

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 Североуральск, городе Ивдель, городе
Краснотурьинск и городе Карпинск»

624480, Свердл. область, г. Североуральск, ул. Свердлова, д.
60 А

тел.(34380) 2-34-56

E-mail: mail_12@66.rosпотребнадзор.ru

ОКПО 77145755, ОГРН 1056603530510,

ИНН/КПП 6670081969/667001001

АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ ОРГАНА ИНСПЕКЦИИ

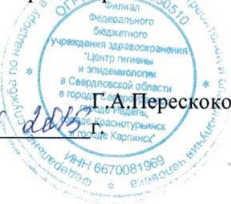
№ RA.RU.710069 от 28 июля 2015 г.

Утверждаю

Главный врач филиала Федерального бюджетного
учреждения здравоохранения «Центр гигиены и
эпидемиологии в Свердловской области
в городе Североуральск, городе Ивдель, городе
Краснотурьинск и городе Карпинск»

Г.А.Перескокова

« 22 » декабря 2015 г.



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 02-12-12-31/5431

Заключение составлено

13 час 00 мин 22.12.2015 г.

время, дата и место составления

Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Североуральск, городе Ивдель, городе Краснотурьинск и городе Карпинск» Свердловская область, г. Североуральск, ул. Свердлова, д. 60 А

заявки субъекта права заявки субъекта права № 5256 от 03.12.2015 для проведения экспертизы
На основании: примерного 12-ти дневного меню для обучающихся общеобразовательных учреждений

экспертами:

Котельникова Анна Андреевна	Врач по общей гигиене	Сертификат специалиста по общей гигиене № 0166180316311, выдан 02.06.2015 года, ГБОУ ВПО УГМУ МР
Генералова Дарья Вячеславовна	Зав. отделом санитарно – гигиенических экспертиз, врач по общей гигиене	Сертификат специалиста по общей гигиене № 0166180178166, выдан 31.08.2014 года, ГБОУ ВПО УГМУ МР

проведена экспертиза с 03.12.2015 по 22.12.2015
12- дневного примерного меню для детей с 7-10 лет и с 11 лет и старше, обучающихся в общеобразовательных учреждениях на осеннее – зимний сезон

вид экспертизы

в отношении:

ИП Король Л.Д., 624480, Свердловская обл., г.Североуральск, ул. Чайковского, д.10, кв.6
на объекте(ах) :

ИП Король Людмила Дохциконовна	624480, Свердловская обл., г. Североуральск, ул. Чайковского, д.10, кв.6
--------------------------------	--

Материалы для проведения экспертизы представил:

Индивидуальный предприниматель Король Людмила Дохциконовна, 624480, Свердловская область, г. Североуральск, Чайковского ул., 10-к.6

наименование ЮЛ, ИП, представившего материалы с указанием юридического адреса

Материалы поступили «3» декабря 2015 г.

1. Технологические карты на блюда,
2. Сборники рецептов для детского питания, в соответствии с которыми составлено примерное меню;
3. Утверждённый руководителем двух недельное примерное меню на осеннее – зимний сезон;

Ведомость контролем за питанием (накопительная), включающая данные в граммах (брутто) в день на одного человека

4. Технологические карты на блюда,
5. Сборники рецептов для детского питания, в соответствии с которыми составлено примерное меню;

УСТАНОВЛЕНО:

1. Данные учета субъекта права

1.	наименование	ИП Король Людмила Дохциконовна
2.	адрес	624480, Свердловская обл., г. Североуральск, ул. Чайковского, д.10, кв.6
3.	дата регистрации	04.06.2004
4.	ИНН	663100200204
5.	ОКПО	0089933478
6.	ОГРН	304663115600026
7.	организационно-правовая форма	Учреждения
8.	вид собственности	5 01 02 Индивидуальные предприниматели
9.	наличие ППК	есть
10.	ОКВЭД	5.5, 5.5.1, 5.5.2
11.	группировка предпринимательства	16 Частная собственность
12.	руководитель: ФИО, должность	Король Людмила Дохциконовна, индивидуальный предприниматель
13.	телефон, факс, e-mail	(34380) 2-95-84, 2-51-85

2. Данные учета объектов

Данные по объекту							
1.	наименование	ИП Король Людмила Дохциконовна					
2.	адрес	624480, Свердловская обл., г. Североуральск, ул. Чайковского, д.10, кв.6					
3.	ОКВЭД	5.5, 5.5.1, 5.5.2					
4.	ОКОНХ						
5.	классификация предприятия розничной торговли						
6.	наличие ППК	есть					
7.	наличие ИИИ	нет					
8.	руководитель: ФИО, должность	Король Людмила Дохциконовна, индивидуальный предприниматель					
9.	телефон, факс, e-mail	(34380) 2-95-84, 2-51-85					
10.	контактная информация	(34380) 2-95-84, 2-51-85					
11.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы
	все жители	19	0	1848	0	0	0
	женщины	19	0	0	0	0	0
	дети до 14 лет	0	0	1200	0	0	0
	подростки 15-17 лет	0	0	648	0	0	0
	население трудоспос.возр.	0	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	6.4, 6.5, 6.6, 6.7, 6.8, 6.9, 6.10, 6.11, 6.12, 6.13, 6.14, 6.16, 6.18, 6.19					

	учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.	
Описательная часть		

Примерное меню для обучающихся общеобразовательных учреждений, разработано и утверждено ИП Король Л.Д. Примерное 12-дневное меню составлено на осенне-зимний сезон, дифференцировано по возрастным группам (с 7-10 и 11-18 лет). При разработке примерного меню учитывались приёмы пищи обучающимися общеобразовательных учреждений в завтраки и обеды.

При разработке меню использовалось лицензионное программное средство «Школа: питание 1000 блюд», которое включает в себя сборники рецептур для детского питания, в соответствии с которым составлено примерное меню.

Примерное меню содержит информацию: день/неделя/сезон/возрастная категория, прием пищи /наименование блюда, масса порции, пищевые вещества (Белки, Жиры, Углеводы), энергетическая ценность, витамины, минеральные вещества.

Организация питания в общеобразовательных учреждениях предусматривает завтраки, организованные с 9 час 10 минут до 11 час 00 минут в МАОУ СОШ № 1, с 10 час 00 минут до 11 час 00 минут в МАОУ СОШ № 9, с 9 час 30 минут до 11 час 20 минут в МАОУ СОШ № 11 и обеды для обучающихся 2 смены, группы продлённого дня и учащихся коррекционных классов с 13 час 05 минут до 14 час 05 минут в МАОУ СОШ № 1, с 14 час 30 минут до 14 час 50 минут в МАОУ СОШ № 9, с 13 час 00 минут до 14 час 30 минут в МАОУ СОШ № 11.

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 рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур, что соответствует требованиям п.6.10. СанПиН 2.4.5.2409-08.

На все готовые блюда, указанные в примерном меню, имеются технологические карты, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты оформлены в соответствии с рекомендациями (приложение 5 СанПиН 2.4.5.2409-08), что соответствует п. 6.11 СанПиН 2.4.5.2409-08.

При разработке меню для питания учащихся предпочтение отдано свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд, что соответствует требованиям п. 6.12 СанПиН 2.4.5.2409-08.

В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 - 3 дня, что соответствует требованиям п. 6.13 СанПиН 2.4.5.2409-08.

В соответствии с п.6.18. СанПин 2.4.5.2409-08 завтраки состоят из закуски (1 день – бутерброд с сыром, 2 день – бутерброд с повидлом, 3 день – горошек зелёный прокипяченный, 4 день – кукуруза прокипяченная, 5 день – бутерброд с сыром, 7 день – бутерброд с маслом, 8 день – горошек зелёный прокипяченный, 9 день – яйцо варёное, 10 день – бутерброд с сыром, 11 день – кукуруза консервированная прокипяченная, 12 день – бутерброд с сыром), горячего блюда (1 день – каша пшенная вязкая, 2 день – вареники ленивые со сгущенным молоком, 3 день – котлеты рыбные и пюре картофельное, 4 день – запеканка картофельная, 4 день – рыба тушёная с овощами, 5 день – капуста тушёная, сосиска отварная, 6 день – запеканка из творога, 7 день – каша рисовая, 8 день – котлеты или шницели, макароны отварные, 9 день – котлеты рыбные, пюре картофельное, 10 день – творожно-яблочный пудинг, 11 день – рагу из мякоти цыплят, 12 день – омлет сыром) и горячего напитка (1 день – кофейный напиток с молоком, 2 день – чай с сахаром, 3 день – чай с молоком, 4 день – чай с лимоном, 5 день – какао с молоком, 6 день – кофейный напиток на молоке, 7 день – чай с лимоном, 8 день – какао с молоком, 9 день – чай с сахаром, 10 день – кофейный напиток с молоком, 11 день – чай с лимоном, 12 день – чай с сахаром), рекомендованные свежие фрукты в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 включены в рацион питания на завтрак в 3 день – банан, в 5 день – апельсин, в 7 день – яблоко, 8 день – апельсин, 11 день – яблоко.

