

**Федеральное государственное бюджетное учреждение здравоохранения
 Центр гигиены и эпидемиологии № 133
 Федерального медико-биологического агентства
 Аккредитованный Испытательный лабораторный центр**

Юридический адрес:
 РОССИЯ, 614113, г. Пермь, ул. Торговая, д. 5 а
 Телефон, факс: (342) 283-71-93
 ОКПО 55059015
 ИНН/КПП 5908023403/590801001

Уникальный номер записи об
 аккредитации
 в реестре аккредитованных лиц:
 № РОСС RU.0001.513317

**Протокол
 лабораторных испытаний**

№ 2785

от 21 мая 2021 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель): *Индивидуальный предприниматель Векшина Анна Анатольевна*
ИНН 590301577057 ОГРН 304590334400422
2. Юридический адрес: *614068, Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Хабаровская, 56-299*
3. Дата подачи заявления: *11.05.2021 г*
4. Тип и полное наименование объекта (пробы): *пищевые продукты:*
 - *суп горячий (Суп из овощей), дата изготовления 12.05.2021 г,*
 - *напиток (Компот из сухофруктов), дата изготовления 12.05.2021 г*
5. Изготовитель (фирма, предприятие, организация, страна): *пищевлок ИП Векшиной А.А. в МАОУ «СОШ № 83» г. Перми, по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Волгодонская, 20 а*
6. Время и дата отбора: *11 час 00 мин 12.05.2021 г.*
7. Ф.И.О., должность лица, отобравшего пробу: *технолог Забудская Л.В.*
8. Ф.И.О., должность лица, в присутствии которого проведен отбор проб: *технолог Забудская Л.В.*
9. Условия, дата и время доставки в ИЛЦ: *12.05.2021 г. 11 час 50 мин. автотранспорт заказчика, термоконтейнер, холодоэлемент*
10. Дополнительные сведения: *отбор проведен в столовой ИП Векшиной А.А. в МАОУ «СОШ № 83» г. Перми, по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Волгодонская, 20 а, согласно контракта № 141 Д от 22.12.2020г*
11. НД на метод отбора: *ГОСТ 31904-2012 «Продукты пищевые. Методы отбора проб микробиологических испытаний»*
12. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний: *Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 1, приложение 2, п. 1.8*
13. Код образца (пробы): *8309, 8310*

Лицо, ответственное за оформление данного протокола  Е.А. Резвухина

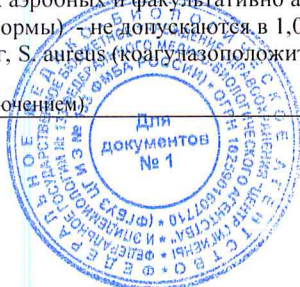
Руководитель ИЛЦ  О.В. Пузырева

М.П.

