

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

» 12 2020 г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 66-20-015/12- 5245 -2020
18.12.2020 г. 09:00

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 ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВ "СЫСЕРТСКОЕ РАЙПО" (624002,
На Свердловская обл, Сысертский р-н, Арамилы г, 1 Мая ул, дом № 11) вх. №66-20/5160-2020 от
основании 07.09.2020г.
группой специалистов в составе:

филиал ФБУЗ «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.)		
Аверина Евгения Владимировна	Врач по общей гигиене Филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Чкаловском районе города Екатеринбурга, городе Полевской и Сысертском районе»	Сертификат специалиста по общей гигиене № 332400033362 от 12.07.2017г., выдан ФГБОУ ВО УГМУ Минздрава России
Ходакова Юлия Евгеньевна	Врач по гигиене детей и подростков Филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Чкаловском районе города Екатеринбурга, городе Полевской и Сысертском районе»	Сертификат специалиста по общей гигиене № 0166270002103 от 31.08.2017г., выдан ФГБОУ ВО УГМУ Минздрава России

проведена санитарно-эпидемиологическая
экспертиза

с 05.10.2020г. по 18.12.2020г.

Примерного десятидневного меню для обучающихся в общеобразовательных учреждениях возраста 7-11 лет (комплекс 1), Примерного десятидневного меню для обучающихся в общеобразовательных учреждениях возраста 7-11 лет (комплекс 1 + комплекс 2), Примерного десятидневного меню для обучающихся в общеобразовательных учреждениях возраста 12-18 лет (комплекс 1), Примерного десятидневного меню для обучающихся в общеобразовательных учреждениях возраста 12-18 лет (комплекс 1 + комплекс 2), Примерного десятидневного меню для обучающихся в общеобразовательных учреждениях возраста 12-18 лет (комплекс 2), которые ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВ "СЫСЕРТСКОЕ РАЙПО" (624002, Свердловская обл, Сысертский р-н, Арамилы г, 1 Мая ул, дом № 11) предполагает использовать для организации питания детей в общеобразовательных учреждениях.

в отношении:

ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВ "СЫСЕРТСКОЕ РАЙПО",
624002, Свердловская обл, Сысертский р-н, Арамилы г, 1 Мая ул, дом № 11

на объекте:

Администрация	624002, Свердловская обл, Сысертский р-н, Арамиль г, 1 Мая ул, дом № 11
---------------	---

Материалы для проведения экспертизы представил:

ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВ "СЫСЕРТСКОЕ РАЙПО",

624002, Свердловская обл, Сысертский р-н, Арамиль г, 1 Мая ул, дом № 11

Материалы поступили «05» октября 2020г., «13» октября 2020г., «13» ноября 2020г., «20» ноября 2020г.

Рассмотрев материалы (копии):

1. Примерное десятидневное меню столовых Сысертского РАЙПО для обучающихся в общеобразовательных учреждениях возраста 7-11 лет (комплекс 1);
2. Примерное десятидневное меню столовых Сысертского РАЙПО для обучающихся в общеобразовательных учреждениях возраста 7-11 лет (комплекс 1 + комплекс 2);
3. Примерное десятидневное меню столовых Сысертского РАЙПО для обучающихся в общеобразовательных учреждениях возраста 12-18 лет (комплекс 1);
4. Примерное десятидневное меню столовых Сысертского РАЙПО для обучающихся в общеобразовательных учреждениях возраста 12-18 лет (комплекс 1 + комплекс 2);
5. Примерное десятидневное меню столовых Сысертского РАЙПО для обучающихся в общеобразовательных учреждениях возраста 12-18 лет (комплекс 2);
6. Техничко-технологические карты.

