

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 Каменск-Уральский, Каменском районе,
Сухоложском и Богдановическом районах»

623418, Свердловская область, г. Каменск-Уральский, проспект
Победы, дом 97
тел. (34329)34-03-84, E-mail: mail_05@66.rosпотребнадзор.ru
ОКПО 01922032, ОГРН 1056603530510, ИНН/КПП
6670081969/661243001

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

Утверждаю

И.о. Главного врача филиала Федерального
бюджетного учреждения здравоохранения «Центр
гигиены и эпидемиологии в Свердловской области
в городе Каменск-Уральский, Каменском районе,
Сухоложском и Богдановическом районах»,
заместитель руководителя органа инспекции

Н.Е.Ковтунов

«07» августа 2017г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 02-05-12-17-0458

Заключение составлено 16-00 часов 07.08.2017 г.

время, дата и место составления

Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановическом районах», Свердловская область, г. Каменск-Уральский, пр. Победы ул., 97, корпус №3, каб. №204

заявки субъекта права № 12/3250 от 07.07.2017 г. о проведении экспертизы примерного
двухнедельного меню для организации питания обучающихся в общеобразовательных школах на

На основании осенний-весенний период.

Экспертом Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Каменск-Уральский и Каменском районе, Сухоложском и Богдановическом районах» (аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU.710069 от 28 июля 2015 г.)

Буравлёва Светлана Евгеньевна	заведующий отделом экспертиз условий воспитания и обучения филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановическом районах	Сертификат специалиста 0166140000303, регистрационный № 103., выданный ГБОУ ВПО «Уральская государственная медицинская академия» от 31.08.2013г. по специальности «Общая гигиена»
-------------------------------	---	---

проведена экспертиза примерного двухнедельного меню для организации питания детей в возрастной категории с 7-11 лет и 11 лет и старше, обучающихся в общеобразовательных школах на осенний-весенний период.

с 07.07.2017 по 07.08.2017

вид экспертизы

в отношении:

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "РЕЗЕРВ ШКОЛЬНОЕ ПИТАНИЕ"
620026, Свердловская обл., г. Екатеринбург, ЭНГЕЛЬСА УЛ., ДОМ 36 кв.ОФИС 521
на объекте(ах):

столовая МАОУ Гимназия №1	624800, Свердловская обл., г. Сухой Лог, Юбилейная ул., 11
столовая МАОУ СОШ № 4	624800, Свердловская обл., г. Сухой Лог, Школьная ул., 12А
столовая МАОУ СОШ № 5	624800, Свердловская обл., г. Сухой Лог, Гоголя ул., 12
столовая МБОУ СОШ № 6	624800, Свердловская обл., г. Сухой Лог, Школьная ул., 2А
столовая МАОУ СОШ № 7	624800, Свердловская обл., г. Сухой Лог, Кирова ул., 1
столовая МБОУ ЗСОШ № 8	624800, Свердловская обл., г. Сухой Лог, с. Знаменское, Горькова ул., 19
столовая МАОУ СОШ № 10	624800, Свердловская обл., г. Сухой Лог, с. Нововышминское, Ленина ул., 70
столовая МАОУ Лицей №17	624800, Свердловская обл., г. Сухой Лог, Юбилейная ул., 29А
столовая МАОУ СОШ № 2	624800, Свердловская обл., г. Сухой Лог, Победы ул., 4

столовая МБОУ СОШ № 3	624825, Свердловская обл., г. Сухой Лог, п. Алтынай, Ленина ул., 96А
Столовая МБОУ ООШ № 9	624814, Свердловская обл., г. Сухой Лог, с. Рудянское, Калинина ул., 19
Столовая МБОУ ООШ № 11	624819, Свердловская обл., г. Сухой Лог, с. Филатовское, Ленина ул., 70

Материалы для проведения экспертизы представил:

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "РЕЗЕРВ ШКОЛЬНОЕ ПИТАНИЕ"

620026, Свердловская обл., г. Екатеринбург, ЭНГЕЛЬСА УЛ., ДОМ 36 кв.ОФИС 521

наименование ЮЛ, ИП, представившего материалы с указанием юридического адреса

Материалы поступили «07» июля 2017г.

