

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

Д.М.Шашмури

17 ДЕК 2020

г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ №66-20-015/12-5242-2020

17.12.2020 г., 10:00

Заключение составлено 620130, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. 8-е Марта, дом 177 А.

время, дата и место составления

Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Чкаловском районе города Екатеринбурга, городе Полевской и Сысертском районе»

На основании Заявки субъекта права № 66-20/5723-2020 от 06.10.2020 г. (договора № 3550 от 07.10.2020 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.)

Нестерова Ирина Валерьевна	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 №0266241829139 от 01.11.2019 г., выдан ФБУН "ЕМНЦ профилактики и охраны здоровья рабочих промпредприятий" Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека протокол №1-о/г от 01.11.2019 г.
----------------------------	---	---

проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза документации с 06.10.2020 г. по 17.12.2020 г.

Примерного 10-дневного меню для питания школьников образовательных учреждений 1-4 классов и 5-11 классов, которые ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ АЗИКОВА ТАТЬЯНА СЕРГЕЕВНА (620085, Свердловская обл., г. Екатеринбург, ул. Дорожная, д. 17, кв. 61) предполагает использовать для организации питания детей в образовательных учреждениях.

вид экспертизы

в отношении:

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ АЗИКОВА ТАТЬЯНА СЕРГЕЕВНА

620085, Свердловская обл., г. Екатеринбург, ул. Дорожная, д. 17, кв. 61

на объекте(ах):

Администрация	620024, Свердловская обл., г. Екатеринбург, ул. Бисертская, 34-46
---------------	---

Материалы для проведения экспертизы представил:

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ АЗИКОВА ТАТЬЯНА СЕРГЕЕВНА

620085, Свердловская обл., г. Екатеринбург, ул. Дорожная, д. 17, кв. 61

наименование ЮЛ, ИП, представившего материалы с указанием юридического адреса

Материалы поступили 06.10.2020 г., 03.11.2020 г., 25.12.2020 г., 10.12.2020 г.

Рассмотрев материалы (копии):

1. Примерное 10-ти дневное меню для питания школьников 1-4 классов образовательных учреждений, утвержденное директором ИП Азиковой Т.С.;

Экспертное заключение

Заявка субъекта права № 66-20/5723-2020 от 06.10.2020 г. (договора № 3550 от 07.10.2020 г.)

Стр. 1 из 5

*Шашмури*



2. Примерное 10-ти дневное меню для питания школьников 5-11 классов образовательных учреждений, утвержденное директором ИП Азиковой Т.С.;
2. Технологические карты кулинарных изделий.

перечень поступивших материалов с указанием разработчика материалов

**УСТАНОВЛЕНО:**

1. Данные учета субъекта права

1.	наименование	ИП АЗИКОВА ТАТЬЯНА СЕРГЕЕВНА
2.	адрес	620085, Свердловская обл., г. Екатеринбург, ул. Дорожная, д. 17, кв. 61
3.	дата регистрации	20.09.2017
4.	ИНН	667476788471
5.	ОКПО	0120246023
6.	ОГРН	317665800164105
7.	организационно-правовая форма	Общества с ограниченной ответственностью
8.	вид собственности	Частная собственность
9.	наличие ППК	есть
10.	ОКВЭД	56.29 Деятельность предприятий общественного питания по прочим видам организации питания
11.	группировка предпринимательства	Микро бизнес
12.	руководитель: ФИО, должность	Азикова Татьяна Сергеевна, руководитель
13.	телефон, факс, e-mail	8-922-22-151-44, molprodukt@bk.ru

2. Данные учета объектов

Данные по объекту							
1.	наименование	Администрация					
2.	адрес	620024, Свердловская обл., г. Екатеринбург, ул. Бисертская, 34-46					
3.	ОКВЭД	56.29 Деятельность предприятий общественного питания по прочим видам организации питания					
4.	ведомственная классификация	56.29 Деятельность предприятий общественного питания по прочим видам организации питания					
5.	классификация предприятия розничной торговли						
6.	наличие ППК	есть					
7.	наличие ИИИ	нет					
8.	руководитель: ФИО, должность	Азикова Татьяна Сергеевна, руководитель					
9.	телефон, факс, e-mail	8-922-22-151-44, molprodukt@bk.ru					
10.	контактная информация	Лаптева Людмила Алексеевна, технолог					
11.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы
всего		7	0	1000	0	0	0
женщины		5					
подростки 15-17 лет							

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, 6.20, 6.21, 6.22, 6.30

Описательная часть

**Примерное 10-ти дневное меню рациона горячего питания (завтрак, обед) для учащихся 1-4 классов общеобразовательного учреждения.**

Проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза примерного 10-ти дневного меню для питания школьников образовательных учреждений (завтраки и обеды для учащихся 1-4 классов), которые ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ АЗИКОВА ТАТЬЯНА СЕРГЕЕВНА (620085, Свердловская обл., г. Екатеринбург, ул. Дорожная, д. 17, кв. 61) предполагает использовать для организации питания детей в образовательных учреждениях.

