

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»
Филиал Федерального бюджетного учреждения
здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в
Свердловской области
в городе Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском
районах»

624605, Свердловская область, г. Алапаевск, ул. Ленина, дом
125
тел. (34346)3-19-21, E-mail: mail_02@66.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 01901231, ОГРН 1056603530510, ИНН/КПП
6670081969/660102001

АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ ОРГАНА ИНСПЕКЦИИ
№ RA.RU.710069 от 28 июля 2015 г.

Утверждаю
Заместитель главного врача филиала Федерального
бюджетного учреждения здравоохранения «Центр
гигиены и эпидемиологии в Свердловской области
в городе Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и
Режевском районах»,
Заместитель санитарно-эпидемиологического инспектора органа



Н. В. Анкушина

« 13 » _____ 2018 г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 02-02-03-22/ 416

Заключение составлено 16-30 13.04.2018 г. г. Алапаевск, ул. Ленина, 125
время, дата и место/оставления

Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской
области в городе Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах»

На основании заявки субъекта права № 1661 от 23.03.2018 г.

экспертом :

Зверева Наталья Павловна	Врач по гигиене детей и подростков Филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах»	Сертификат специалиста № 0166180178188, дата выдачи 31.08.2014 г. ГБОУ ВПО УГМУ Минздрава России
--------------------------	--	---

проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза с 23.03.2018 по 13.04.2018

Примерного 24-дневного меню для питания детей с ограниченными возможностями здоровья 7-11 и 11 лет и старше
вид экспертизы

в отношении:

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ОБЩЕПИТ"
623780, Свердловская обл., г. Артемовский, СОВЕТОВ ПЛ., дом 1 корпус 2
на объекте(ах) :

Школьная столовая МАОУ "Лицей №21"	623780, Свердловская область, г. Артемовский, Гагарина ул., 9 а
------------------------------------	--

Материалы для проведения экспертизы представил:

Директор ООО «Общепит» Глухова Нина Ивановна - 623780, Свердловская обл., г. Артемовский, СОВЕТОВ ПЛ.,
дом 1 корпус 2

наименование ЮЛ, ИП, представившего материалы с указанием юридического адреса

Материалы поступили «23» марта 2018 г.

Рассмотрев материалы: примерное 24-дневное меню для питания детей с ограниченными возможностями здоровья
7-11 и 11 лет и старше, накопительные ведомости для питания учащихся с ОВЗ 7-11 лет и 11 лет и старше,
технологические карты блюд, Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях. 2
части г. Екатеринбург 2011г.

Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных
учреждений, школ интернатов, детских домов и дошкольных

оздоровительных учреждений. г. Пермь 2008г Пермская гос.мел.академия им.акад. Е.А.Вагнера

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, обслуживающих учащихся
общеобразовательных учреждений Свердловской области. г. Екатеринбург 2003г.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания г. Екатеринбург 1993год.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания г. Екатеринбург 2000 год.

Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания

Свердловской области г. Екатеринбург 1999г.

Сборник рецептов блюд на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.
Могильного и В.А. Тутьяна - 2011 год.

Handwritten signature

УСТАНОВЛЕНО:

1. Данные учета субъекта права

1.	наименование	ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ОБЩЕПИТ"
2.	адрес	623780, Свердловская обл., г. Артемовский, СОВЕТОВ ПЛ., дом 1 корпус 2
3.	дата регистрации	17.12.1993
4.	ИНН	6602002060
5.	ОКПО	32266521
6.	ОГРН	1026600580489
7.	организационно-правовая форма	Общества с ограниченной ответственностью
8.	вид собственности	Частная собственность
9.	наличие ППК	есть
10.	ОКВЭД	56.29
11.	группировка предпринимательства	малый бизнес
12.	руководитель: ФИО, должность	ГЛУХОВА НИНА ИВАНОВНА, ДИРЕКТОР
13.	телефон, факс, e-mail	2-40-40

