

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской  
области»

620078 г. Екатеринбург, пер. Отдельный, 3  
тел. (343)374-13-79, факс: (343) 374-47-03  
e-mail: mail@66.rospotrebnadzor.ru  
http://www.fbuz66.ru/  
ОКПО 01944619, ОГРН 1056603530510  
ИНН/КПП 6670081969/667001001

Аттестат аккредитации (орган инспекции)  
№ RA.RU.710069 от 28.07.2015г.

Утверждаю

Главный врач Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»  
руководитель органа инспекции



«24» мая 2020 г.

С.В.Романов

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 66-20-12/13- 1910-2020

Заключение составлено Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», г. Екатеринбург, пер. Отдельный, 3, каб. 207, 24.05.2020г. 15 ч. 40 мин.

время, дата и место составления

На основании:  
заявки субъекта права № 66-20/2572-2020 от 12.03.2020г.  
группой специалистов в составе (специалистом):

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Свердловской области» (Аттестат аккредитации органа инспекции RA. RU. 710069 от 28.07.2015 г.)

Князева Марина Фаритовна	врач по гигиене детей и подростков	Сертификат «Гигиеническое воспитание» № 1177040020026, дата выдачи 04.10.2019г. Сертификат специалиста «Гигиена детей и подростков» № 0166270005496, 2017г. ФГБОУ ВО УГМУ Минздрава России"
--------------------------	------------------------------------	--

проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза 10-12 дневных примерных меню для школьников 7-10 лет, 11 лет и старше с 24.03.2020 по 24.05.2020

вид экспертизы

в отношении:  
Общества с ограниченной ответственностью «Комфорт», 620144, Свердловская обл., г. Екатеринбург, ул. Шейнкмана, д. 110А, офис 313.

на объекте(ах):

Общества с ограниченной ответственностью «Комфорт»	620144, Свердловская обл., г. Екатеринбург, ул. Шейнкмана, д. 110А, офис 313.
--	---

Материалы для проведения экспертизы представил:  
ООО «Комфорт», 620144, Свердловская обл., г. Екатеринбург, ул. Шейнкмана, д. 110А, офис 313.  
наименование ЮЛ, ИП, представившего материалы с указанием юридического адреса

Материалы поступили «12» марта 2020г.

Рассмотрев материалы:

1. Примерное 2-х разовое меню на 10 дней для общеобразовательных учреждений Ленинского района в 2020 учебном году, утвержденное директором ООО «Комфорт» Файдаровой О.В.
2. Примерное 2-х разовое меню на 12 дней для общеобразовательных учреждений Ленинского района в 2020 учебном году, утвержденное директором ООО «Комфорт» Файдаровой О.В.
3. Накопительная к меню для детей обеих возрастных групп.
4. Техничко-технологические и технологические карты готовых блюд и кулинарных изделий, используемых в меню.

**УСТАНОВЛЕНО:**

1. Данные учета субъекта права

1.	наименование	Общества с ограниченной ответственностью «Комфорт»
2.	адрес	620144, Свердловская обл., г. Екатеринбург, ул. Шейнкмана, д. 110А, офис 313.
3.	дата регистрации	
4.	ИНН	6673241522
5.	ОКПО	
6.	ОГРН	1116673009760
7.	организационно-правовая форма	Общество с ограниченной ответственностью
8.	вид собственности	Частная собственность
9.	наличие ППК	
10.	ОКВЭД	55.30
11.	группировка предпринимательства	
12.	руководитель: ФИО, должность	Файдарова Ольга Васильевна, директор
13.	телефон, факс, e-mail	89089151728, 89220250184

Предмет экспертизы (обследования, оценки)		
№ 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»	6.4, 6.6, 6.7, 6.8, 6.9, 6.10, 6.11, 6.12, 6.13, 6.14, 6.16, 6.19, 6.25, 6.29.