УСТАНОВЛЕНО:

1. Данные учета субъекта права

1.	наименование	ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВ "СЫСЕРТСКОЕ РАЙПО"
2.	адрес	624002, Свердловская обл, Сысертский р-н, Арамиль г, 1 Мая ул, дом № 11
3.	дата регистрации	04.06.1998
4.	ИНН	6652001079
5.	ОКПО	
6.	ОГРН	1026602173575
7.	организационно-правовая форма	Потребительские общества
8.	вид собственности	Собственность потребительской кооперации
9.	наличие ППК	есть
10.	ОКВЭД	56.29
11.	группировка предпринимательства	средний бизнес
12.	руководитель: ФИО, должность	Заспанов Александр Леонидович, председатель совета
13.	телефон, факс, e-mail	8 (34374) 3-08-58, 8 (912) 607-28-29, 3-02-38, raupo-aramil@e1.ru

2. Данные учета объектов

Данные по объекту							
1.	наименование	Администрация					
2.	адрес	624002, Свердловская обл, Сысертский р-н, Арамиль г, 1 Мая ул, дом № 11					
3.	ОКВЭД	56.29 Деятельность предприятий общественного питания по прочим видам организации питания					
4.	ОКОНХ						
5.	классификация предприятия розничной торговли						
6.	наличие ППК	есть					
7.	наличие ИИИ						
8.	руководитель: ФИО, должность	Заспанов Александр Леонидович, председатель совета					
9.	телефон, факс, e-mail	8 (34374) 3-08-58, 8 (912) 607-28-29, 3-02-38, raupo-aramil@e1.ru					
10.	контактная информация						
11.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы
	все жители	29	0	3900	0	0	0
	женщины	29	0	0	0	0	0
	дети до 14 лет	0	0	0	0	0	0
Предмет проверки							
№	наименование НД	пункты НД					

п/п		
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.
Описательная часть		

Примерное десятидневное меню столовых Сысертского РАЙПО для обучающихся в общеобразовательных учреждениях возраста 7-11 лет (комплекс 1)

Проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза Примерного десятидневного меню столовых Сысертского РАЙПО для обучающихся в общеобразовательных учреждениях возраста 7-11 лет (комплекс 1), представленного ПОТРЕБИТЕЛЬСКИМ КООПЕРАТИВОМ "СЫСЕРТСКОЕ РАЙПО", утвержденное Председателем Правления ПК «СЫСЕРТСКОЕ РАЙПО» Н.В. Шалапугиной 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 комплекс 1 (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 – 150-250г, суп молочный – 250г, напитки – 200г, фрукты – 100г, сыр – 20г, яйцо – 40г.

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 (комплекс 1):

	КОМПЛЕКС 1 (ЗАВТРАК)		Всего за день	
	факт	норма	факт	норма
Белки (г)	18,59	15,4-19,25	18,59	15,4-19,25
Жиры (г)	21,72	15,8-19,75	21,72	15,8-19,75
Углеводы (г)	86,81	67,0-83,75	86,81	67,0-83,75
Энергетическая ценность (ккал)	617,021	470,0-578,5	617,021	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. Для дополнительного обогащения рациона и обеспечения физиологической потребности в витаминах проводится С-витаминизация третьих блюд.

Представленные в меню блюда соответствуют номерам рецептов, представленных в технико-технологических картах.

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».

При оценке распределения потребления пищевых веществ и энергии в процентном соотношении по приемам пищи установлено: на комплекс 1 (завтрак) приходится 26% при нормируемом показателе – 20-25%, всего на питание в общеобразовательном учреждении приходится 26% при норме 20-25%.

В рационе питания обучающихся процентное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов на комплекс 1 (завтрак) составляет 12% (при норме 10-15%), 31,7% (при норме 30-32%), 56,3% (при норме 55-60%) соответственно. В рационе питания обучающихся соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов на комплекс 1 (завтрак) составляет 1:1:4, что соответствует оптимальному соотношению. Соотношение кальция к фосфору составляет 1:1,5.

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.

Комплекс 1 (завтрак) состоит из закуски (сыр – 20г, масло сливочное – 5г с хлебом пшеничным - 30г или хлебом ржано-пшеничным – 20г, яйцо вареное – 40г, джем фруктовый – 30г, горошек зеленый – 30г, салат из моркови с яблоками – 60г, сосиска запеченная в тесте – 100г), горячего блюда (каша рисовая молочная с маслом

сливочным – 150г, суп молочный с крупой – 250г, омлет натуральный – 150 г, каша пшеничная молочная с сливочным маслом – 200г, суп молочный с вермишелью – 250 г, каша манная молочная – 250 г, макароны запеченные с сыром 200г, запеканка из творога – 150г, каша ячневая молочная – 150г, каша рисовая с изюмом – 200г.), горячего напитка (какао на молоке – 200мл, кофейный напиток на молоке – 200мл, напиток из цикория с молоком – 200мл, чай с сахаром- 200мл, напиток из шиповника – 200мл, чай с молоком – 200мл, чай с лимоном – 200мл/7г).

