

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, в городе
Полевской и в Сысертском районе»
620130, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. 8-е
Марта, дом 177 А
тел. (343)210-94-37, E-mail: mail_15@66.rosпотребнадзор.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, в
городе Полевской и в Сысертском районе»,
заместитель руководителя органа инспекции

Д.М.Шашмурин

» марта 2020.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 66-20-015/12-1017-2020

25.03.2020 г. в 15:30

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

Заявки субъекта права ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ОЛЕС"
(620010, Свердловская область, г. Екатеринбург, Бородин ул., 26) вх. №66-20/327-2020 от

На основании 17.01.2020г.
специалистом:

Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в
Свердловской области в Чкаловском районе города Екатеринбурга, городе Полевской и Сысертском районе»
(Аттестат аккредитации органа инспекции RA. RU. 710069 от 28.07.2015 г.)

Гиндуллина Ирина Ивановна	Заведующий отделом, врач по гигиене детей и подростков Филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области Чкаловском районе города Екатеринбурга, городе Полевской и Сысертском районе»	Сертификат специалиста по общей гигиене №0166180468820 от 23.04.2016 г., выдан ГБОУ ВПО "УГМУ Министерства здравоохранения РФ"
---------------------------	---	--

проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза с 17.01.2020 по 25.03.2020

Примерного двухнедельного меню для обучающихся в общеобразовательных учреждениях (завтраки для учащихся 1-4 классов), Примерного двухнедельного меню для обучающихся в общеобразовательных учреждениях (завтраки для учащихся 5-11 классов), которые ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ОЛЕС" (620010, Свердловская область, г. Екатеринбург, Бородин ул., 26) предполагает использовать для организации питания детей в общеобразовательных учреждениях.

в отношении:

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ОЛЕС"
620010, Свердловская область, г. Екатеринбург, Бородин ул., 26
на объекте:

Администрация	620010, Свердловская область, г. Екатеринбург, Бородин ул., 26
---------------	--

Материалы для проведения экспертизы представил:

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ОЛЕС"
620010, Свердловская область, г. Екатеринбург, Бородин ул., 26

Материалы поступили «17» января 2020 г., «13» февраля 2020 г., «20» марта 2020 г., «25» марта 2020 г.

Рассмотрев материалы (копии):

Экспертное заключение
Заявка субъекта права №66-20/327-2020 от 17.01.2020 г.
Стр. 1 из 5

Шашмурин

1. Примерное двухнедельное меню для обучающихся в общеобразовательных учреждениях (завтраки для учащихся 1-4 классов).
2. Примерное двухнедельное меню для обучающихся в общеобразовательных учреждениях (завтраки для учащихся 5-11 классов).
3. Технологические карты.

УСТАНОВЛЕНО:

1. Данные учета субъекта права

1.	наименование	ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ОЛЕС"
2.	адрес	620010, Свердловская область, г. Екатеринбург, Бородина ул., 26
3.	дата регистрации	05.02.1999
4.	ИНН	6664006593
5.	ОКПО	
6.	ОГРН	1026605768144
7.	организационно-правовая форма	Общества с ограниченной ответственностью
8.	вид собственности	Частная собственность
9.	наличие ППК	есть
10.	ОКВЭД	52.11
11.	группировка предпринимательства	средний бизнес
12.	руководитель: ФИО, должность	Васьков Евгений Леонидович, управляющий
13.	телефон, факс, e-mail	8-902-87-12-509, oles 4@k66.ru

2. Данные учета объектов

Данные по объекту							
1.	наименование	Администрация					
2.	адрес	620010, Свердловская область, г. Екатеринбург, Бородина ул., 26					
3.	ОКВЭД	55.5 Деятельность столовых при предприятиях и учреждениях и поставка продукции общественного питания					
4.	ОКОНХ						
5.	классификация предприятия розничной торговли						
6.	наличие ППК	есть					
7.	наличие ИИИ	нет					
8.	руководитель: ФИО, должность	Васьков Евгений Леонидович, управляющий					
9.	телефон, факс, e-mail	8-902-87-12-509, oles 4@k66.ru					
10.	контактная информация						
11.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы
все жители		92	0	9258	0	0	0
женщины		91	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., 6.30.