**Описательная часть**

Описательная часть рассмотренных материалов с указанием места размещения объекта экспертизы, используемых технологических процессов, исходных материалов, готовой продукции, образующихся отходов производства и потребления, организации водоснабжения, сбора, очистки и сброса сточных вод, перечня факторов воздействующих на среду обитания и на здоровье населения, уровней воздействия определенных расчетным путем и/или по результатам натурных исследований и испытаний проведенных лабораториями аккредитованными на выполнение данного вида работ, с учетом имеющейся ситуации на объекте экспертизы, организации бытового обслуживания работающих.

С целью проведения экспертизы представлены:

- примерное 2-х разовое меню на 10 дней для общеобразовательных учреждений Ленинского района в 2020 учебном году, утвержденное директором ООО «Комфорт» Файдаровой О.В.,
- примерное 2-х разовое меню на 12 дней для общеобразовательных учреждений Ленинского района в 2020 учебном году, утвержденное директором ООО «Комфорт» Файдаровой О.В.,
- накопительные к меню для детей обеих возрастных групп,
- технико-технологические и технологические карты готовых блюд и кулинарных изделий,



---

используемых в меню.

При рассмотрении представленных материалов установлено:

Примерные меню разработаны ООО «Комфорт» (г. Екатеринбург, ул. Шейнкмана, д. 110А, офис 313) и утверждены директором Файдаровой О.В., что соответствует требованиям п.6.4 СанПиН 2.4.5.2409-08.

В ходе экспертизы оценка ассортимента готовых блюд и кулинарных изделий, включенных в примерное меню, проведена без учета набора помещений, обеспечения технологическим и холодильным оборудованием пищеблоков образовательных организаций. Указанную оценку необходимо провести при практической реализации примерных меню в условиях конкретного пищеблока.

Оценка выполнения энергетической ценности и пищевой ценности рациона проведена на основании расчетных данных представленных Заявителем. Ответственность за правильность расчетов и достоверность сведений по выполнению продуктового набора и пищевой ценности представленных меню несет Заявитель.

Примерные меню составлены на 10 дней для детей 7-10 лет (5-дневная учебная неделя), на 12 дней для детей 11 лет и старше (6-дневная учебная неделя), предусмотрено 2-х кратное питание – завтрак и обед. На обед ежедневно включены овощные салаты или овощи порционно.

В представленных примерных меню проведена оценка пищевой (по содержанию белков, жиров, углеводов) и энергетической (по калорийности) ценности рациона по дням и по каждому приему пищи. По представленным заявителем расчетным данным, содержание основных питательных веществ в разработанных рационах составляет в среднем:

- для детей 7-10 лет: белки 56,6-62,52г (73,5-81,2% от рекомендованных суточных физиологических норм), жиры 48,56-51,4г. (61,5-65,1% от рекомендованных суточных физиологических норм), углеводы 202,2-205,36г (60,4-61,3% от рекомендованных суточных физиологических норм), калорийность рациона 1499-1508,86 ккал (63,8-64,2% от рекомендованных суточных физиологических норм);

- для детей 11 лет и старше: белки 59,94-66,15г (66-73,5% от рекомендованных суточных физиологических норм), жиры 54,24-59,5г (59,0-64,7% от рекомендованных суточных физиологических норм), углеводы 234,39-240,3г (61,2-62,7% от рекомендованных суточных физиологических норм), калорийность рациона 1690,82-1736,1ккал (62,3-64,0% от рекомендованных суточных физиологических норм).

Форма меню соответствует требованиям приложения 2 и п. 6.4 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Представленные примерные меню разработаны для круглогодичного использования, для приготовления салатов используют вареные овощи или сырые овощи урожая текущего года (свежие огурцы и помидоры), меню дифференцированы по возрастным группам обучающихся (7 - 10 и с 11 лет и старше) с учетом пищевой ценности рациона, что соответствует требованиям пп. 6.6, 6.29 СанПиН 2.4.5.2409-08.



---

Меню составлены с учетом времени нахождения обучающихся в образовательном учреждении, предусмотрено 2-х разовое питание (завтрак и обед), что соответствует требованиям п. 6.7 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Для реализации п. 6.8 СанПиН 2.4.5.2409-08 рекомендуется рассмотреть потребность учащихся образовательных учреждений, где будет оказываться услуга, в предоставлении в том числе полдника для детей посещающих группу продленного дня.