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 десятидневное меню столовых Сысертского РАЙПО для обучающихся в общеобразовательных учреждениях возраста 7-11 лет (комплекс 1 + комплекс 2)

Проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза Примерного десятидневного меню столовых Сысертского РАЙПО для обучающихся в общеобразовательных учреждениях возраста 7-11 лет (комплекс 1 + комплекс 2), представленного ПОТРЕБИТЕЛЬСКИМ КООПЕРАТИВОМ "СЫСЕРТСКОЕ РАЙПО", утвержденное Председателем Правления ПК «СЫСЕРТСКОЕ РАЙПО» Н.В. Шалапугиной 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 комплекс 1 и комплекс 2 (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: каша, омлет, запеканка – 150-250г, суп молочный – 250г, напитки – 200г, фрукт – 150г, сыр – 20г, яйцо – 40г, салаты – 60г-100г, суп – 200г-250г, мясное/рыбное – 80г-200г, гарнир - 150г.

При анализе пищевой и энергетической ценности потребление основных веществ и энергии в среднем за 10 дней для детей 7-11 лет при двухразовом питании (комплекс 1 + комплекс 2) составляет:

	КОМПЛЕКС 1 (ЗАВТРАК)		КОМПЛЕКС 2 (ОБЕД)		Всего за день	
	факт	норма	факт	норма	факт	норма
Белки (г)	18,59	15,4-19,25	26,26	23,1-26,95	44,846	38,5-46,2
Жиры (г)	21,72	15,8-19,75	28,07	23,7-27,65	49,785	39,5-47,4
Углеводы (г)	86,81	67,0-83,75	115,77	100,5-117,25	202,5735	167,5-201,0
Энергетическая ценность (ккал)	617,021	470,0-578,5	820,722	705,0-822,5	1437,743	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. Для дополнительного обогащения рациона и обеспечения физиологической потребности в витаминах проводится С-витаминизация третьих блюд.

Представленные в меню блюда соответствуют номерам рецептур, представленных в технико-технологических картах.

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».

При оценке распределения потребления пищевых веществ и энергии в процентном соотношении по приемам пищи установлено: на комплекс 1 (завтрак) приходится 26% при нормируемом показателе – 20-25%, на комплекс 2 (обед) приходится 35% при нормируемом показателе – 30-35%, всего на питание в общеобразовательном учреждении приходится 61% при норме 50-60%.

В рационе питания обучающихся процентное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов на комплекс 1 + комплекс 2 составляет 12,5% (при норме 10-15%), 31,1% (при норме 30-32%), 56,4% (при норме 55-60%) соответственно. В рационе питания обучающихся соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов на комплекс 1 + комплекс 2 составляет 1:1:4, что соответствует оптимальному соотношению. Соотношение кальция к фосфору составляет 1:1,5.

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.

Комплекс 1 (завтрак) состоит из закуски (сыр – 20г, масло сливочное – 5г с хлебом пшеничным - 30г или хлебом ржано-пшеничным – 20г, яйцо вареное – 40г, джем фруктовый – 30г, горошек зеленый – 30г, салат из моркови с яблоками – 60г, сосиска запеченная в тесте – 100г), горячего блюда (каша рисовая молочная с маслом сливочным – 150г, суп молочный с крупой – 250г, омлет натуральный – 150 г, каша пшеничная молочная с сливочным маслом – 200г, суп молочный с вермишелью – 250 г, каша манная молочная – 250 г, макароны запеченные с сыром 200г, запеканка из творога – 150г, каша ячневая молочная – 150г, каша рисовая с изюмом – 200г.), горячего напитка (какао на молоке – 200мл, кофейный напиток на молоке – 200мл, напиток из цикория с молоком – 200мл, чай с сахаром- 200мл, напиток из шиповника – 200мл, чай с молоком – 200мл, чай с лимоном – 200мл/7г).