Рассмотрев материалы

1. Технологические карты на блюда;
2. Сборники рецептов для детского питания, в соответствии с которыми составлено примерное меню;
3. Утверждённое Генеральным директором ООО «Резерв Школьное питание» Ковбаснюк Е.В. примерное двухнедельное меню для организации питания детей в возрастной категории с 7-11 лет, обучающихся в общеобразовательных школах;
4. Утверждённое Генеральным директором ООО «Резерв Школьное питание» Ковбаснюк Е.В. примерное двухнедельное меню для организации питания детей в возрастной категории от 11 лет и старше, обучающихся в общеобразовательных школах;
5. Заявку субъекта права № 12/3250 от 07.07.2017 г.

перечень поступивших материалов с указанием разработчика материалов

УСТАНОВЛЕНО:

1. Данные учета субъекта права

1.	наименование	ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "РЕЗЕРВ ШКОЛЬНОЕ ПИТАНИЕ"
2.	адрес	620026, Свердловская обл., г. Екатеринбург, ЭНГЕЛЬСА УЛ., ДОМ 36 кв.ОФИС 521
3.	дата регистрации	18.11.2015
4.	ИНН	6685102805
5.	ОКПО	
6.	ОГРН	1156658089169
7.	организационно-правовая форма	Общества с ограниченной ответственностью
8.	вид собственности	Муниципальная собственность
9.	наличие ППК	есть
10.	ОКВЭД	56.29
11.	группировка предпринимательства	малый бизнес
12.	руководитель: ФИО, должность	КОВБАСНЮК ЕЛЕНА ВАЛЕРЬЕВНА, ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР
13.	телефон, факс, e-mail	

Предмет проверки

№ 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.	6.4, 6.5, 6.6, 6.7, 6.8, 6.9, 6.10, 6.11, 6.12, 6.13, 6.14, 6.15, 6.17, 6.18, 6.19, 9.3., 9.4.

Описательная часть

В результате рассмотрения представленных материалов установлено, что:

Для экспертизы представлены двухнедельные меню для организации питания детей в возрастной категории с 7-11 лет и 11 лет и старше, обучающихся в общеобразовательных школах на осенний-весенний период.

Примерное меню разработано Обществом с ограниченной ответственностью "Резерв Школьное Питание", обеспечивающим питание детей в общеобразовательных учреждениях. Примерное двухнедельное меню (на 12 дней) составлено на осенний-весенний сезон, дифференцировано по возрастным группам (с 7-11 и с 11 лет и старше). При разработке примерного меню учитывается продолжительность пребывания детей в общеобразовательном учреждении, возрастная категория обучающихся.

Предоставленное примерное двухнедельное меню содержит информацию: день/неделя/сезон/возрастная

категория, номер рецептуры/прием пищи (завтрак, обед, полдник)/наименование блюда, масса порции, пищевые вещества (Белки, Жиры, Углеводы), энергетическая ценность, витамины В, С, А, Е, минеральные вещества Са, Р, Mg, Fe.

При разработке меню использовались сборники рецептов ("Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах", издательство "Хлебпродинформ", г. Москва, 2004г., "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания обслуживающих учащихся образовательных учреждений Свердловской области", г. Екатеринбург, 2003г., "Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции", 2-ое издание с изменениями и дополнениями, 4 часть, издательство "Хлебпродинформ", г. Москва, 2003г., Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания", издательство "Хлебпродинформ", г. Москва, 1996 г., Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания", издательство "Хлебпродинформ", г. Москва, 1994 г., Сборник технических нормативов для питания детей в организациях отдыха и оздоровления, ФГБОУ ВПО Уральский государственный экономический университет, г. Екатеринбург, 2015 г.) для детского питания, в соответствии с которым составлено примерное меню.

Организация питания в общеобразовательных организациях предусматривает завтраки, обеды для обучающихся (2-х разовое питание) и полдни для детей обучающихся во вторую смену, что соответствует требованиям п.6.8. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В соответствии п. 6.9. СанПиН 2.4.5.2409-08 "С учетом возраста обучающихся в примерном меню должны быть 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) и учреждениях начального и среднего профессионального образования (таблица 2 приложения 4 настоящих санитарных правил)".

