449.23,1454.23,1460.23,1465.23,1470.23,1475.23 распечатан 30.01.2023 стр. 2 из 4

Результаты относятся к образцам (пробам), прошедшим испытания

Настоящий протокол не может быть частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ

№№ п/п	Определяемые показатели	Ед. изм.	Результаты исследований погрешн./неопр.	ИД на методы испытаний
4	Химический состав/калорийность/пищевая ценность/энергетическая ценность(фактическая,расчетная)	ккал	88,80	МУ 4237-86

Ответственный: Кулакова А. А., заведующий ОЛКСО ЛХФ

САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ

Код образца (пробы) 1470

Структурное подразделение ИЛЦ), проводившее испытания:

Лаборатория химических факторов ООЛД, 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50

тел.: 8(342)239-34-09, эл. почта: sgero@mail.ru

дата начала испытаний 23.01.2023 15:00 дата выдачи результата 30.01.2023 09:49

1	Содержание жиров/жиры	г на порцию	0,45	МУ 4237-86
2	Белки и углеводы	г на порцию	27,41	МУ 4237-86
3	Масса	г	45	МУ 4237-86
4	Химический состав/калорийность/пищевая ценность/энергетическая ценность(фактическая,расчетная)	ккал	113,67	МУ 4237-86

Ответственный: Кулакова А. А., заведующий ОЛКСО ЛХФ

САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ

Код образца (пробы) 1475

Структурное подразделение ИЛЦ), проводившее испытания:

Лаборатория химических факторов ООЛД, 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50

тел.: 8(342)239-34-09, эл. почта: sgero@mail.ru

дата начала испытаний 23.01.2023 15:00 дата выдачи результата 30.01.2023 09:50

1	Содержание жиров/жиры	г на порцию	0,26	МУ 4237-86
2	Белки и углеводы	г на порцию	11,42	МУ 4237-86
3	Масса	г	24	МУ 4237-86
4	Химический состав/калорийность/пищевая ценность/энергетическая ценность(фактическая,расчетная)	ккал	48,07	МУ 4237-86

Ответственный: Кулакова А. А., заведующий ОЛКСО ЛХФ

Ф.И.О., должность лица, ответственного за оформление протокола:



Чудинова О. М. Помощник врача по гигиене питания

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ДАННЫЕ (мнения, толкования):

Не требуется.

ИЛЦ не несет ответственность в случае, если информация, предоставленная заказчиком, может повлиять (или повлияла) на достоверность результатов.

Если ИЛЦ не несет ответственности за стадию отбора образцов, полученные результаты относятся к предоставленному образцу.

Окончание протокола

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ПЕРМСКОМ КРАЕ»**

Юридический адрес: Россия, 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50
Телефон/факс: (342) 239-34-09, факс: 239-34-11
ОГРН 1055901616671, ИНН 5904122072
УФК по Пермскому краю (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» л/сч 20566U23700),
расчетный счет: 03214643000000015600 в отделении Пермь Банка России //УФК по Пермскому краю, БИК
015773997, ЕКС (кор. счет): 40102810145370000048

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц
RA.RU.710044

Утверждаю:
Заместитель главного врача
Кравченко А.В.

(Ф.И.О. Подпись)
«31» января 2023 г.
М.П.



**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 278 -ЦА
по результатам лабораторных испытаний**

Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю вынесено Поручения о проведении экспертизы (испытания, инструментального обследования) № 14 от 12.01.2023 г., (вх. 162-ЦА от 12.01.2023г.) о проведении планового выборочного контроля на основании решения о проведении контрольного (надзорного) мероприятия от 10 января 2023г. № 19 в отношении ИП Пищальниковой Натальи Леонидовны (далее ИП Пищальникова Н.Л.). (ИНН 590582497943, ОГРН 304590528600238) по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Новосибирская, д. 3.

(указать наименование юридического лица, ИП)

В качестве экспертной организации был определен ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае».

В отношении ИП Пищальниковой Н.Л., осуществляющей деятельность по оказанию услуги общественного питания на пищеблоке МБОУ «Школа № 154 для обучающихся с ОВЗ» г. Перми по фактическому адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Новосибирская, д. 3, были проведены отбор и исследования готовых блюд обеда (начальные классы, дети 7-11 лет):

Проба № 1439 - Салат витаминный; дата изготовления: 23.01.2023 10:40; объем партии: 100 порций;

Проба № 1449 - Суп картофельный с макаронными изделиями ; дата изготовления: 23.01.2023 10:40; объем партии: 100 порций;

Проба № 1454 - Биточки из птицы; дата изготовления: 23.01.2023 10:40; объем партии: 100 порций;

Проба № 1460 - Макароны изделия отварные; дата изготовления: 23.01.2023 10:40; объем партии: 100 порций;

Проба № 1465 - Напиток "Витошка" для детей дошкольного и школьного возраста; дата изготовления: 23.01.2023 10:40; объем партии: 100 порций;

Проба № 1470 - Хлеб пшеничный порционно ; дата изготовления: 23.01.2023 10:40; объем партии: 100 порций;

Проба № 1475 - хлеб ржаной порционно; дата изготовления: 23.01.2023 10:40; срок годности: -; объем партии: 100 порций.