Комплекс 2 (обед) включает в себя закуску (винегрет овощной – 100г, икра кабачковая – 100г, салат из моркови со сметаной – 100г, салат из белокочанной капусты – 100г, салат из свежих помидоров и огурцов – 100г, салат из свеклы с сыром – 60г, салат из свежих помидоров – 100г, салат из свежих огурцов- 100г, салат картофельный с зеленым горошком – 100г, салат из квашенной капусты – 60г), первое блюдо (суп картофельный с бобовыми – 250г, борщ из капусты с картофелем - 250г, щи из капусты с картофелем со сметаной – 250г, суп из овощей со сметаной – 200/10г, суп картофельный с мясными фрикадельками – 250г, рассольник «Ленинградский» - 250г, суп картофельный с крупой – 250г, суп «Крестьянский с крупой – 250г, суп-пюре из картофеля – 250г, суп картофельный с рыбными фрикадельками – 250г), второе блюдо (картофельное пюре с котлетой рыбной – 150/80г, макароны отварные с куриными окорочками отварными с маслом – 150/100г, каша пшеничная рассыпчатая с тефтелями из говядины с рисом паровыми – 150/80г, рис припущенный с рыбой запеченной в сметанном соусе – 150/100г, каша гречневая рассыпчатая с голубцами с мясом и рисом – 150/100г, жаркое по –домашнему – 200г, плов – 200г, картофельное пюре с печенью по-строгановски – 150/100г, капуста тушеная с куриными окорочками тушеными в соусе – 150/100г, каша гречневая рассыпчатая с кнелями из говядины паровыми – 150/80г), сладкое блюдо (сок фруктовый – 200мл, компот из смеси сухофруктов – 200мл, напиток из шиповника – 200мл, кисель из ягодного концентрата – 200мл, компот из яблок – 200мл, компот из вишни – 200мл, кофейный напиток с молоком – 200 мл, компот из кураги – 200 мл, компот из чернослива – 200мл, компот из изюма – 200мл).

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 десятидневное меню столовых Сысертского РАЙПО для обучающихся в общеобразовательных учреждениях возраста 12-18 лет (комплекс 1)

Проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза Примерного десятидневного меню столовых Сысертского РАЙПО для обучающихся в общеобразовательных учреждениях возраста 12-18 лет (комплекс 1), представленного ПОТРЕБИТЕЛЬСКИМ КООПЕРАТИВОМ "СЫСЕРТСКОЕ РАЙПО", утвержденное Председателем Правления ПК «СЫСЕРТСКОЕ РАЙПО» Н.В. Шалапугиной 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 комплекс 1 (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 12 до 18 лет: каша, омлет, запеканка – 200-250г, суп молочный – 300г, напитки – 200г, фрукт – 100г, сыр – 20г, яйцо – 40г.

При анализе пищевой и энергетической ценности потребление основных веществ и энергии в среднем за 10 дней для детей 11-18 лет при одноразовом питании составляет:

	КОМПЛЕКС 1 (ЗАВТРАК)		Всего за день	
	факт	норма	факт	норма
Белки (г)	20,80	18,0-22,5	20,80	18,0-22,5
Жиры (г)	23,36	18,4-23,0	23,36	18,4-23,0
Углеводы (г)	96,52	76,6-95,75	96,52	76,6-95,75
Энергетическая ценность (ккал)	679,48	542,6-678,3	679,48	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. Для дополнительного обогащения рациона и обеспечения

физиологической потребности в витаминах проводится С-витаминизация третьих блюд.

Представленные в меню блюда соответствуют номерам рецептур, представленных в технико-технологических картах.

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».

При оценке распределения потребления пищевых веществ и энергии в процентном соотношении по приемам пищи установлено: на комплекс 1 (завтрак) приходится 25% при нормируемом показателе – 20-25%, всего на питание в общеобразовательном учреждении приходится 25% при норме 20-25%.

В рационе питания обучающихся процентное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов на комплекс 1 составляет 12,2% (при норме 10-15%), 30,9% (при норме 30-32%), 56,8% (при норме 55-60%) соответственно. В рационе питания обучающихся соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов на комплекс 1 (завтрак) составляет 1:1:4, что соответствует оптимальному соотношению. Соотношение кальция к фосфору составляет 1:1,5.

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.