В соответствии с п.6.19. СанПиН 2.4.5.2409-08 Обед включает в себя закуску (1 день – кукуруза консервированная прокипячённая, 2 день – морковь припущенная, 3 день – яйцо варёное, 4 день – свекла припущенная, 5 день – горошек зелёный прокипяченный, 6 день – огурец солёный, 7 день – свекла припущенная, 8 день – кукуруза консервированная прокипяченная, 9 день – морковь припущенная, 10 день – яйцо варёное, 11 день – свекла припущенная, 12 день – горошек консервированный прокипячённый) первое блюдо (1 день – рассольник домашний, 2 день – борщ, 3 день – суп с макаронными изделиями, 4 день – суп из овощей, 5 день – суп крестьянский, 6 день – суп картофельный с бобовыми, 7 день – щи из свежей капусты, 8 день – рассольник домашний, 9 день – суп из овощей, 10 день – борщ, 11 день – суп картофельный с бобовыми, 12 день – рассольник ленинградский), второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) – 1 день колбаски «Витаминные» с рисом припущенным с овощами, 2 день – котлета рыбная с картофельным пюре, 3 день – колобки мясо-картофельные с кашей гречневой рассыпчатой, 4 день – жаркое по домашнему, 5 день – котлеты мясные с отварными макаронами, 6 день – рыба тушёная с овощами и овощным рагу, 7 день – котлета «Детская» с гороховым пюре, 8 день – суфле из печени с

тушённой капустой, 9 день – плов из мякоти цыплят, 10 день – жаркое по домашнему, 11 день – котлета «Детская» с отварными макаронами, 12 день – рыба тушёная с овощами с картофельным пюре) и сладкое блюдо (1 день компот из сухофруктов, 2 день – кисель, 3 день – напиток лимонный, 4 день – напиток апельсиновый, 5 день – напиток яблочный, 6 день – компот из сухофруктов, 7 день – напиток апельсиновый, 8 день – кисель, 9 день – компот из сухофруктов, 10 день – напиток лимонный, 11 день – компот из сухофруктов, 12 день – кисель).

В течение 12-ти дней обучающиеся общеобразовательных учреждений обеспечены набором пищевых продуктов (овощами, фруктами, мясом жилованным, цыплятами потрошёнными, рыбой, творогом, сыром, сметаной, маслом сливочным, яйцом в полном объеме, предусмотренных в суточных наборах, из расчета в один день на одного человека для различных групп обучающихся.

Примерное меню составлено с учётом рационального распределения энергетической ценности по отдельным приёмам пищи в соответствии с приложением № 4 к СанПиН 2.4.5.2409-08 с допустимым отклонением +/-5%:

Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Завтрак	20 - 25%
Обед	30 - 35%

При составлении примерного меню обеспечено поступление с рационами питания витаминов и минеральных солей в количествах, регламентированных п. 9.1. приложением 4 СанПиН 2.4.5.2409-08

Для обеспечения физиологической потребности в витаминах ежедневно используется в питании детей витаминизированный пшеничный хлеб, соль йодированная, что предусмотрено требованиями п. 9.2 СанПиН 2.4.5.2409-08.

В примерном меню, предоставленном для экспертизы ИП Король Л.Д. такие продукты как хлеб, мясо, сливочное и растительное масло, сахар, овощи входят в меню ежедневно. Рыбу, яйцо, сыр, творог, сметану дают 2 - 3 раза в неделю.

Предоставленная ведомость контроля за питанием ИП Король Л.Д. рассчитана за 6 дней и по итогам 12 дней. В конце каждой недели (6 дней) осуществлён подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю (6 дней), как предусмотрено требованиями п. 14.9 СанПиН 2.4.5.2409-08.

При анализе примерного 12-дневного меню установлено, что масса готовых блюд в граммах соответствует п.6.9 СанПиН 2.4.5.2409-08 (приложение № 3), а именно:

Название блюд	Масса порций в граммах для обучающихся двух возрастных групп	
	с 7 до 11 лет	с 11 лет и старше
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150 - 200	200 - 250
Напитки (чай, какао, сок, компот, молоко, кефир и др.)	200	200
Салат	60 - 100	100 - 150
Суп	200 - 250	250 - 300
Мясо, котлета	80 - 120	100 - 120
Гарнир	150 - 200	180 - 230
Фрукты	100	100

По данным предоставленной ведомости контроля для организации завтраков и обедов набор основных продуктов питания для детей в возрасте с 7 до 10 лет и с 11 лет и старше выполнен по свежим фруктам, мясу говядине, рыбе, по творогу, по сметане, по сыру, яйцу, маслу сливочному, овощам.

3. Выводы:

12- дневное примерного меню для детей с 7-10 лет и с 11 лет и старше, обучающихся в общеобразовательных учреждениях на осеннее – зимний сезон

перечень поступивших материалов, работ, услуг, ЮЛ, ИП и др.

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:
Врач по общей гигиене



Котельникова Анна Андреевна

Зав. отделом санитарно – гигиенических
экспертиз, врач по общей гигиене, Филиала
Федерального бюджетного учреждения
здравоохранения «Центр гигиены и
эпидемиологии в Свердловской области в городе
Североуральск, городе Ивдель, городе
Краснотурьинск и городе Карпинск»



Генералова Дарья Вячеславовна

должность

подпись

ФИО

Экспертное заключение получил
Индивидуальный предприниматель



Король Людмила Дохциконовна

должность

подпись

ФИО

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