В меню соблюдены требования по массе (объему) порций готовых блюд их пищевой и энергетической ценности с учетом возраста обучающихся, а именно: суп – 200-250г. для детей 7-10 лет, 250г - для детей 11-18 лет, гарниры 150-200г и 180-200г соответственно, порционные мясные и рыбные блюда 80-110г и 100-120г, салаты 50-100г и 100г соответственно, что соответствует требованиям п. 6.9 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Имеются ссылки на номера технологических и технико технологических карт готовых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанных в примерном меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованном сборнике рецептов и технологических картах что соответствует требованиям п. 6.10 СанПиН 2.4.5.2409-08.

В ходе выборочной экспертизы технологических карт готовых блюд и кулинарных изделий, использованных в меню установлено: технологические карты оформлены в соответствии с рекомендациями приложения 5 и п. 6.11 СанПиН 2.4.5.2409-08. В технологических картах указана энергетическая и пищевая ценность блюд, включая содержание витаминов и минеральных веществ, в соответствии с массой готового блюда указанного в технологической карте и в примерном меню, имеется информация о технологии приготовления блюд, сроке реализации готового блюда и температуре подачи.

В примерное меню включены свежеприготовленные блюда, не подвергающиеся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд. В представленном примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий (салатов, горячих блюд) в один и тот же день или в последующие 2 - 3 дня, что соответствует требованиям пп. 6.12, 6.13 СанПиН 2.4.5.2409-08.

В примерном меню учтено требование к рациональному распределению энергетической ценности по отдельным приемам пищи, а именно: при организации двухразового питания калорийность завтраков составляет для детей 7-10 лет 27,7-28,1%, для детей 11-18 лет – 24,4-25,8% (рекомендовано 25%), калорийность обедов составляет для детей 7-10 лет 35,7-36,1%, для детей 11-18 лет – 38,2% (рекомендовано 35%), что соответствует требованиям п. 6.14 СанПиН 2.4.5.2409-08.

В примерное меню включены готовые блюда и кулинарные изделия при приготовлении которых используются технологии соответствующие принципам щадящего питания (варка, тушение, запекание). Отсутствуют готовые блюда и кулинарные изделия, не разрешенные к использованию при

---

организации питания в учреждениях для детей и подростков, что соответствует требованиям пп. 6.16, 6.25 и приложения 7 СанПиН 2.4.5.2409-08.

В представленных меню завтрак состоит из горячего блюда (каша, яичное блюдо или гарнир с блюдом из мяса или рыбы) и горячего напитка. В меню завтрака 1 раз в неделю включен йогурт, 2 раза в неделю бутерброд, 2 раза в неделю фрукт. Обед включает овощные салат или овощи порционно, первое горячее блюдо, второе горячее блюдо (овощной или крупяной гарнир, мясное или рыбное блюдо порционно, запеканка), сладкое блюдо или витаминный напиток. В меню используется хлеб пшеничный и ржаной витаминизированные, что соответствует требованиям п 6.19 СанПиН 2.4.5.2409-08.

**Несоответствие требований других пунктов НД не установлено**

**Выводы:** Настоящим экспертным заключением о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы удостоверяется, что представленная документация в объеме проведенной экспертизы:

- примерное 2-х разовое меню на 10 дней для общеобразовательных учреждений Ленинского района в 2020 учебном году, утвержденное директором ООО «Комфорт» Файдаровой О.В.,

- примерное 2-х разовое меню на 12 дней для общеобразовательных учреждений Ленинского района в 2020 учебном году, утвержденное директором ООО «Комфорт» Файдаровой О.В.,

**соответствует (ют)** требованиям

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

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

Экспертное заключение  
составлено:

врач по гигиене детей и подростков  
должность

  
подпись


Князева Марина Фаритовна  
ФИО

К заключению  
прилагаются

акты отбора проб (образцов) продукции, протоколы (заключения) проведенных исследований (испытаний),

другие документы или их копии, связанные с проведением экспертизы

Экспертное заключение получил  
  
должность

02.06. 2020.  
  
подпись

  
ФИО

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