№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения (для графы 4)	Результат испытания	НД на методы испытания
1	2	3	4	5
Микробиологические показатели: Суп из овощей Образец поступил: 11 час 50 мин. 12.05.2021 г. Код образца: 8309				
1	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	КОЕ/г	менее $1,5 \times 10^2$	ГОСТ 10444.15-94
2	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы)	г	не обнаружены в 1,0 г	ГОСТ 31747-2012
3	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (бактерии рода Salmonella)	г	не обнаружены в 25,0 г	ГОСТ 31659-2012
Компот из сухофруктов Образец поступил: 11 час 50 мин. 12.05.2021 г. Код образца: 8310				
1	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	КОЕ/г	менее $1,0 \times 10^1$	ГОСТ 10444.15-94
2	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы)	г	не обнаружены в 1,0 г	ГОСТ 31747-2012
3	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (бактерии рода Salmonella)	г	не обнаружены в 50,0 г	ГОСТ 31659-2012
4	S. aureus (коагулазоположительный стафилококк)	г	не обнаружен в 1,0	ГОСТ 31746-2012
Наименование оборудования (тип, марка, инвентарный номер, год ввода в эксплуатацию), применяемое при проведении испытаний: Гомогенизатор лабораторный INTERSCIENCE, инв. №48812190, 2015 г. Весы электронные Scout SPS601F, инв. №7132100435, 2012 г., Гиря калибровочная F2 OHAUS, №1, 2012 г. Баня четырехместная водная LOIP LB-140 (ТБ-4), инв. №38812106, 2010 г. Термостат электрический суховоздушный ТС-1/80 СПУ, инв. №48812254, 2017г Термометр ртутный стеклянный лабораторный ТЛ-7, инв.№48812274, 2017г. Термостат MEMMERT электрический INE500, инв. №48812184, 2014 г. Термометр стеклянный ртутный СП-64, зав.№55*, 1983г. Термостат электрический суховоздушный охлаждающий ТСО-1/80 СПУ, инв.№ 48812086, 2013 г. Термометр ртутный стеклянный лабораторный ТЛ-7, инв.№48812273, 2017г. Термостат электрический суховоздушный ТС-80 М-2, инв. № 13701000, 1995 г Термометр ртутный стеклянный лабораторный ТЛ-7, инв.№48812269, 2017г. Окончание протокола. Результаты испытаний относятся к образцам (пробам), прошедшим испытания. Данный протокол не может быть полностью или частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ.				
* Для самостоятельного толкования полученных результатов заказчик вправе использовать нормативы, установленные Техническим регламентом таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», приложение 1, приложение 2, п. 1.8: Суп из овощей- Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов -не более 5×10^2 КОЕ/г; Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы) - не допускаются в 1,0 г; Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (бактерии рода Salmonella)- не допускаются в 25,0 г Компот из сухофруктов - Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов -не более 5×10^2 КОЕ/г; Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы) - не допускаются в 1,0 г; Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (бактерии рода Salmonella)- не допускаются в 50,0 г, S. aureus (коагулазоположительный стафилококк) - не допускается в 1,0 г., * Мнения и интерпретации (не является экспертным заключением).				

М.П.

Протокол № 2785 от 21.05.2021 г.



Страница 2 из 2

**Федеральное государственное бюджетное учреждение здравоохранения
 Центр гигиены и эпидемиологии № 133
 Федерального медико-биологического агентства
 Аккредитованный Испытательный лабораторный центр**

Юридический адрес:
 РОССИЯ, 614113, г. Пермь, ул. Торговая, д. 5а
 Телефон, факс: (342) 283-71-93
 ОКПО 55059015
 ИНН/КПП 5908023403/590801001

Уникальный номер записи об
 аккредитации
 в реестре аккредитованных лиц:
 № РОСС RU.0001.513317

**Протокол
 лабораторных испытаний**

№ 2675

от 18 мая 2021 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель): *Индивидуальный предприниматель Векшина Анна Анатольевна*
 ИНН 590301577057 ОГРН 304590334400422
2. Юридический адрес: *614068, Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Хабаровская, 56-299*
3. Дата подачи заявления: *11.05.2021 г.*
4. Наименование образца (пробы), дата изготовления: *смывы с объектов внешней среды*
5. Изготовитель (фирма, предприятие, организация, страна): -
6. Время и дата отбора: *11 час 00 мин 12.05.2021 г.*
7. Ф.И.О., должность лица, отобравшего пробу: *технолог Забудская Л.В.*
8. Ф.И.О., должность лица, в присутствии которого проведен отбор проб: *технолог Забудская Л.В.*
9. Условия, дата и время доставки в ИЛЦ: *12.05.2021 г. 11 час 50 мин. автотранспорт заказчика, термоконтейнер, холодоэлемент*
10. Дополнительные сведения: *отбор проведен в столовой ИП Векшиной А.А. в МАОУ «СОШ № 83» г. Перми, по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Волгодонская, 20 а, согласно контракта 141 Д от 22.12.2020 г*
11. НД на метод отбора: *МР 4.2.0220-20 «Методы санитарно- бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды», р II, прил.2*
12. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний: -
13. Код образца (пробы): *8311-8313*

Лицо, ответственное за оформление данного протокола  Е.А. Резвукина

Руководитель ИЛЦ  О.В. Пузырева

М.П.