В примерном 2-х недельном меню для организации питания детей с 7 до 11 лет соблюдены требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд: яичное блюдо-150гр., творожное блюдо-150гр., напитки-200мл., салаты-60гр; суп-250мл., гарнир-180-200 гр., мясо, котлета-80гр.

В примерном 2-х недельном меню для организации питания детей с 11 лет и старше соблюдены требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд яичное блюдо-180гр., творожное блюдо-180гр., напитки-200мл., салаты-100гр; суп-250мл., гарнир-180-200 гр., мясо, котлета-100гр.

В представленном примерном двухнедельном меню для детей в возрастной категории с 7 до 11 лет и с 11 лет и старше содержится информация о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. В меню приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии с технико-технологическими картами и технологическими картами (информация в которые вносится из сборников рецептов). Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов, что соответствует требованиям п.6.10. СанПиН 2.4.5.2409-08.

На все готовые блюда, указанные в примерном меню, имеются технологические карты, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Технологические карты оформлены в соответствии с рекомендациями (приложение 5 СанПиН 2.4.5.2409-08), что соответствует п. 6.11 СанПиН 2.4.5.2409-08.

При разработке меню для питания учащихся предпочтение отдано свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд, что соответствует требованиям п. 6.12 СанПиН 2.4.5.2409-08.

В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 - 3 дня, что соответствует требованиям п. 6.13 СанПиН 2.4.5.2409-08.

В соответствии п. 6.14. СанПиН 2.4.5.2409-08 «В примерном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. При одно-, двух-, трех- и четырехразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении должно составлять: завтрак - 25%, обед - 35%, полдник - 15% (для обучающихся во вторую смену - до 20 - 25%), ужин - 25%. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5%, при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи».

В представленном 2-х недельном меню для организации питания детей в возрастной категории с 7 до 11 лет распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи следующее: **завтрак при санитарной норме 587,5 (25% от суточной нормы), фактически в 1 день - 760,24; 2 день - 647,3; 3 день-**

607,2, 4 день – 756,58; 5 день – 728,6; 6 день-528,9; 7 день - 662,92; 8 день- 643,5; 9 день - 778,79; 10 день- 536,3; 11 день – 650,6; 12 день – 784,3.; **обед при санитарной норме 822,5** (35% от суточной нормы), фактически в 1 день - 1023,72; 2 день - 855,96; 3 день-1078,38, 4 день – 855; 5 день – 815,73; 6 день-738,4; 7 день -922,7; 8 день- 838,12; 9 день - 777,95; 10 день- 910,6; 11 день – 1029,26; 12 день – 540; **полдник для обучающихся во вторую смену при санитарной норме 587,5** (20-25% от суточной нормы), фактически в 1 день - 607,65; 2 день - 526,25; 3 день-463,15, 4 день – 587,7; 5 день – 584,8; 6 день-477,9; 7 день - 625,95; 8 день- 563,75; 9 день - 560,9; 10 день- 439,35; 11 день – 543,4; 12 день – 520,77;

Завтрак в среднем по калорийности за 6 дней выше нормы и составляет **-671,5** при норме 587,5; завтрак с 7 по 12 день выше нормы и составляет – **676**, при норме 587,5. Среднее значение калорийности завтраков за 12 дней составило **674 (28,6%)**.

Обед в среднем за 6 дней выше нормы и составляет **- 894,5** при санитарной норме 822,5, обед с 7 по 12 день выше нормы и составляет – **836,4**, при норме 822,5. Среднее значение калорийности обедов за 12 дней составило **865,5 (36,8%)**.

Полдник в среднем за 6 дней в пределах нормы и составляет **- 522** при санитарной норме **470-587,5**, полдник с 7 по 12 день в пределах нормы и составляет – **516,5**, при норме **470-587,5**. Среднее значение калорийности обедов за 12 дней составило **541,8 (23%)**.

