

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»
Филиал Федерального бюджетного учреждения
здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в
Свердловской области
в Чкаловском районе города Екатеринбурга, городе Полевской
и Сысертском районе»

620130, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. 8-е Марта,
дом 177 А
тел. (343)210-94-37, E-mail: mail_15@66.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 01941785, ОГРН 1056603530510, ИНН/КПП
6670081969/667402001

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

Утверждаю

Главный врач филиала Федерального бюджетного
учреждения здравоохранения «Центр гигиены и
эпидемиологии в Свердловской области
в Чкаловском районе города Екатеринбурга, городе
Полевской и Сысертском районе»,
заместитель руководителя органа инспекции

Д.М.Шашмурин



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 02-15-12/3199

Заключение составлено 12.10.2017 г. 13 часов 30 минут

время, дата и место составления

Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Чкаловском районе города Екатеринбурга, городе Полевской и Сысертском районе» 620130, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. 8-е Марта, дом 177 А.

На основании Заявки субъекта права № 02-15/3457 от 20.07.2017 г. (договора №3319 от 06.09.2017 г.) специалистом:

Нестеровой Ириной Валерьевной	Врачом по гигиене детей и подростков филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Чкаловском районе города Екатеринбурга, городе Полевской и Сысертском районе»	Сертификат специалиста по общей гигиене № 0166180178186 от 31.08.2014 г., выдан ГБОУ ВПО УГМУ Минздрава России
-------------------------------	---	--

проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза с 06.09.2017 по 12.10.2017

примерного трехнедельного меню для питания учащихся общеобразовательных школ. Возраст детей 7-10 лет, 11-18 лет, которое ООО "КОМБИНАТ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ" (623380, Свердловская обл., г. Полевской, Розы Люксембург ул., 20) предполагает для организации питания детей в общеобразовательных учреждениях.

вид экспертизы

в отношении:

ООО "КОМБИНАТ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ"
623380, Свердловская обл., г. Полевской, Розы Люксембург ул., 20
на объекте:

Администрация	623380, Свердловская обл., г. Полевской, Розы Люксембург ул., 20
---------------	--

Материалы для проведения экспертизы представил:

ООО "КОМБИНАТ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ" (623380, Свердловская обл., г. Полевской, Розы Люксембург ул., 20)

Материалы поступили «20» июля 2017 г., «6» сентября 2017 г.

Рассмотрев материалы (копии):

1. Трехнедельного меню для питания учащихся общеобразовательных школ. Возраст детей 7-10 лет;
2. Трехнедельного меню для питания учащихся общеобразовательных школ. Возраст детей 11-18 лет;
3. Техничко-технологические карты кулинарных изделий;
4. Накопительная ведомость;
5. Ассортиментный перечень блюд по школьным столовым ПГО.

перечень поступивших материалов с указанием разработчика материалов

УСТАНОВЛЕНО:

1. Данные учета субъекта права

1.	наименование	ООО "КОМБИНАТ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ"
2.	адрес	623380, Свердловская обл., г. Полевской, Розы Люксембург ул., 20
3.	дата регистрации	15.11.2011
4.	ИНН	6679003789
5.	ОКПО	
6.	ОГРН	1116679005156
7.	организационно-правовая форма	Общества с ограниченной ответственностью

Handwritten signatures and initials at the bottom left of the page.

8.	вид собственности	Частная собственность
9.	наличие ИПК	есть
10.	ОКВЭД	56.10
11.	группировка предпринимательства	крупный бизнес
12.	руководитель: ФИО, должность	Гончаров Андрей Николаевич, директор
13.	телефон, факс, e-mail	8 (343 50) 4-16-15, office.polevs@gmail.com

2. Данные учета объектов

Данные по объекту							
1.	наименование	Администрация					
2.	адрес	623380, Свердловская обл., г. Полевской, Розы Люксембург ул., 20					
3.	ОКВЭД	56.10 Деятельность ресторанов и услуги по доставке продуктов питания					
4.	ОКОНХ						
5.	классификация предприятия розничной торговли	предприятия общественного питания					
6.	наличие ИПК	есть					
7.	наличие ИИИ	нет					
8.	руководитель: ФИО, должность	Гончаров Андрей Николаевич, директор					
9.	телефон, факс, e-mail	8 (343 50) 4-16-15, office.polevs@gmail.com					
10.	контактная информация						
11.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы
все жители		12	0	0	0	0	0
женщины		10	0	0	0	0	0
дети до 14 лет		0	0	0	0	0	0
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.	6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7, 6.8, 6.9, 6.10, 6.11, 6.12, 6.13, 6.14, 6.15, 6.16, 6.17, 6.18, 6.19, 6.20, 6.21, 6.22, 6.30					
Описательная часть							

Трехнедельное меню для питания учащихся общеобразовательных школ. Возраст детей 7-10 лет.

Проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза примерного трехнедельного меню для питания учащихся общеобразовательных школ, возраст детей 7-10 лет, представленного Обществом с ограниченной ответственностью «Комбинат общественного питания», утвержденного директором ООО «Комбинат общественного питания» А.Н. Гончаровым для организации питания детей, обучающихся в общеобразовательных учреждениях.

В рецептурах блюд, включенных в примерное меню, используются разрешенные в питании детей продовольственные продукты. Предусмотрено двухразовое питание, включающее в себя завтрак, обед (с учетом времени пребывания детей в образовательной организации).

С учетом возраста обучающихся в предоставленном меню соблюдены требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд. Для обучающихся в возрасте с 7 до 11 лет: каша, омлет, запеканка – 200 г., напитки – 200 г., салат – 100 г., суп – 250 г., мясо, котлета – 100 г., гарнир – 200 г.

При анализе пищевой и энергетической ценности меню завтраки и обеды установлено для возрастной категории с 7 до 11 лет потребление основных веществ и энергии в среднем за 10 дней составляет:

	Завтрак		Обед		Всего за день	
	факт	норма	факт	норма	факт	норма
Белки (г)	19,1	15,4-19,3	27,6	23,1-27,9	46,7	38,5-46,2
Жиры (г)	19,7	15,8-19,7	28,02	23,7-27,6	47,8	39,5-47,4
Углеводы (г)	76,5	67-83,7	110,3	100,5-117,2	186,8	167,5-201
Энергетическая ценность (ккал)	560,5	470-587,5	186,8	705-822,5	1364,3	1175-1410

Пищевая и энергетическая ценность удовлетворяет усредненную суточную потребность организма в основных веществах и энергии.

Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности продуктов, информацию о содержании витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, приведены ссылки на рецептуры блюд и кулинарных изделий.

Представленные в меню блюда соответствуют номерам рецептур, представленных в технико-технологических картах.

В примерном меню отсутствует повторение одних и тех же блюд в один и тот же день, а также в последующие 2-3 дня, что удовлетворяет требования СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

При анализе распределения потребления пищевых веществ и энергии в процентном отношении по приемам пищи обучающимися установлено: на завтрак приходится 24% при нормируемом 20-25%, на обед – 34% при нормируемом 30-35%.

В рационе питания обучающихся соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов в завтрак составляет 1:1,4, что соответствует оптимальному соотношению, или в процентном отношении от калорийности: белки – 14% при норме 10-15%, жиры – 32% при норме 30-32%, углеводы – 55% при норме 55-60%; в обед: 1:1,4 и в процентном соотношении: белки – 14% при норме 10-15%, жиры – 31% при норме 30-32%, углеводы – 55% при норме 55-60%.

В суточном рационе питания соотношение кальция к фосфору составляет 1:1,5.

Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает продукты с раздражающими свойствами.

Ежедневно в рационе включено мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыба, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты включены 1 раз в 2-3 дня.

Завтрак состоит из горячего блюда (каша, омлет, запеканка), закуски и горячего напитка (чай с сахаром, кофейный напиток), бутерброда с маслом и/или сыром

Обед включает закуску (порционные овощи), первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и напиток (чай с сахаром, компоты из сухофруктов).

При оценке представленной накопительной ведомости за 18 дней установлено, что учащиеся возрастной группы 7-10 лет обеспечены рекомендованным суточным набором продуктов, предусмотренным для двухразового питания детей в общеобразовательном учреждении. При анализе данных учтены все процентные соотношения от суточных норм, которые приняты на момент нахождения детей в школе, а именно 50-60% от среднесуточного набора пищевых продуктов.

