

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

Утверждаю
Зам. Главного врача филиала Федерального
бюджетного учреждения здравоохранения «Центр
гигиены и эпидемиологии в Свердловской области
в городе Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и
Режевском районах»
А.И. Колесников
«03» февраля 2015 г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ №02-02-03-02-28/67
16-00 03.02.2015 г., г. Артемовский, ул. Энергетиков, 1 А

Заключение составлено

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 № 404 от 28.01.2015 г.

экспертом :

Зверева Наталья Павловна

врач по гигиене детей и подростков

с 28.01.2015 по 27.02.2015

проведена экспертиза

24-дневного меню для 1-4 классов и 5-11 классов

вид экспертизы

в отношении:

Общество с ограниченной ответственностью "Общепит"
Свердловская область, г. Артемовский, Советов пл., 3
на объекте(ах) :

Столовая № 11

Артемовский район, пгт Буланаш, Кутузова ул.

Материалы для проведения экспертизы представил:

Директор ООО «Общепит» Глухова Н. И., Свердловская область, г. Артемовский, Советов пл., 3

наименование ЮЛ, ИП, представившего материалы с указанием юридического адреса

Материалы поступили «28» января 2015 г.

Рассмотрев материалы

24-дневное меню для 1-4 классов и 5-11 классов, технологические карты, пояснительная записка

перечень поступивших материалов с указанием разработчика материалов

УСТАНОВЛЕНО:

1. Данные учета субъекта права

1.	наименование	Общество с ограниченной ответственностью "Общепит"
2.	адрес	Свердловская область, г. Артемовский, Советов пл., 3
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	5551
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	Столовая № 11						
2.	адрес	Артемовский район, пгт Буланаш, Кутузова ул.						
3.	ОКВЭД	5530 Деятельность ресторанов и кафе						
4.	ОКОНХ	71300 общественное питание						
5.	классификация предприятия розничной торговли							
6.	наличие ППК	есть						
7.	наличие ИИИ	нет						
8.	руководитель: ФИО, должность	Глухова Нина Ивановна, Директор						
9.	телефон, факс, e-mail	3-14-58						
10.	контактная информация	Челятьева Людмила Ивановна, Зав. столовой, 55-031						
11.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы	
		все жители	20	500	100	0	0	0
		женщины	19	0	0	0	0	0
		дети до 14 лет	0	0	0	0	0	0
		подростки 15-17 лет	0	0	0	0	0	0
		население трудоспос.возр.	20	0	0	0	0	0
		иностранцы граждане	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						
Описательная часть								

Проведена экспертиза меню ООО «Общепит», организующем горячее питание на базе пищеблоков MAOY COШ № 8, MBOY COШ № 9, MAOY Лицей № 21, MKOY OOШ № 5, MBOY COШ № 14, MBOY COШ № 16. Для обеспечения обучающихся питанием ООО «Общепит» разработано примерное 24-дневное меню. Форма примерного меню соответствует приложению 2 настоящих санитарных правил. Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Питание обучающихся считается горячим завтраком, в меню входит закуска (овощи свежие, порционно), горячее блюдо (мясное блюдо с гарниром) и горячий напиток. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона. Меню дифференцировано по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет), т.е. составлено отдельное меню для учащихся 1-4 классов и 5-11 классов. С учетом возраста обучающихся соблюдаются требования по массе блюд. Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности каждого блюда. Приведены ссылки на рецептуры используемых блюд в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд, указанных в примерном меню, соответствуют их наименованиям в сборнике рецептур. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд в один и тот же день. По содержанию пищевых веществ и энергии прием пищи соответствует завтраку (обеспечивает 25% от суточной потребности). Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд (варка, приготовление на пару, тушение, запекание). Ежедневно в рацион включены мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура

и технология приготавливаемых блюд. Технологические карты оформлены в соответствии с рекомендациями приложения 5 настоящих санитарных правил.

Нарушения требований НД не установлены

3. Выводы:

24-дневное меню для 1-4 классов и 5-11 классов, технологические карты, пояснительная записка

соответствует (юг) / не соответствует (юг) требованиям

П. 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

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

Экспертное заключение составлено:
врач по гигиене детей и подростков

должность

подпись

Зверева Наталья Павловна

ФИО

К заключению прилагаются 24-дневное меню для 1-4 классов и 5-11 классов, технологические карты, пояснительная записка

Экспертное заключение получил

05 февраля 2015 г.

должность

Директор

подпись

ФИО

Глухова Н. И.

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

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 технического директора органа



Н. В. Анкушина

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

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

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 Ю.Л. 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 2011 г.

Сборник технологических нормативов, рецептур 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

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

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

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

Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания

Свердловской области г. Екатеринбург 1999г.

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

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 MAOY "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, MAOY СОШ № 8, МБОУ СОШ № 9 п. Буланаш, MAOY «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, рецептур 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 рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, обслуживающих учащихся общеобразовательных учреждений Свердловской области. г. Екатеринбург 2003г.

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 гренками, 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» витаминизированный, компот из свежих фруктов, кисель «Витошка» 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 свежие 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 %, сметаной на 113,1 %, курой на 161,8 %, соковой продукцией на 83,3 %, сухофруктами на 101 %, какао на 111,8 %, макаронными изделиями на 169 %.

Нарушения требований НД не установлено

3. Выводы:

Примерное 24-дневного 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 (юч) 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

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

19.04.2018г.

подпись

Зверева

ФИО

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

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575861

Владелец Радунцева Елена Аркадьевна

Действителен с 04.03.2021 по 04.03.2022