В представленном 2-х недельном меню для организации питания детей в возрастной категории с 11 лет и старше распределение энергетической ценности по отдельным приёмам пищи следующее: **завтрак при санитарной норме 678,25** (25% от суточной нормы), фактически в 1 день - 854,63; 2 день - 740,6; 3 день-660,3, 4 день – 852,32; 5 день – 813,1; 6 день-599,15; 7 день - 761,22; 8 день- 722,7; 9 день - 849,89; 10 день- 730; 11 день – 849,9; 12 день – 890,75; **обед при санитарной норме 949,5** (35% от суточной нормы), фактически в 1 день - 1104,58; 2 день - 950,82; 3 день-1265; 4 день – 959,96; 5 день – 873,39; 6 день-860,26; 7 день -1010,96; 8 день- 980,98; 9 день - 901,16; 10 день- 995,26; 11 день – 1122; 12 день – 628,16.

Завтрак в среднем по калорийности за 6 дней выше нормы и составляет **-753,3** при норме **678,25**; завтрак с 7 по 12 день выше нормы и составляет – **801**, при норме 678,25. Среднее значение калорийности завтраков за 12 дней составило **777 (28,6%)**.

Обед в среднем за 6 дней выше нормы и составляет **- 1002,3** при санитарной норме **949,5**, обед с 7 по 12 день ниже нормы и составляет – **939,7**, при санитарной норме **949,5**. Среднее значение калорийности обедов за 12 дней составило **971,1(35,7%)**.

В соответствии п. 6.15. СанПиН 2.4.5.2409-08 «В суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов, должна составлять 1:1:4 или в процентном отношении от калорийности, как 10 -15 %, 30 - 32 % и 55-60 %, соответственно, а соотношения кальция к фосфору, как 1:1,5».

В представленном 2-х недельном примерном меню для детей с 7-10 лет в суточном рационе питания соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов, составляет 1:0,9:3,8 (белки-54,6г., жиры- 49г, углеводы- 207г.); соотношение кальция к фосфору составляет 1:1,55.

В представленном 2-х недельном примерном меню для детей с 11 лет и старше в суточном рационе питания соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов, составляет 1:0,9:3,7 (белки-63,6г., жиры- 58г, углеводы- 230,2г.); соотношение кальция к фосфору, составляет 1:1,44.

В соответствии СанПиН 2.4.5.2409-08 «Ежедневно в рационах 2 - 6-разового питания следует включать мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты рекомендуется включать 1 раз в 2 - 3 дня».

В представленном 2-х недельном примерном меню для детей с 7-10 лет и с 11 лет и старше, обучающихся в общеобразовательных учреждениях на осеннее – зимний сезон ежедневно в рационах 2-х разового питания включены мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб (с каждым приемом пищи). Рыба, яйца, сыр, творог включены в рацион 1 раз в 3 дня.

В соответствии с п. 6.18. СанПиН 2.4.5.2409-08 завтраки состоят из закуски, горячего блюда и горячего напитка, рекомендованные свежие фрукты в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 включены в рацион питания на обед.

В соответствии с п.6.19. СанПиН 2.4.5.2409-08 Обед включает в себя закуску, первое блюдо, второе и сладкое блюдо.

В течение 12-ти дней обучающиеся общеобразовательных учреждений обеспечены набором пищевых продуктов (овощами, фруктами, мясом, цыплятами потрошёнными, рыбой, творогом, сыром, маслом

сливочным, яйцом в полном объеме, предусмотренных в суточных наборах, из расчета в один день на одного человека для различных групп обучающихся.

- В двухнедельном меню в питании детей используют обогащенные пищевые продукты- соль йодированную, хлеб витаминизированный, что соответствует требованиям п.9.3. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального обучения».

-Для витаминизации третьего блюда используют витамин С, что соответствует требованиям п.9.4. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального обучения».

Нарушения требований НД не установлено

3. Выводы:

При проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы примерных двухнедельных меню для организации питания детей 7-11 лет и 11 лет и старше на осенне-весенний период, обучающихся в общеобразовательных школах, разработанные Обществом с ограниченной ответственностью "Резерв Школьное Питание", 620026, Свердловская обл., г. Екатеринбург, ЭНГЕЛЬСА УЛ., ДОМ 36 кв.ОФИС 521 установлено

перечень поступивших материалов, работ, услуг, ЮЛ, ИП и др.

соблюдает обязательные требования

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:

заведующий отделом экспертиз условий воспитания и обучения филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановическом районах

должность


подпись

Буравлёва Светлана Евгеньевна

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


должность


подпись

2017г. 
ФИО

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