

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.rosпотребнадзор.ru
ОКПО 01901231, ОГРН 1056603530510, ИНН КПП
6670081969 660102001

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

Утверждаю

И.о. главного врача филиала Федерального
бюджетного учреждения здравоохранения «Цен
гигиены и эпидемиологии в Свердловской облас
в городе Алапаевск, Алапаевском, Артемовском
Режевском районах»,
заместитель технического директора органа
инспекции

Н. В. Анкуш

«*В.А.*» *Анкуш Н.В.*

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 02-02-03-22/125

Заключение составлено 15-30 02.08.2018 г. г. Алапаевск, ул. Ленина, 125

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

На основании заявки субъекта права № 2952 от 27.07.2018 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 27.07.2018 по 02.08.2018
Примерного 24-дневного меню для питания детей 7-11 и 11 лет и старше

в отношении:

Индивидуальный предприниматель Савина Людмила Николаевна
623780, Свердловская обл., г. Артемовский, Садовая ул., 1-42
на объекте(ах):

Пищеблок МАОУ "СОШ № 1" 623780, г. Артемовский, ул. Комсомольская, 6

Материалы для проведения экспертизы представил:

Индивидуальный предприниматель Савина Людмила Николаевна - 623780, Свердловская обл., г. Артемовский, ул.
Садовая, 1-42

Материалы поступили «27» июля 2018 г.

Рассмотрев материалы: примерное 24-дневное меню для питания детей 7-11 и 11 лет и старше, накопительные
ведомости для питания учащихся 7-11 лет и 11 лет и старше, технологические карты блюд:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских
домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированные
учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, г. Пермь 2013г. ГБОУ ВП
«Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А.Вагнера»; Сборник рецептур блюд на продукцию д.
обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна - 2011 год.

УСТАНОВЛЕНО:

1. Данные учета субъекта права

1. наименование	Индивидуальный предприниматель Савина Людмила Николаевна
2. адрес	623780, Свердловская обл., г. Артемовский, Садовая ул., 1-42
3. дата регистрации	07.08.2000
4. ИНН	660200241752
5. ОКПО	
6. ОГРН	304660226400021

7.	организационно-правовая форма	Индивидуальные предприниматели
8.	вид собственности	Частная собственность
9.	наличие ППК	есть
10.	ОКВЭД	56.10
11.	группировка предпринимательства	малый бизнес
12.	руководитель: ФИО, должность	Савина Людмила Николаевна, предприниматель
13.	телефон, факс, e-mail	

2. Данные учета объектов

Данные по объекту								
1.	наименование	Пищеблок МАОУ "СОШ № 1"						
2.	адрес	623780, г. Артемовский, Комсомольская ул., 6						
3.	ОКВЭД	56.29 Деятельность предприятий общественного питания по прочим видам организации питания						
4.	ведомственная классификация	предприятия общественного питания						
5.	классификация предприятия розничной торговли	розничная торговля						
6.	наличие ППК	есть						
7.	наличие ИИИ	нет						
8.	руководитель: ФИО, должность	Савина Людмила Николаевна, предприниматель						
9.	телефон, факс, e-mail	2-54-18						
10.	контактная информация							
11.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы	
		всего	8	0	400	0	0	(
		женщины	8					
		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, 6.18, 6.25, 6.29, 6.30

Описательная часть

На основании заявки субъекта права № 2952 от 27.07.2018 г. проведена экспертиза примерного 24-дневного меню для питания детей, разработанного ИП Савиной Л. Н. (юридический адрес: 623780, Свердловская обл., г. Артемовский, ул. Салова, 1-42). ИП Савина Л. Н. является организатором питания в МАОУ СОШ № 1 и МБОУ СОШ № 3 г. Артемовский.

Меню разработано на основании: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, г. Пермь 2013г. ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е. А. Вагнера»; 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 - завтрак. 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, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7 - 11 и 11 лет и старше). 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 рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептов. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанных 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 приготовления блюд и

ку, а также в отношении сроков хранения и сроков годности в соответствии с рекомендациями приложения 5 настоящих санитарных правил. В рацион не включаются овощи, салаты, приготавливаемые блюдам, не подвергшимся повторной термической обработке, а также разогрев замороженных блюд. В примерном меню не допущено повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и на последующие 2-3 дня. Учитывается рационалы распределение энергетической ценности по основным приемам пищи. При однократном питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении составляет: завтрак - 25 %. Питание обучающихся соответствует основным принципам питания: комплексированное использование определенных способов приготовления пищи, исключение жареной пищи, тушение, запекание, и исключает продукты, содержащие транс-жиры. Завтрак состоит из закуски (салат пёстрый), овощи натуральные (огурцы, помидор свежий), хлеб из муки 1 сорта и сыр порционно, салат из белокачанной капусты и моркови, овощи свежие порционно, салат помидор и огурцов, поджаривка овощная, салат из свежих огурцов, салат из отварной моркови с изюмом, и кабачковая, салат из помидор с луком репчатым, горошек зелёный консервированный, винегрет), горячего блин (студня из отварного мяса говядины с картофельным пюре, рыба запеченная в молочном соусе с рисом отварным, ку отварная с кашей гречневой рассыпчатой, запеканка картофельная с отварным мясом говядины, тефтели из говядины с рагу из овощей, омлет натуральный, биточки рыбные в соусе с картофельным пюре, плов из отварного мяса говядины колбаски витаминные с макаронными изделиями отварными, запеканка творожная, колбаса отварная с картофельным пюре, тофу с мясом и рисом, тушёные в соусе, каша вязкая геркулесовая на молоке, рыба тушёная с овощами в соусе и картофель отварной, бефстроганов из отварного мяса говядины с кашей гречневой рассыпчатой, биточки кур с рисом отварным, котлета (биточки) рыбные, картофельное пюре и капуста тушеная, печень тушеная в соусе и макаронные отварные, рагу из мяса кур, запеканка картофельная с отварным мясом говядины, рыба тушеная с овощами и соусом и картофель отварной, бефстроганов из отварного мяса говядины и каша гречневая рассыпчатая) и горячие напитки (компот из сухофруктов, кофейный напиток, кисель витаминизированный из концентрата промышленно производства, компот из кураги и изюма, напиток золотой шар, чай с молоком, компот из свежих фруктов, чай сахаром и лимоном, чай с сахаром, компот из кураги, компот из яблок и апельсин, компот из свежемороженой ягоды компот из урюка, компот из чёрной смородины). Также для учащихся 11 лет и старше в 19 день согласно примерному меню предусмотрена выдача фрукта - апельсина свежего.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологическим не используют пищевые продукты и не изготавливают блюда и кулинарные изделия, указанные в приложении 7. Однако урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, морковь) было и было в период с 10 марта по 10 июля 2017 года после термической обработки.

В течение двух недель (10 дней) обучающиеся общеобразовательных учреждений обеспечены набором пищевых продуктов в полном объеме, предусмотренные в суточных наборах, из расчета в один день на одного человека для различных групп обучающихся (таблицы 1 и 2 приложения 8 настоящих санитарных правил).

Нарушения требований ПД не установлено

3. Выводы:

Примерное 24- дневное меню для питания детей 7-11 и 11 лет и старше

в объёме проведённой экспертизы

соответствует (полн) не соответствует (полн) требованиям

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

Зверева Наталья Павловна

К заключению прилагаются

примерное 24-дневное меню для питания детей 7-11 и 11 лет и старше, накопительные ведомости для питания учащихся 7-11 лет и 11 лет и старше

Экспертное заключение получено

19.05.2017 г.