№ № п/п	Код образца (пробы)	Объект исследования	Определяемые показатели	Результат исследований, единицы измерения	НД на методы испытания
1	2	3	4	5	6

Микробиологические показатели:

Образец поступил: 11 час 50 мин. 12.05.2021 г.

1	8311	Стаканы	БГКП (Бактерии группы кишечных палочек)	не обнаружены	МР 4.2.0220-20 п. 3.2
2	8312	Тарелки 1 бл	БГКП (Бактерии группы кишечных палочек)	не обнаружены	МР 4.2.0220-20 п. 3.2
3	8313	Ложки столовые	БГКП (Бактерии группы кишечных палочек)	не обнаружены	МР 4.2.0220-20 п. 3.2

Наименование оборудования (тип, марка, инвентарный номер, год ввода в эксплуатацию), применяемое при проведении испытаний:

Термостат MEMMERT электрический INE500 инв. № 48812184, 2014 г.

Термометр стеклянный ртутный СП-64, зав.№55*, 1983г.

Окончание протокола. Результаты испытаний относятся к образцам (пробам), прошедшим испытания. Данный протокол не может быть полностью или частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ.

*
* Мнения и интерпретации (не является экспертным заключением)

М.П.



**Федеральное государственное бюджетное учреждение здравоохранения
 Центр гигиены и эпидемиологии № 133
 Федерального медико-биологического агентства
 Аккредитованный Испытательный лабораторный центр**

Юридический адрес:
 РОССИЯ, 614113, г. Пермь, ул. Торговая, д. 5а
 Телефон, факс: (342) 283-71-93
 ОКПО 55059015
 ИНН/КПП 5908023403/590801001


Уникальный номер записи об
 аккредитации
 в реестре аккредитованных лиц:
 № РОСС RU.0001.513317

**Протокол
 лабораторных испытаний**

№ 3477

от 09 июня 2021 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель): *Индивидуальный предприниматель Векшина Анна Анатольевна*
 ИНН 590301577057 ОГРН 304590334400422
2. Юридический адрес: *614068, Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Хабаровская, 56-299*
3. Дата подачи заявления: *11.05.2021 г.*
4. Наименование образца (пробы), дата изготовления: *объекты окружающей среды (смывы)*
5. Изготовитель (фирма, предприятие, организация, страна): -
6. Время и дата отбора: *11 час 00 мин 12.05.2021 г.*
7. Ф.И.О., должность лица, отобравшего пробу: *технолог Забудская Л.В.*
8. Ф.И.О., должность лица, в присутствии которого проведен отбор проб: *технолог Забудская Л.В.*
9. Условия, дата и время доставки в ИЛЦ: *12.05.2021 г. 11 час 50 мин. автотранспорт заказчика, термоконтейнер, холодоэлемент*
10. Дополнительные сведения: *отбор проведен в столовой ИП Векшиной А.А. в МАОУ «СОШ № 83» г. Перми, по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Волгодонская, 20 а, согласно контракта 141 Д от 22.12.2020 г.*
11. НД на метод отбора: *МУК 4.2.2661-10 «Методы санитарно-паразитологических исследований», п.10.1*
12. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний: -
13. Код образца (пробы): *8314-8315*

Лицо, ответственное за оформление данного протокола  Е.А. Резвухина

Заместитель руководителя ИЛЦ  Н.А. Быкова

М.П.



№ № п/п	Код образца (пробы)	Объект исследования	Определяемые показатели	Результат исследований, единицы измерения	НД на методы испытания
1	2	3	4	5	6

Паразитологические показатели:

Образец поступил: 11 час 50 мин. 12.05.2021 г.