Комплекс 1 (завтрак) состоит из закуски (сыр – 20г, масло сливочное – 5г с хлебом пшеничным - 30г или хлебом ржано-пшеничным – 30г, яйцо вареное – 40г, джем фруктовый – 30г, горошек зеленый – 30г, салат из моркови с яблоками – 100г, сосиска запеченная в тесте – 100г), горячего блюда (каша рисовая молочная с маслом сливочным – 200г, суп молочный с крупой – 250г, омлет натуральный – 150 г, каша пшеничная молочная с сливочным маслом – 200г, суп молочный с вермишелью – 300 г, омлет натуральный – 200г, каша пшеничная молочная с сливочным маслом – 250г, суп молочный с вермишелью – 300 г, каша манная молочная – 250 г, макароны запеченные с сыром - 200г, запеканка из творога – 150г, каша ячневая молочная – 200г, каша рисовая с изюмом – 200г.), горячего напитка (какао на молоке – 200мл, кофейный напиток на молоке – 200мл, напиток из цикория с молоком – 200мл, чай с сахаром- 200мл, напиток из шиповника – 200мл, чай с молоком – 200мл, чай с лимоном – 200мл/7г).

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 десятидневное меню столовых Сысертского РАЙПО для обучающихся в общеобразовательных учреждениях возраста 12-18 лет (комплекс 1 + комплекс 2)

Проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза Примерного десятидневного меню столовых Сысертского РАЙПО для обучающихся в общеобразовательных учреждениях возраста 12-18 лет (комплекс 1 + комплекс 2), представленного ПОТРЕБИТЕЛЬСКИМ КООПЕРАТИВОМ "СЫСЕРТСКОЕ РАЙПО", утвержденное Председателем Правления ПК «СЫСЕРТСКОЕ РАЙПО» Н.В. Шалапугиной 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 комплекс 1 (завтрак) и комплекс 2 (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 12 до 18 лет: каша, омлет, запеканка – 200-250г, суп молочный – 300г, сыр – 20г, яйцо – 40г, салат/закуска – 100г, суп – 250г, гарнир – 180г, мясо/котлета – 100-120г, мясное блюдо – 200г-250г, фрукт – 100г-150г, напитки – 200г.

При анализе пищевой и энергетической ценности потребление основных веществ и энергии в среднем за 10 дней для детей 11-18 лет при одnorазовом питании составляет:

	КОМПЛЕКС 1 (ЗАВТРАК)		КОМПЛЕКС 2 (ОБЕД)		Всего за день	
	факт	норма	факт	норма	факт	норма
Белки (г)	20,80	18,0-22,5	29,70	27,0-31,5	50,494	45-54
Жиры (г)	23,36	18,4-23,0	29,1	27,6-32,2	52,457	46-55,2
Углеводы (г)	96,52	76,6-95,75	125,21	114,9-134,1	221,7245	191,5-229,8
Энергетическая ценность (ккал)	679,48	542,6-678,3	881,508	813,9-949,6	1560,987	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. Для дополнительного обогащения рациона и обеспечения физиологической потребности в витаминах проводится С-витаминизация третьих блюд.

Представленные в меню блюда соответствуют номерам рецептур, представленных в технико-технологических картах.

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».

При оценке распределения потребления пищевых веществ и энергии в процентном соотношении по приемам пищи установлено: на комплекс 1 (завтрак) приходится 25% при нормируемом показателе – 20-25%, на комплекс 2 (обед) приходится 32,5% при нормируемом показателе – 30-35%, всего на питание в общеобразовательном учреждении приходится 57,5% при норме 50-60%.

В рационе питания обучающихся процентное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов на комплекс 1 + комплекс 2 составляет 12,9% (при норме 10-15%), 30,3% (при норме 30-32%), 56,8% (при норме 55-60%) соответственно. В рационе питания обучающихся соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов на комплекс 1 + комплекс 2 составляет 1:1,4, что соответствует оптимальному соотношению. Соотношение кальция к фосфору составляет 1:1,5.

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.