Описательная часть

Примерное двухнедельное меню для обучающихся в общеобразовательных учреждениях (завтраки для учащихся 1-4 классов)

Проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза Примерного двухнедельного меню для обучающихся в общеобразовательных учреждениях (завтраки для учащихся 1-4 классов), представленное обществом с ограниченной ответственностью «ОЛЕС», утвержденное управляющим ООО «ОЛЕС» Е.Л. Васьковым для организации питания детей в общеобразовательных учреждениях.

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

С учетом возраста обучающихся в представленном примерном меню соблюдены требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд. Для детей в возрасте с 7 до 11 лет: каша, омлет, запеканка – 150-200г, напитки – 200 г, фрукты – 150-200 г, мясное, рыбное блюдо – 80 г, гарнир – 150 г.

При анализе пищевой и энергетической ценности потребление основных веществ и энергии в среднем за 10 дней для детей 7-11 лет при одноразовом питании составляет:

	ЗАВТРАК		Всего за день	
	факт	норма	факт	норма
Белки (г)	20,76	15,4-19,25	20,76	15,4-19,25
Жиры (г)	19,12	15,8-19,75	19,12	15,8-19,75
Углеводы (г)	76,09	67,0-83,75	76,09	67,0-83,75
Энергетическая ценность (ккал)	559,5	470,0-578,5	559,5	470,0-578,5

Пищевая и энергетическая ценность удовлетворяет требованиям усредненной суточной потребности 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 технологических картах, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд. Технологические карты оформлены в соответствии с рекомендациями (приложение №5 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»).

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

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.

При оценке распределения потребления пищевых веществ и энергии в процентном соотношении по приемам пищи установлено: на завтрак приходится 23,8% при нормируемом показателе – 20-25%, всего на питание в общеобразовательном учреждении приходится 23,8% при норме 20-25%.

В рационе питания обучающихся соотношение пищевых веществ, белков, жиров и углеводов на завтрак составляет в процентном отношении от калорийности составляет: белки 14,8% при норме 10-15%, жиры 30,7% при норме 30-32%, углеводы 54,4 при норме 55-60%, что соответствует оптимальному соотношению. Соотношение кальция к фосфору составляет 1:1,5.

Завтрак состоит из закуски (батон витаминизированный – 40, хлеб ржано-пшеничный – 30, сыр порциями – 15-20, масло сливочного – 10, помидоры свежие – 20, огурец соленый – 40, салат из отварного картофеля с зеленым горошком и растительным маслом – 60), горячего блюда (макаронные изделия отварные с сосиской – 150/100, каша пшенная молочная с маслом – 200/10, запеканка из творога с молоком густым – 150/20, пюре картофельное с голубцами ленивыми в соусе – 150/100/50, каша «Царская» - 150/50, каша «Дружба» (рис, пшено) – 200/10, капуста тушеная с кнели куриными – 150/80, омлет с мясными продуктами – 150/5, рис припущенный с суфле «Рыбка» 150/80) и горячего напитка (напиток «Валетек» – 200, какао «Несвик» – 200, чай с сахаром – 200, кофейный напиток с молоком – 200, чай с лимоном – 200/5, чай с молоком – 200). В завтрак включены овощи и фрукты.

Фактический суточный набор продуктов оценить невозможно, так как накопительная ведомость не представлена. При использовании данного меню рекомендуется учитывать требования приложения 8 СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

Примерное двухнедельное меню для обучающихся в общеобразовательных учреждениях (завтраки для учащихся 5-11 классов)

Проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза Примерного двухнедельного меню для обучающихся в общеобразовательных учреждениях (завтраки для учащихся 5-11 классов), представленное обществом с ограниченной ответственностью «ОЛЕС», утвержденное управляющим ООО «ОЛЕС» Е.Л. Васильевым для организации питания детей в общеобразовательных учреждениях.