1	8314	Доска ОВ	Жизнеспособные яйца гельминтов	не обнаружено	МУК 4.2.2661- 10 п.10.2-10.3
2	8315	Стол ГП	Жизнеспособные яйца гельминтов	не обнаружено	МУК 4.2.2661- 10 п.10.2-10.3
3	8316	Нож РС	Жизнеспособные яйца гельминтов	не обнаружено	МУК 4.2.2661- 10 п.10.2-10.3

Наименование оборудования (тип, марка, инвентарный номер, год ввода в эксплуатацию), применяемое при проведении испытаний:

Термостат MEMMERT электрический INE500 инв. № 48812184, 2014 г.

Термометр стеклянный ртутный СП-64, зав.№55*, 1983г.

Окончание протокола. Результаты испытаний относятся к образцам (пробам), прошедшим испытания. Данный протокол не может быть полностью или частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ.

*
* Мнения и интерпретации (не является экспертным заключением)



М.П.

**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/с
20566U23700)
Расчетный счет: 40501810965772300004 в Отделении Пермь г. Пермь
Код по ОКПО 75507248

Аттестат аккредитации
№ RA.RU.710044

Утверждаю:
Врио зам. главного врача
Е. Ж. Кузовникова
(Ф.И.О. Подпись)
«05» мая 2021 г.
М.П.



**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 1444-ЦА
по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы протоколов лабораторных
испытаний № 9029, 9033, 9035-9038 от 30.04.2021 г.**

Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю вынесено распоряжение № 702 от 09.04.2021 г., вх. № 2562-ЦА от 12.04.2021 г., о проведении проверки в отношении ИП Векшиной А.А., место нахождения юридического лица: г.Пермь, ул. Хабаровская, 54-85, место фактического осуществления деятельности: г. Пермь, ул. Волгодонская, 20 а.

(указать наименование юридического лица, ИП)

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

В отношении ИП Векшиной А.А. расположенного по адресу: г. Пермь, ул. Волгодонская, 20 а (МАОУ «СОШ № 83» г. Перми), в соответствии с п. 11.3., 11.4 распоряжения Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 702 от 09 апреля 2021 года, вх. № 2562-ЦА от 12.04.2021 г., были проведены исследования:

- Проба № 9029 – овощи натуральные соленые (огурец соленый, порционно), дата изготовления: 21.04.2021 г.; объем партии: 150 порций;
- Проба № 9033 – суп картофельный с бобовыми, дата изготовления: 21.04.2021 г.; объем партии: 150 порций;
- Проба № 9035 – котлета рыбная любительская, рис отварной, дата изготовления: 21.04.2021 г.; объем партии: 150 порций;
- Проба № 9036 – сок фруктовый (мультифруктовый), порционно, дата изготовления: 21.04.2021 г.; объем партии: 150 порций;
- Проба № 9037 – хлеб пшеничный, порционно, дата изготовления: 21.04.2021 г.; объем партии: 150 порций;
- Проба № 9038 – хлеб ржаной, порционно, дата изготовления: 21.04.2021 г.; объем партии: 150 порций.

(наименование измерений/исследований; место отбора, измерений)

Место отбора – ИП Векшина А.А по месту фактического осуществления деятельности по адресу: г. Пермь, ул. Волгодонская, 20 а (МАОУ «СОШ № 83» г. Перми)

(наименование измерений/исследований; место отбора, измерений)

в зоне эксплуатационной ответственности ИП Векшиной А.А

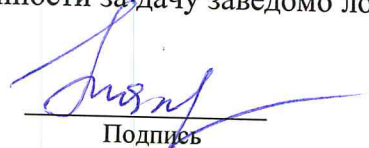
(наименование юридического лица, ИП)

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 Мальцевой Татьяне Николаевне.

Мальцева Татьяна Николаевна предупреждена об ответственности за дачу заведомо ложного заключения.

(Ф.И.О. полностью)



Подпись

Экспертиза проведена: дата начала «21» апреля 2021 г., дата окончания «05» мая 2021 г. Эксперту было дано поручение на проведение санитарно-эпидемиологической экспертизы установления факта соблюдения либо несоблюдения ИП Векшиной А.А. по месту фактического осуществления деятельности по адресу: г. Пермь, ул. Волгодонская, 20 а обязательных требований действующего законодательства РФ в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, указанным в распоряжение Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 702 от 09 апреля 2021 года, вх. № 2562-ЦА от 12.04.2021 г.

