

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.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, в
городе Полевской и в Сысертском районе»,
заместитель руководителя органа инспекции

Д.М.Шашмурин

14 » 04. 2020 г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 66-20-015/12-1534/2020

14.04.2020 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, Бородина ул., 26) вх. №66-20/327-2020 от

На основании 17.01.2020 г.
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 14.04.2020

Примерного двухнедельного меню для обучающихся в общеобразовательных учреждениях (завтраки и обеды для учащихся 1-4 классов), Примерного двухнедельного меню для обучающихся в общеобразовательных учреждениях (завтраки и обеды 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.

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

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

Материалы для проведения экспертизы представил:
ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ОЛЕС"
620010, Свердловская область, г. Екатеринбург, Бородина ул., 26

Материалы поступили «17» января 2020 г., «13» февраля 2020 г., «20» марта 2020 г., «25» марта 2020 г., «31» марта 2020 г., «13» апреля 2020 г.

Рассмотрев материалы (копии):

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

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

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

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 и обед (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: овощи порционно, поджаренная – 20-40 г, салаты – 60-100 г, каша, омлет, запеканка – 150-200 г, напитки – 200 г, фрукты – 100 – 150 г, мясное, рыбное блюдо – 80-100 г, гарнир – 150-180 г, суп – 250 г.

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

	ЗАВТРАК		ОБЕД		Всего за день	
	факт	норма	факт	норма	факт	норма
Белки (г)	20,22	15,4-19,25	28,46	23,1-26,95	48,6	38,5-46,2
Жиры (г)	19,12	15,8-19,75	29,31	23,7-27,65	48,43	39,5-47,4
Углеводы (г)	76,26	67,0-83,75	115,34	100,5-117,25	191,6	167,5-201,0
Энергетическая ценность (ккал)	557,92	470,0-578,5	838,9	705,0-822,5	1396,9	1175,0-1410,0

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 рецептов, 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 24% при нормируемом показателе – 20-25%, на обед приходится 35,7% при нормируемом показателе – 30-35%, всего на питание в общеобразовательном учреждении приходится 59,45% при норме 50-60%.

В рационе питания обучающихся соотношение пищевых веществ, белков, жиров и углеводов составляет в процентном отношении от калорийности составляет: белки 13,9% при норме 10-15%, жиры 31,2% при норме 30-32%, углеводы 54,8 при норме 55-60%, что соответствует оптимальному соотношению. Соотношение белков, жиров и углеводов на завтрак и обед составляет 1:1,4, 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 – 15-30, масло сливочное – 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 пшеничная молочная с маслом – 200/10, запеканка из творога с молоком сгущенным – 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 «Несквик» – 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.

Обед включает в себя закуску (огурцы свежие – 30-50, помидоры свежие – 45, горошек зеленый – 10, салат из отварной свеклы с маслом – 100, салат из припущенной моркови и яблоками – 60, салат из свежих помидоров с маслом – 60, салат из отварного картофеля с зеленым горошком и растительным маслом – 60), первое блюдо (суп картофельный с горохом – 250, борщ со сметаной – 250/10, суп-пюре из ваших овощей с гренками – 250/10, рассольник «Ленинградский» со сметаной – 250/10, щи из свежей капусты со сметаной – 250/10, суп картофельный с макаронными изделиями – 250, борщ с морской капустой со сметаной – 250/10, суп из разных овощей с горошком со сметаной – 250/10), второе блюдо (пюре картофельное с рулетом куриным с омлетом – 150/100, картофель в молоке с рыбой припущенной – 150/80, рис припущенный с тефтелями из говядины в соусе – 180/100/60, плов из говядины – 50/150, макаронные изделия отварные с суфле куриного с сыром – 150/80, плов из мяса свинины – 75/150, каша гречневая рассыпчатая с тефтелями из говядины в соусе – 180/100/60, макаронные изделия отварные с биточками из мяса говядины с сыром – 180/100, пюре картофельное с кнели из горбуши – 150/80, картофель отварной с гуляшом из

мяса говядины – 150/50/50), сладкое блюдо (чай с сахаром – 200, чай с лимоном – 200/5, компот из свежих яблок – 200, напиток из шиповника – 200, компот из сухофруктов – 200, напиток из клубники – 200, компот из яблок и смородины – 200, компот из изюма – 200, компот из груш – 200, апельсин свежий – 150, ватрушка с повидлом – 75, ватрушка с творогом – 75, булочка с творогом и картофелем – 75, пирожки печеные из дрожжевого теста с повидлом – 100).