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

детей в общеобразовательном учреждении).

С учетом возраста обучающихся в представленном примерном меню соблюдены требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд. Для детей в возрасте с 11 лет и старше: каша, омлет, запеканка – 200г, напитки – 200г, фрукты – 150-200г, мясное, рыбное блюдо – 100г, гарнир – 180г.

При анализе пищевой и энергетической ценности потребление основных веществ и энергии в среднем за 12 дней для детей 11 лет и старше при одноразовом питании составляет:

	ЗАВТРАК		Всего за день	
	факт	норма	факт	норма
Белки (г)	23,03	18,0-22,5	23,03	18,0-22,5
Жиры (г)	20,76	18,4-23,0	20,76	18,4-23,0
Углеводы (г)	88,48	76,6-95,75	88,48	76,6-95,75
Энергетическая ценность (ккал)	632,9	542,6-678,3	632,9	542,6-678,3

Пищевая и энергетическая ценность удовлетворяет требованиям усредненной суточной потребности 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 технологических картах, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд. Технологические карты оформлены в соответствии с рекомендациями (приложение №5 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»)

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

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

При оценке распределения потребления пищевых веществ и энергии в процентном соотношении по приемам пищи установлено: на завтрак приходится 23,3% при нормируемом показателе – 20-25%, всего на питание в общеобразовательном учреждении приходится 23,3% при норме 20-25%.

В рационе питания обучающихся соотношение пищевых веществ, белков, жиров и углеводов на завтрак составляет в процентном отношении от калорийности составляет: белки 14,5% при норме 10-15%, жиры 30% при норме 30-32%, углеводы 55,9% при норме 55-60%, что соответствует оптимальному соотношению. Соотношение кальция к фосфору составляет 1:1,5.

Завтрак состоит из закуски (батон витаминизированный – 40, хлеб ржано-пшеничный – 30, сыр порциями – 15-20, масло сливочного – 10, помидоры свежие – 20-30, огурцы свежие – 20, кукуруза консервированная – 40, салат из отварного картофеля, моркови и репчатого лука с растительным маслом – 100, салат из отварного картофеля с зеленым горошком и растительным маслом - 100), горячего блюда (макаронные изделия отварные с сосиской – 180/100, картофель в молоке с рыбой припущенной – 180/100, каша «Царская» - 150/75, жаркое по-домашнему (свинина) – 75/150, плов из мяса свинины – 75/150, капуста тушеная с кнели куриными – 180/100, пюре картофельное с кнели из горбуши – 180/100, рис припущенный с гуляшом из говядины – 180/75/75, макаронные изделия отварные с биточками из мяса говядины с сыром – 180/100, рис припущенный с тефтелями из говядины в соусе – 180/80/50, пюре картофельное с голубцами ленивыми в соусе – 180/120/60) и горячего напитка (напиток «Валетек» – 200, компот из свежих яблок – 200, напиток из черной смородины – 200, напиток из шиповника – 200, компот из яблок и смородины – 200, чай с сахаром – 200, кофейный напиток с молоком – 200, чай с лимоном – 200/5, чай с молоком – 200). В завтрак включены овощи и фрукты.

Фактический суточный набор продуктов оценить невозможно, так как накопительная ведомость не представлена. При использовании данного меню рекомендуется учитывать требования приложения 8 СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

Нарушений требований НД не установлено

3. Выводы:

Примерное двухнедельное меню для обучающихся в общеобразовательных учреждениях (завтраки для учащихся 1-4 классов), Примерное двухнедельное меню для обучающихся в общеобразовательных учреждениях (завтраки для учащихся 5-11 классов), которые ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ОЛЕС" (620010, Свердловская область, г. Екатеринбург, Бородина ул., 26) предполагает использовать 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:

Заведующий отделом, врач по гигиене детей и подростков Филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области Чкаловском районе города Екатеринбурга, городе Полевской и Сысертском районе»



Гиндуллина Ирина Ивановна

Экспертное заключение получил

_____ 20__ г.

должность

подпись

ФИО

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