2. Данные учета объектов

Данные по объекту							
1.	наименование	Школьная столовая МАОУ "Лицей №21"					
2.	адрес	623780, г. Артемовский, Гагарина ул., 9 а					
3.	ОКВЭД	56.29 Деятельность предприятий общественного питания по прочим видам организации питания					
4.	ведомственная классификация	организация питания в общеобразовательных учреждениях (школах)					
5.	классификация предприятия розничной торговли	розничная торговля					
6.	наличие ППК	есть					
7.	наличие ИИИ	нет					
8.	руководитель: ФИО, должность	Глухова Нина Ивановна, директор					
9.	телефон, факс, e-mail						
10.	контактная информация	старший повар Андреева Л.С.					
11.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы
	всего	3	0	100	0	0	0
	женщины	3					
	подростки 15-17 лет						

Предмет экспертизы

№ п/п	наименование НД	пункты НД
1.	СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.	6.3, 6.4, 6.6, 6.7, 6.8, 6.9, 6.10, 6.11, 6.12, 6.13, 6.14, 6.16, 6.17, 6.19, 6.25, 6.29, 6.30

Описательная часть

На основании заявки субъекта права № 1661 от 23.03.2018 г. проведена экспертиза примерного 24-дневного меню для питания детей с ограниченными возможностями здоровья, разработанного ООО «Общепит» (юридический адрес: 623780 Свердловская область, г. Артемовский, площадь Советов 1-2). ООО «Общепит» является организатором питания в МБОУ ООШ № 5 с. Большое Трифоново, МАОУ СОШ № 8, МБОУ СОШ № 9 п. Буланаш, МАОУ «Лицей № 21» г. Артемовский.

Меню разработано на основании:

1. Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях. 2 части г. Екатеринбург 2011г.
2. Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ интернатов, детских домов и дошкольных оздоровительных учреждений. г. Пермь 2008г. Пермская гос. мед. академия им. акад. Е.А. Вагнера
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, обслуживающих учащихся общеобразовательных учреждений Свердловской области. г. Екатеринбург 2003г.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания г. Екатеринбург 1997год.

5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания г. Екатеринбург 2000 год
6. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания Свердловской области г. Екатеринбург 1999г.
7. Сборник рецептов блюд на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна - 2011 год.

Примерное меню включает в себя один приём пищи – обед. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения, примерное меню составлено на период 24 дня, в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение 2 настоящих санитарных правил). Примерное меню разработано с учетом сезонности (осеннее-зимняя), необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7 - 11 и 12 - 18 лет). При разработке примерного меню учтены: продолжительность пребывания обучающихся в общеобразовательном учреждении, возрастная категория и физические нагрузки обучающихся.

С учетом возраста обучающихся в примерном меню соблюдены требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд (приложение 3 настоящих санитарных правил), их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся в общеобразовательных учреждениях (таблицы 1, 3 и 4 приложения 4 настоящих санитарных правил). Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Приведены ссылки на рецепты используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептов. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты оформлены в соответствии с рекомендациями приложения 5 настоящих санитарных правил. В примерное меню включены свежеприготовленные блюда, не подвергающиеся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд. В примерном меню не допущено повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня. Учитывается рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. При однократном питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении составляет: обед – 35 %. Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает продукты с раздражающими свойствами. Ежедневно в рационах 2-6-разового питания включены мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Яйца включены в меню 1 раз в 2-3 дня. Обед включает в себя закуску (салат из мороженых тушеных овощей, салат из зеленого горошка с яйцом, салат из свежей капусты, овощи порционно, салат из свежих огурцов, салат «Здоровье»), салат из моркови с изюмом, огурец консервированный, салат из свёклы с яблоком, салат из картофеля с зеленым горошком, салат из свежей капусты с яйцом, салат из свёклы с сыром, салат «Полезный», салат «Бурячок», салат из квашеной капусты с луком, салат из свёклы с черносливом), первое блюдо (суп картофельный с крупой и мясом, суп картофельный с рыбными консервами, суп с макаронными изделиями и мясом, борщ с мясом со сметаной, щи с мясом со сметаной, рассольник с мясом, сметаной, суп с мясными фрикадельками, суп гороховый с мясом, суп-пюре с гречками, суп молочный с макаронными изделиями), второе (тефтели из говядины с молочным соусом, рис припущенный, гуляш из говядины с макаронами отварными, голубцы ленивые, колбаски «Витаминные» с пюре картофельным, плов с курицей, жаркое по-домашнему, филе куриное тушеное в молочном соусе с кашей гречневой, запеканка из творога с молоком сгущенным, котлета из говядины с капустой тушеной, суфле «Рыбка» с маслом сливочным и пюре картофельное, тефтели из говядины с соусом, каша пшеничная, бефстроганов с макаронами отварными, рагу овощное с курицей, пудинг из творога с молоком сгущенным, шницель из рыбы с пюре картофельным, котлета «Богатырская» с кашей пшеничной, сосиски отварные с рисом припущенным), сладкое блюдо (чай с сахаром, какао «Бруми» витаминизированное, компот из свежих фруктов, кисель «Виташка» витаминизированный, сок фруктовый, чай с лимоном, кофейный напиток с молоком, напиток цитрусовый, чай с молоком), хлеб витаминизированный. Также в 3, 8, 14, 18 дни, согласно примерного меню, предусмотрены спелые фрукты (яблоки, цитрусовые).