(наименование измерений/исследований; место отбора, измерений)

Результаты оформлены в виде протоколов лабораторных испытаний.

Проведение экспертизы и оформление экспертного заключения по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы протоколов лабораторных испытаний было поручено провести врачу по общей гигиене Макаренковой Евгении Фаруковне.

Макаренкова Е.Ф. предупреждена об ответственности за дачу заведомо ложного заключения.

(Ф.И.О. полностью)


Подпись

Экспертиза проведена: дата начала «31» января 2023г. в 09-00 час., дата окончания «31» января 2023г. в 12-00 час.

Эксперту было дано поручение на проведение:

1. экспертизы протоколов лабораторных испытаний.

2. —

В распоряжение эксперта были предоставлены следующие документы:

1. Поручение о проведении экспертизы (испытания, инструментального обследования) № 14 от 12.01.2023 (вх. № 162 – ЦА от 12.01.2023г.);
2. Протокол отбора образцов (проб) № 105-ЦА от 23.01.2023г.;
3. Протоколы лабораторных испытаний ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»: №№ 1439.23, 1449.23, 1454.23, 1460.23, 1465.23, 1470.23, 1475.23 от 30.01.2023г.

Отбор проб для лабораторных исследований на санитарно-химические исследования произведен в соответствии с ГОСТ Р 54607.1-2011 "Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям".

(указывается нормативная документация)

Исследования отобранных проб проведены испытательным центром ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.510375) в соответствии с утвержденными методиками, на поверенном оборудовании.

(наименование лабораторного центра, проводившего исследования, с указанием номера и даты аттестата аккредитации)

В результате установлено:

Помощником врача по гигиене питания Чудиновой О.М. проведен отбор готовой продукции с 10:50 до 11:25 23.01.2023 г. на пищеблоке ИП Пищальниковой Н.Л. в МБОУ «Школа № 154 для обучающихся с ОВЗ» г. Перми по фактическому адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Новосибирская, д. 3. Пробы отобраны в лабораторную посуду, опечатаны и упакованы в изотермический контейнер (с хладоэлементами);

- доставка проб готовой продукции осуществлена автотранспортом;

- доставка в АИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» произведена в 12-50 час 23.01.2023 г.

Пробы готовых блюд отобраны с обеденного стола в объеме:

Проба № 1439 - Салат витаминный – 60г.;

Проба № 1449 - Суп картофельный с макаронными изделиями – 200 г.;

Проба № 1454 - Биточки из птицы - 90г.;

Проба № 1460 - Макароны изделия отварные - 150г.;

Проба № 1465 - Напиток " Витошка" для детей дошкольного и школьного возраста -200 г.;

Проба № 1470 - Хлеб пшеничный порционно-45г.;

Проба № 1475 - хлеб ржаной порционно – 24г.

Продукция изготовлена 23.01.2023 г.

Продукция произведена в соответствии с документами, а именно:

- Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений,

учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений 2018 г., г. Пермь:

- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ – интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, 2008г.;

- Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений 2021 г.

Начало испытаний образцов готовых блюд в АИЛЦ по санитарно-химическим показателям с 15:00 часов 23.01.2023 г.

Результаты исследований (протокол лабораторных испытаний ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» 1439.23,1449.23,1454.23,1460.23,1465.23,1470.23,1475.23 от 30.01.2023г. представлены в таблице: см. приложение к настоящему экспертному заключению.

ВЫВОД

В ходе проведения лабораторных исследований образцов готовых блюд обеда, отобранных по месту фактического осуществления деятельности - на пищеблоке ИП Пицальниковой Н.Л. в МБОУ «Школа № 154 для обучающихся с ОВЗ» г. Перми по фактическому адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Новосибирская, д. 3. на соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20) установлено:

- В меню обеда 23.01.2023г. включена закуска (салат витаминный), первое блюдо (суп картофельный с макаронными изделиями), второе блюдо (биточки из птицы, макаронные изделия отварные), третье блюдо (напиток "Витошка" для детей дошкольного и школьного возраста), хлеб пшеничный, хлеб ржаной;

- Изготовление продукции произведено по технологическим картам Единого сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений 2018 г., 2021г., г. Пермь; Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ – интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, 2008г.;

- Фактическая масса заложенных продуктов в блюдах соответствует рецептурам, изложенным в технологических картах. Вес отобранных порционных блюд обеда соответствует выходу блюд, указанных в меню-раскладке от 23.01.2023г.; наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических документах, что соответствует п. 2.8, СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- Фактическая суммарная масса блюд обеда для возрастной группы 7-11 лет составила 769 г, при норме суммарного объема обеда не менее 700г, что соответствует п. 8.1.2. Приложение 9 табл.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- Масса порций блюд обеда за 23.01.2023г. для возрастной группы от 7 до 11 лет составила: первое блюдо – 200 г, при норме 200-250г., закуска (холодное блюдо) – 60г при норме 60 - 100 г., второе блюдо – 90г. при норме 90-120 г., гарнир – 150 г., при норме 150-200 г., третье блюдо – 200г при норме 180-200г., что соответствует п. 8.1.2, Приложения № 9 табл. 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

- В целом фактическая энергетическая ценность обеда, установленная лабораторным путем, составила 803,07 ккал, что составило 34,17% от усредненной физиологической потребности в энергии (2350 ккал) в день для детей возрастной категории от 7 до 11 лет при

нормируемой величине энергетической ценности обеда не менее 30-35 %, что не противоречит требованиям п.8.1.2.3, приложению № 10, табл. 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Врач по общей гигиене
должность



подпись

Макаренкова Е.Ф.
Ф.И.О.