Комплекс 1 (завтрак) состоит из закуски (сыр – 20г, масло сливочное – 5г с хлебом пшеничным – 30г или хлебом ржано-пшеничным – 30г, яйцо вареное – 40г, джем фруктовый – 30г, горошек зеленый – 30г, салат из моркови с яблоками – 100г, сосиска запеченная в тесте – 100г), горячего блюда (каша рисовая молочная с маслом сливочным – 200г, суп молочный с крупой – 250г, омлет натуральный – 150 г, каша пшеничная молочная с сливочным маслом – 200г, суп молочный с вермишелью – 300 г, омлет натуральный – 200г, каша пшеничная молочная с сливочным маслом – 250г, суп молочный с вермишелью – 300 г, каша манная молочная – 250 г, макароны запеченные с сыром – 200г, запеканка из творога – 150г, каша ячневая молочная – 200г, каша рисовая с изюмом – 200г.), горячего напитка (какао на молоке – 200мл, кофейный напиток на молоке – 200мл, напиток из цикория с молоком – 200мл, чай с сахаром – 200мл, напиток из шиповника – 200мл, чай с молоком – 200мл, чай с лимоном – 200мл/7г).

Комплекс 2 (обед) включает в себя закуску (винегрет овощной – 100г, икра кабачковая – 100г, салат из моркови со сметаной – 100г, салат из белокочанной капусты – 100г, салат из свежих помидоров и огурцов – 100г, салат из свеклы с сыром – 100г, салат из свежих помидоров – 100г, салат из свежих огурцов – 100г, салат картофельный с зеленым горошком – 100г, салат из квашенной капусты – 100г), первое блюдо (суп картофельный с бобовыми – 250г, борщ из капусты с картофелем – 250г, щи из капусты с картофелем со сметаной – 250г, суп из овощей со сметаной – 250/5г, суп картофельный с мясными фрикадельками – 250г, рассольник «Ленинградский» – 250г, суп картофельный с крупой – 250г, суп «Крестьянский с крупой – 250г, суп-пюре из картофеля – 250г, суп картофельный с рыбными фрикадельками – 250г), второе блюдо (картофельное пюре с котлетой рыбной – 180/100г, макароны отварные с куриными окорочками отварными с маслом – 180/100г, каша пшеничная рассыпчатая с тефтелями из говядины с рисом паровыми – 180/100г, рис припущенный с рыбой запеченной в сметанном соусе – 180/100г, каша гречневая рассыпчатая с голубцами с мясом и рисом – 180/120г, жаркое по-домашнему – 200г, плов – 250г, картофельное пюре с печенью по-строгановски – 180/100г, капуста тушеная с куриными окорочками тушеными в соусе – 180/100г, каша гречневая рассыпчатая с кнелями из говядины паровыми – 180/100г), сладкое блюдо (сок фруктовый – 200мл, компот из смеси сухофруктов – 200мл, напиток из шиповника – 200мл, кисель из ягодного концентрата – 200мл, компот из яблок – 200мл, компот из вишни – 200мл, кофейный напиток с молоком – 200 мл, компот из кураги – 200 мл, компот из чернослива – 200мл, компот из изюма – 200мл).

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 десятидневное меню столовых Сысертского РАЙПО для обучающихся в общеобразовательных учреждениях возраста 12-18 лет (комплекс 2)

Проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза Примерного десятидневного меню столовых Сысертского РАЙПО для обучающихся в общеобразовательных учреждениях возраста 12-18 лет (комплекс 2), представленного ПОТРЕБИТЕЛЬСКИМ КООПЕРАТИВНОМ "СЫСЕРТСКОЕ РАЙПО", утвержденное Председателем Правления ПК «СЫСЕРТСКОЕ РАЙПО» Н.В. Шалапугиной 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 комплекс 2 (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 12 до 18 лет: салат/закуска – 100г, суп – 250г, гарнир – 180г, мясо/котлета – 100-120г, мясное блюдо – 200г-250г, фрукт – 100г-150г, напитки – 200г.

При анализе пищевой и энергетической ценности потребление основных веществ и энергии в среднем за 10 дней для детей 11-18 лет при одnorазовом питании составляет:

	КОМПЛЕКС 2 (ОБЕД)		Всего за день	
	факт	норма	факт	норма
Белки (г)	29,70	27,0-31,5	29,70	27,0-31,5
Жиры (г)	29,1	27,6-32,2	29,1	27,6-32,2
Углеводы (г)	125,21	114,9-134,1	125,21	114,9-134,1
Энергетическая ценность (ккал)	881,508	813,9-949,6	881,508	813,9-949,6

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. Для дополнительного обогащения рациона и обеспечения физиологической потребности в витаминах проводится С-витаминизация третьих блюд.