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 и обеды для учащихся 5-11 классов)

Проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза Примерного двухнедельного меню для обучающихся в общеобразовательных учреждениях (завтраки и обеды для учащихся 5-11 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 и обед (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 – 200 г, напитки – 200 г, фрукты – 150-200 г, мясное, рыбное блюдо – 100 г, гарнир – 180 г, салаты – 100 г, овощи порционно, подгарнировка – 30-50 г, суп – 250г.

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

	ЗАВТРАК		ОБЕД		Всего за день	
	факт	норма	факт	норма	факт	норма
Белки (г)	23,02	18,0-22,5	31,3	27,0-31,5	54,4	45,0-54,0
Жиры (г)	21,99	18,4-23,0	29,1	27,6-32,2	51,08	46,0-55,2
Углеводы (г)	81,26	76,6-95,75	121,43	114,9-134,1	202,68	191,5-229,8
Энергетическая ценность (ккал)	614,98	542,6-678,3	873,16	813,9-949,6	1488,1	1356,5-1627,8

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 рецептов, 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 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% при нормируемом показателе – 20-25%, на обед приходится 33,8% при нормируемом показателе – 30-35%, всего на питание в общеобразовательном учреждении приходится 56,45% при норме 50-60%.

В рационе питания обучающихся соотношение пищевых веществ, белков, жиров и углеводов составляет в процентном отношении от калорийности составляет: белки 14,6% при норме 10-15%, жиры 30,8% при норме 30-32%, углеводы 54,5 при норме 55-60%, что соответствует оптимальному соотношению. Соотношение белков, жиров и углеводов на завтрак и обед составляет 1:1,4, 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 – 15-30, масло сливочного – 10, помидоры свежие – 20, огурцы соленые – 40, салат из отварного картофеля с зеленым горошком и растительным маслом – 100), горячего блюда (макаронные изделия отварные с сосиской – 180/100, каша пшеничная молочная со сливочным маслом – 200/10, запеканка из творога с молоком сгущенным – 200/20, пюре

картофельное с голубцами ленивыми в соусе – 180/120/60, каша «Царская» - 150/75, жаркое по-домашнему (свинина) – 75/150, каша «Дружба» (рис, пшено) – 200/10, капуста тушеная с кнели куриными – 180/100, омлет с мясными продуктами – 200/5, рис припущенный с суфле «Рыбка» - 180/100) и горячего напитка (напиток «Валетек» – 200, какао «Несквик» - 200, напиток из шиповника – 200, компот из черной 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.

Обед включает в себя закуску (огурцы свежие – 30-50, помидоры свежие – 45, салат из отварного картофеля, моркови и репчатого лука с растительным маслом – 100, салат из отварной свеклы с маслом – 100, салат из припущенной моркови и яблоками – 100, салат из свежих помидоров с маслом – 100, салат из свежих огурцов и помидоров – 100, салат из отварной свеклы и моркови – 100, салат из отварного картофеля с зеленым горошком и растительным маслом – 100), первое блюдо (суп картофельный с горохом – 250, борщ со сметаной – 250/10, суп-пюре из ваших овощей с гречками – 250/10, рассольник «Ленинградский» со сметаной - 250/10, щи из свежей капусты со сметаной – 250/10, суп картофельный с макаронными изделиями – 250, борщ с морской капустой со сметаной – 250/10, суп из овощей со сметаной – 250/10, суп крестьянский с крупой со сметаной – 250), второе блюдо (пюре картофельное с рулетом куриным с омлетом – 180/130, картофель в молоке с рыбой припущенной – 180/100, рис припущенный с тефтелями из говядины в соусе – 180/100/60, плов из говядины – 75/150, макаронные изделия отварные с суфле куриного с сыром – 180/110, рагу из овощей с бифштексом «Зауралье» – 180/100, плов из мяса свинины – 75/150, каша гречневая рассыпчатая с тефтелями из говядины в соусе – 180/100/60, макаронные изделия отварные с биточками из мяса говядины с сыром – 180/100, пюре картофельное с кнели из горбуши – 180/100, картофель отварной с гуляшом из мяса говядины – 180/75/75, макаронные изделия отварные с оладьями из филе птицы "Золотинка" – 180/100), сладкое блюдо (чай с сахаром – 200, чай с лимоном – 200/5, компот из свежих яблок – 200, напиток из шиповника – 200, компот из сухофруктов – 200, напиток «Валетек» - 200, напиток из клубники – 200, компот из яблок и смородины – 200, компот из изюма – 200, компот из груш – 200, апельсин свежий – 150, яблоко свежее – 160, пирожки печеные из дрожжевого теста с повидлом – 100, булочка с маком – 100, сок – 200).

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

14.01.2020
И.Р. Каметова

должность

подпись

ФПО

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