1. готовые блюда со стола (обед) на калорийность.

В распоряжение эксперта были предоставлены следующие документы:

1. Протокол отбора образцов (проб) ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 1319 от 21.04.2021 г.
2. Протоколы лабораторных испытаний ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» №№ 9029, 9033, 9035-9038 от 30.04.2021 г.

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 аккредитованным испытательным центром ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» (аттестат аккредитации № RA.RU.510375)

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

в соответствии с утвержденными методиками: МУ 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах» на поверенном оборудовании.

В результате установлено:

-отбор готовой продукции произведен в 14.20 21 апреля 2021г. с обеденного стола ученика 2 «А» класса, в столовой МАОУ «СОШ № 83» г.Перми в зоне эксплуатационной деятельности ИП Векшиной А.А. по месту фактического осуществления деятельности по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Волгодонская, 20 а (МАОУ «СОШ № 83» г. Перми), в лабораторную посуду, пробы опечатаны и упакованы в изотермический контейнер (с хладоэлементами);

-доставка проб готовой продукции осуществлена автотранспортом;

-доставка в ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» произведена в 15.40 час 21.04.2021г.:

- Проба № 9029 – овощи натуральные соленые (огурец соленый, порционно), в объеме 60,0 г.;
- Проба № 9033 – суп картофельный с бобовыми, в объеме 250,0 г.;
- Проба № 9035– котлета рыбная любительская, рис отварной, в объеме 240,0 г.;
- Проба № 9036– сок фруктовый (мультифруктовый), порционно, в объеме 200,0 г.;

- Проба № 9037- хлеб пшеничный, порционно, в объеме 30,0 г.;
- Проба № 9038- хлеб ржаной, порционно, в объеме 50,0 г.

Продукция произведена по "Сборнику технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, 2013 г.":

- Проба № 9029 – овощи натуральные соленые (огурец соленый, порционно, рецептура № 107;
- Проба № 9033 – суп картофельный с бобовыми, рецептура № 145;
- Проба № 9035–рис отварной, рецептура № 414;
- Проба № 9036– сок фруктовый (мультифруктовый), рецептура № 518 г;
- Проба № 9037- хлеб пшеничный, порционно, рецептура № 108;
- Проба № 9038- хлеб ржаной, порционно, рецептура № 109.

Продукция произведена по "Единому сборнику технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, 2018 г.":

- Проба № 9035–котлета рыбная любительская, рецептура № 307.

Начало испытаний образцов готовых блюд в ИЛЦ по санитарно-химическим показателям с 16.40 часов 21.04.2021 г.

Результаты исследований (протоколы лабораторных испытаний ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» №№ 9029, 9033, 9035-9038 от 30.04.2021 г. представлены в таблице: (см. приложение к настоящему экспертному заключению).

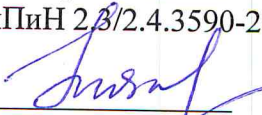
Вывод:

В ходе проведения лабораторных исследований образцов готовых блюд (обед), отобранных с линии раздачи на пищеблоке ИП Векшиной А.А., расположенного по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Волгодонская, 20 а (МАОУ «СОШ № 83» г. Перми), 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:

- обед включает закуску (овощи натуральные соленые (огурец соленый, порционно)), первое горячее блюдо (суп картофельный с бобовыми), второе горячее блюдо (котлета рыбная любительская, рис отварной), третье блюдо (сок фруктовый (мультифруктовый, порционно));
- в целом фактическая энергетическая ценность обеда, установленная лабораторным путем, составила 765,91 ккал, что составило 32,6 % от усредненной физиологической потребности в энергии в день для детей возрастной группы с 7 до 11 лет, что в пределах гигиенических нормативов, в соответствии с п. 8.1.2. (прил. 10, табл. 3), п. 8.1.2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- согласно меню-раскладок фактическое приготовление блюд по заложенным продуктам соответствует рецептуре, изложенных в технологических картах;
- содержание белков, установленное лабораторным путем обеспечило 14 % , жиров – 14 % , углеводов – 72 % от калорийности обеда;
- в фактическом рационе обеда соблюдается выход порционных блюд (закуска, первое горячее блюдо, второе горячее блюдо, третье блюдо), указанных в меню, что соответствует требованиям п. 8.1.2. (прил. 9, табл. 1) СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- суммарный объем блюд, выданных в обед, составляет 830 г (при гигиеническом требовании - не менее 700 г.), что соответствует требованиям п. 8.1.2. (прил. 9, табл. 3) СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий, что соответствует требованиям п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Врач по общей гигиене
(должность)