ПОДПИСИ

Меню	Раскладка по технологическим картам 2013 г.	Раскладка фактическая (меню – раскладка)	Выход, г		Белки+Углеводы, г	Жиры, г	Энергетическая ценность, ккал
			По меню раскладке	Фактически			
Салат витаминный рецептура № 2	<p>На порцию 60 г</p> <p>Расход сырья вес нетто (г):</p> <ul style="list-style-type: none"> - капуста белокочанная – 24,0 - яблоки свежие – 12г. - сах. песок – 3г. - морковь свежая -15,6 г. -масло растительное подсолнечное – 6г. 	<p>На порцию 100 г</p> <p>Расход сырья вес нетто (г):</p> <ul style="list-style-type: none"> - капуста белокочанная – 24,0 -яблоки свежие – 12г. - сах. песок – 3г. -морковь свежая -15,6 г. -масло растительное подсолнечное – 6г. 	60	60	6,18	4,08	61,44
Выпечки из пшеницы рецептура № 372	<p>На порцию 90 г</p> <p>Расход сырья вес нетто (г):</p> <ul style="list-style-type: none"> - фиде кукурузное – 68,1г - молоко м.д.ж. 2,5 % - 23,1 г. - хлеб пшеничный – 16,7 г. - масло растительное – 2,6г. - соль йодированная – 0,4 г. 	<p>На порцию 90 г</p> <p>Расход сырья вес нетто (г):</p> <ul style="list-style-type: none"> - фиде кукурузное – 68,1г - молоко м.д.ж. 2,5 % - 23,1 г. - Хлеб пшеничный – 16,7 г. - масло растительное – 2,6г. - соль йодированная – 0,4 г. 	90	90	23,80	4,08	131,92
Макаронные изделия отварные, рецептура № 227	<p>На порцию 150 г</p> <p>Расход сырья вес нетто (г):</p> <ul style="list-style-type: none"> - макаронные изделия гр.В, в/с – 51,0 г. - Масло сливочное, м.д.ж.д. 72,5 % - 6,8г. 	<p>На порцию 150 г</p> <p>Расход сырья вес нетто (г):</p> <ul style="list-style-type: none"> - макаронные изделия гр.В, в/с – 51,0 г. - Масло сливочное, м.д.ж.д. 72,5 % - 6,8г. 	150	150	41,40	6,23	221,67
Напиток «Виттошка», рецептура № 493	<p>На порцию 200 г</p> <p>Расход сырья вес брутто(г):</p> <ul style="list-style-type: none"> - смесь сухая с витаминами для напитка «Виттошка» - 200г. 	<p>На порцию 200 г</p> <p>Расход сырья вес брутто(г):</p> <ul style="list-style-type: none"> - смесь сухая с витаминами для напитка «Виттошка» - 200г. 	200	200	22,20	0	88,80
Суп картофельный с макаронными изделиями, рецептура № 47	<p>На порцию 200 г</p> <p>Расход сырья вес брутто(г):</p> <ul style="list-style-type: none"> - картофель в/у – 60,0г. - макаронные изделия – 8,0 г - морковь, свежая в/у -8,0г. - лук репчатый -8,0г. - Масло крестьянское сливочное, м.д.ж. 72,5 % - 3,0г - вода 	<p>На порцию 200 г</p> <p>Расход сырья вес брутто(г):</p> <ul style="list-style-type: none"> - картофель в/у – 60,0г. - макаронные изделия – 8,0 г - Морковь свежая в/у -8,0г. - лук репчатый - 8,0г. - Масло крестьянское сливочное, м.д.ж. 72,5 % - 3,0 г. - вода 	200	200	27,58	3,02	137,50

Меню	Раскладка по технологическим картам 2013 г.	Раскладка фактическая (меню – раскладка)	Выход, г		Белки+Углеводы, г	Жиры, г	Энергетическая ценность, ккал
			По плану-раскладке	фактически			
хлеб пшеничный формовой (порционно), Рецепт № 537	1 порция 45 г	1 порция 45 г	45	45	27,41	0,45	113,67
хлеб ржаной формовой (порционно), Рецепт № 574	1 порция 24г.	1 порция 24г.	24	24	11,42	0,26	48,07
Всего за обед:			769	769	159,99	18,12	803,07
Содержание белков, жиров, углеводов в меню обеда в % от калорийности					79,7%	20,3 %	