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания не используют пищевые продукты и не изготавливают блюда и кулинарные изделия, указанные в приложении 7. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки, в связи с чем в примерном 24-дневном меню в период после 1 марта морковь свежая в салатах заменена на тушеную, капуста свежая - на капусту квашеную.

В течение 24 дней обучающиеся 7-11 лет за приём пищи обед обеспечены набором пищевых продуктов в соответствии с рекомендациями таблицы 1 приложения 8 настоящих санитарных правил: хлебом витаминизированным на 90 %, молоком на 37,3 %, маслом сливочным на 77,8 %, крупами на 171 %, мясом и субпродуктами мясными на 203 %, овощами на 127 %, картофелем на 139 %, маслом растительным на 139 %, мукой на 110 %, сахаром на 113 %, чаем на 90 %, рыбой на 115 %, яйцом на 54,8 %, сыром на 97,2 %, сметаной на 113 %, курой на 197,3 %, соковой продукцией на 83,3 %, сухофруктами на 111,1 %, творогом на 98,6 %, фруктами на 80,4 %, какао на 111,8 %, макаронными изделиями на 169 %; обучающиеся 12-18 лет за приём пищи обед обеспечены хлебом витаминизированным на 81,4 %, молоком на 35,6 %, маслом сливочным на 74,5 %, крупой на 169 %, овощами на 217,7 %, картофелем на 145,7 %, маслом растительным на 129,1 %, мукой на 106,5 %, сахаром на 103,4 %, чаем на 90 %, рыбой на 94 %, яйцом на 81,3 %, сыром на 93 %, сметаной на 113,1 %, курой на 161,8 %, соковой продукцией на 83,3 %, сухофруктами на 101 %, творогом на 82,1 %, фруктами на 80,4 %, какао на 110,5 %, макаронными изделиями на 148,2 %.

Нарушения требований НД не установлено

3. Выводы:

Примерное 24-дневное меню для питания детей с ограниченными возможностями здоровья 7-11 и 11 лет и старше
перечень поступивших материалов, работ, услуг, ЮЛ, ИП и др.

в объёме проведённой экспертизы

соответствует (юг) / не соответствует (юг) требованиям

СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.
перечень нормативных документов

Экспертное заключение составлено:

врач по гигиене детей и подростков

должность

Зверева

подпись

Зверева Наталья Павловна

ФИО

К заключению прилагаются

акты отбора проб (образцов) продукции, протоколы (заключения) проведенных исследований (испытаний),

другие документы или их копии, связанные с проведением экспертизы

Экспертное заключение получил

директор ООО "Общественный"

должность

18.04.2018г.

Григорьев

подпись

Григорьев

ФИО

руководитель (должностное лицо, уполномоченное руководителем) юридического лица или индивидуального предпринимателя