Трехнедельное меню для питания учащихся общеобразовательных школ. Возраст детей 11-18 лет.

Проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза примерного трехнедельного меню для питания учащихся общеобразовательных школ, возраст детей 11-18 лет, представленного Обществом с ограниченной ответственностью «Комбинат общественного питания», утвержденного директором ООО «Комбинат общественного питания» А.Н. Гончаровым для организации питания детей, обучающихся в общеобразовательных учреждениях.

В рецептурах блюд, включенных в примерное меню, используются разрешенные в питании детей продовольственные продукты. Предусмотрен однократный прием, включающий в себя обед (с учетом времени пребывания детей в образовательной организации).

С учетом возраста обучающихся в предоставленном меню соблюдены требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд. Для обучающихся в возрасте с 12 до 18 лет: салат – 100 г., суп – 250 г., мясное, рыбное блюдо – 250 г., гарнир – 180 г., напитки – 200 г.

При анализе пищевой и энергетической ценности меню завтраки и обеды установлено для возрастной категории с 12 до 18 лет потребление основных веществ и энергии в среднем за 10 дней составляет:

	Обед	
	факт	норма
Белки (г)	31,05	27-31,5
Жиры (г)	32,1	27,6-32,2
Углеводы (г)	124,2	114,9-134,05
Энергетическая ценность (ккал)	909,9	813,9-949,55

Пищевая и энергетическая ценность удовлетворяет усредненную суточную потребность организма в основных веществах и энергии.

Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности продуктов, информацию о содержании витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, приведены ссылки на рецептуры блюд и кулинарных изделий.

Представленные в меню блюда соответствуют номерам рецептов, представленных в технико-технологических картах.

В примерном меню отсутствует повторение одних и тех же блюд в один и тот же день, а также в последующие 2-3 дня, что удовлетворяет требования СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

При анализе распределения потребления пищевых веществ и энергии в процентном отношении по приемам пищи обучающимися установлено: на обед – 34% при нормируемом 30-35%.

В рационе питания обучающихся соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов в обед: 1:1,4 и в процентном соотношении: белки – 14% при норме 10-15%, жиры – 32% при норме 30-32%, углеводы – 55% при норме 55-60%.

В суточном рационе питания соотношение кальция к фосфору составляет 1:1,5.

Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает продукты с раздражающими свойствами.

Ежедневно в рационе включено мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыба, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты включены 1 раз в 2-3 дня.

Завтрак состоит из горячего блюда (каша, омлет, запеканка), закуски и горячего напитка (чай с сахаром, кофейный напиток), бутерброда с маслом и/или сыром

Обед включает закуску (порционные овощи), первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и напиток (чай с сахаром, компоты из сухофруктов).

При оценке представленной накопительной ведомости учтены все процентные соотношения от суточных норм, которые приняты на момент нахождения детей в школе, а именно 30-35% от среднесуточного набора пищевых продуктов. При анализе данных, представленных ООО «Комбинат общественного питания» в накопительной ведомости за 18 дней установлено, что учащиеся возрастной группы 11-18 лет обеспечены рекомендованным суточным набором продуктов, предусмотренным для однократного питания детей в общеобразовательном учреждении, за исключением потребления молока, при рекомендованной норме приема пищи в обед 90-105 г., потребление молока в среднем составило 41 г. (45%). Следует учитывать факт того, что молоко, как составляющее блюд включаются в рацион в первой половине дня (на завтрак). В обед включаются блюда, в рецептуре которых не предусмотрено приготовление с добавлением молока.

Нарушений требований НД не установлено

3. Выводы:


Трехнедельное меню для питания учащихся общеобразовательных школ, возраст детей 7-10 лет; трехнедельное меню для питания учащихся общеобразовательных школ, возраст детей 11-18 лет, которые Обществом с ограниченной ответственностью «Комбинат общественного питания» (623380, Свердловская обл., г. Полевской, Розы Люксембург ул., 20) предполагает для организации питания детей в общеобразовательных учреждениях.

соответствует / не соответствует 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:

должность	подпись	ФИО
Экспертное заключение получил Врач по гигиене детей и подростков филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Чкаловском районе города Екатеринбурга, городе Полевской и Сысертском районе»		Нестерова Ирина Валерьевна
должность	подпись	ФИО

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