Представленные в меню блюда соответствуют номерам рецептур, представленных в технико-технологических картах.

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».

При оценке распределения потребления пищевых веществ и энергии в процентном соотношении по приемам пищи установлено: на комплекс 2 (обед) приходится 32,5% при нормируемом показателе – 30-35%, всего на питание в общеобразовательном учреждении приходится 32,5% при норме 30-35%.

В рационе питания обучающихся процентное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов на комплекс 2 (обед) составляет 13,5% (при норме 10-15%), 30% (при норме 30-32%), 56,8% (при норме 55-60%) соответственно. В рационе питания обучающихся соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов на комплекс 2 (обед) составляет 1:1:4, что соответствует оптимальному соотношению. Соотношение кальция к фосфору составляет 1:1,5.

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.

Комплекс 2 (обед) включает в себя закуску (винегрет овощной – 100г, икра кабачковая – 100г, салат из моркови со сметаной – 100г, салат из белокочанной капусты – 100г, салат из свежих помидоров и огурцов – 100г, салат из свеклы с сыром – 100г, салат из свежих помидоров – 100г, салат из свежих огурцов – 100г, салат картофельный с зеленым горошком – 100г, салат из квашенной капусты – 100г), первое блюдо (суп картофельный с бобовыми – 250г, борщ из капусты с картофелем – 250г, щи из капусты с картофелем со сметаной – 250г, суп из овощей со сметаной – 250/5г, суп картофельный с мясными фрикадельками – 250г, рассольник «Ленинградский» – 250г, суп картофельный с крупой – 250г, суп «Крестьянский с крупой – 250г, суп-пюре из картофеля – 250г, суп картофельный с рыбными фрикадельками – 250г), второе блюдо (картофельное пюре с котлетой рыбной – 180/100г, макароны отварные с куриными окорочками отварными с маслом – 180/100г, каша пшенная рассыпчатая с тефтелями из говядины с рисом паровыми – 180/100г, рис припущенный с рыбой запеченной в сметанном соусе – 180/100г, каша гречневая рассыпчатая с голубцами с мясом и рисом – 180/120г, жаркое по-домашнему – 200г, плов – 250г, картофельное пюре с печенью по-строгановски – 180/100г, капуста тушеная с куриными окорочками тушеными в соусе – 180/100г, каша гречневая рассыпчатая с кнелями из говядины паровыми – 180/100г), сладкое блюдо (сок фруктовый – 200мл, компот из смеси сухофруктов – 200мл, напиток из шиповника – 200мл, кисель из ягодного концентрата – 200мл, компот из яблок – 200мл, компот из вишни – 200мл, кофейный напиток с молоком – 200 мл, компот из кураги – 200 мл, компот из чернослива – 200мл, компот из изюма – 200мл).

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 десятидневное меню для обучающихся в общеобразовательных учреждениях возраста 7-11 лет (комплекс 1), Примерное десятидневное меню для обучающихся в общеобразовательных учреждениях возраста 7-11 лет (комплекс 1 + комплекс 2), Примерное десятидневное меню для обучающихся в общеобразовательных учреждениях возраста 12-18 лет (комплекс 1), Примерное десятидневное меню для обучающихся в общеобразовательных учреждениях возраста 12-18 лет (комплекс 2), Примерное десятидневное меню для обучающихся в общеобразовательных учреждениях возраста 12-18 лет (комплекс 2), которые ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВ „СЫСЕРТСКОЕ РАЙПО“ (624002, Свердловская обл, Сысертский р-н, Арамиль г, 1 Мая ул, дом № 11) 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:

Врач по общей гигиене Филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Чкаловском районе города Екатеринбурга, городе Полевской и Сысертском районе»

Аверина Евгения Владимировна

Врач по общей гигиене Филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Чкаловском районе города Екатеринбурга, городе Полевской и Сысертском районе»

Ходакова Юлия Евгеньевна

Экспертное заключение получил

должность

13.12 2020 г.

подпись

ФИО

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