(подпись)

Мальцева Т.Н.
(Ф.И.О.)

Приложение к экспертному заключению

1441 УИИ ОИЭ 5, 05.21

Меню	Раскладка по технологическим картам по «Сборник технологических нормативов ...», 2013, 2018 г.	Раскладка фактическая (меню – раскладка)	Выход, г		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
			По меню-раскладке	Фактически				
Обед: Овощи натуральные соленные (огурец соленный, порционнo), рецептура № 107 (Сборник 2013 г.)	На порцию 60 г Расход сырья вес нетто (г): -огурец соленный-60,0	На порцию 60 г Расход сырья вес нетто (г): -огурец соленный-60,0	60	60	0,48	-	1,02	6,0
Суп картофельный с бобовыми, рецептура № 145 (Сборник 2013 г.)	На порцию 250 г Расход сырья вес нетто (г): -картофель-50,0 -консервы из фасоли красн.натур.-20,0 -лук-репка-10,0 -морковь-12,5 -масло растит.-5,0	На порцию 250 г Расход сырья вес нетто (г): -картофель-50,0 -консервы из фасоли красн.натур.-20,0 -лук-репка-10,0 -морковь-12,5 -масло растит.-5,0	250	250	3,95	4,72	21,26	143,32
Котлета рыбная любительская, рис отварной, рецептуры №№ 307, 414 (Сборник 2018 г., 2013 г.)	На порцию 90/150 г Расход сырья вес нетто (г): -кета с/м, б/г, потрошенная-59,4 -хлеб пшеничный-7,2 -лук-репка-7,6 -яйцо столовое-10,8 -молоко 2,5%-9,0 -масло сладко-сливочное с	На порцию 90/150 г Расход сырья вес нетто (г): -кета с/м, б/г, потрошенная-59,4 -хлеб пшеничный-7,2 -лук-репка-7,6 -яйцо столовое-10,8 -молоко 2,5%-9,0 -масло сладко-сливочное с	240	240	16,69	6,34	56,41	349,46

Меню	Раскладка по технологическим картам по «Сборник технологических нормативов...», 2013, 2018 г.	Раскладка фактическая (меню – раскладка)	Выход, г		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
			По меню-раскладке	Фактически				
Сок фруктовый, рецептура № 518	М.д.ж. 72,5 %-8,6 -морковь-18,2 -крупа рисовая-54,0	М.д.ж. 72,5 %-8,6 -морковь-18,2 -крупа рисовая-54,0	200	200	-	-	24,0	96,0
хлеб ржаной, рецептура № 109	На порцию 200 г Расход сырья вес нетто (г): -мультифруктовый нектар-200,0	На порцию 200 г Расход сырья вес нетто (г): -мультифруктовый нектар-200,0	50	50	3,3	0,55	20,5	100,15
хлеб пшеничный, рецептура № 108	На порцию 30 г	На порцию 30 г	30	30	2,43	0,3	14,64	70,98
Всего за обед:			830	830	26,85	11,91	137,83	765,91

Меню	Раскладка по технологическим картам по «Сборник технологических нормативов ...», 2013, 2018 г.	Раскладка фактическая (меню – раскладка)	Выход, г		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
			По меню-раскладке	Фактически				
<u>Содержание белков, жиров, углеводов в меню в % от калорийности</u>					14%	14%	72%	Фактически