В рецептурах блюд, включенных в примерное меню, используются разрешенные в питании детей продовольственные продукты. 10-дневное меню разработано на двухразовое горячее питание: завтрак и обед, что соответствует требованиям п. 6.8. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Экспертное заключение

Заявка субъекта права № 66-20/5723-2020 от 06.10.2020 г. (договора № 3550 от 07.10.2020 г.)

Стр. 2 из 5



С учетом возраста обучающихся в предоставленном меню соблюдены требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд. Масса порций для обучающихся в возрасте с 7 до 11 лет составляет: каша – 160-200 г, омлет – 155г, запеканка – 150 г., напитки – 200 г., салат – 60 г., суп - 250 г.

Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, пищевой и энергетической ценности, о количественном содержании микроэлементов и витаминов в каждом блюде, приведены ссылки на рецептуры блюд и кулинарных изделий.

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

Примерное меню учитывает рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. В рационе питания обучающихся соотношение пищевых веществ распределение калорийности по приемам пищи в процентном соотношении составляет: завтрак – 23% при норме 20-25%, обед – 32% при норме 30-35%. В среднем за день приходится 56% от суточной калорийности 1318,1 ккал при норме 50-60%.

При анализе 10-ти дневного примерного меню соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов в среднем за два приема пищи – 1:1,4, что соответствует оптимальному соотношению, или в процентном отношении от калорийности: белки – 14% (норма 10-15%), жиры – 31% (норма 30-32%), углеводы – 55% (норма 55-60%), а соотношение кальция к фосфору 1:1,5.

Представленные в меню блюда соответствуют номерам рецептов, представленных в технико-технологических картах, используются способы приготовления блюд такие как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, что соответствует принципам щадящего питания.

Ежедневно в рационе включено сливочное или растительное масло, хлеб ржано-пшеничный, батон витаминизированный (с каждым приемом пищи). Яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты включены 1 раз в 2-3 дня.

Меню завтраков состоит из закуски (овощи, фрукты, сыр, масло сливочное), молочных каш, блюд из творога, горячего мясного блюда, отварных колбасных изделий, блюда из рыбы, крупяные, овощные, макаронные гарниры, салат из свежих овощей, горячего напитка, хлеба и батона.

Обед включает в себя горячие первое и второе блюдо из мяса, кури, рыбы с, крупяными, овощными, макаронными гарнирами, третье блюдо сдобная выпечка, из напитков представлены - компот, чай, напиток из шиповника/клубники. В качестве закуски используются салаты из свежих и отварных овощей, фрукты, овощи.

При анализе пищевой и энергетической ценности меню завтраки и обеды установлено для возрастной категории с 7 по 11 лет потребление основных веществ и энергии в среднем за 10 дней составляет:

	Завтрак		Обед		Всего	
	факт	норма	факт	норма	факт	норма
Белки (г)	19,40	15,4-19,25	26,21	23,1-26,95	45,6	38,5-46,2
Жиры (г)	18,86	15,8-19,75	26,06	23,7-27,65	44,9	39,5-47,4
Углеводы (г)	73,88	67-83,75	108,97	100,5-117,25	182,8	167,5-201
Энергетическая ценность (ккал)	542,84	470-587,5	775,24	705-822,5	1318,1	1175-1410

Пищевая и энергетическая ценность удовлетворяет усредненную суточную потребность организма в основных веществах и энергии.

Для профилактики дефицита витаминов в меню включены свежие овощи порционно, салаты, свежие фрукты, масло сливочное, витаминизированный напиток «Валетек», чай с лимоном.

Накопительная ведомость не представлена, так как меню находится в стадии разработки и, фактически, на момент экспертизы, не используется.

#### 10-ти дневное меню рациона горячего питания (завтрак, обед) для учащихся 5-11 классов общеобразовательного учреждения

Проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза примерного циклического 10-ти дневного меню для питания школьников образовательных учреждений (завтраки и обеды для учащихся 5-11 классов), которые **ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ АЗИКОВА ТАТЬЯНА СЕРГЕЕВНА** (620085, Свердловская обл., г. Екатеринбург, ул. Дорожная, д. 17, кв. 61) предполагает использовать для организации питания детей в образовательных учреждениях.

В рецептурах блюд, включенных в примерное меню, используются разрешенные в питании детей продовольственные продукты. 10-дневное меню разработано на двухразовое горячее питание: завтрак и обед, что соответствует требованиям п. 6.8. СанПиН 2.4.5.2409-08.

С учетом возраста обучающихся в предоставленном меню соблюдены требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд. Масса порций для обучающихся в возрасте с 11 лет составляет: каша – 200 г., омлет – 250 г., запеканка 200 г., напитки – 200 г., салат – 100 г. норма 100-150 г., суп - 250 г. норма 250-300 г., гарнир – 180 г. норма 180-230 г., мясо, котлета – 100 г. норма 100-120 г.



Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, пищевой и энергетической ценности, о количественном содержании микроэлементов и витаминов в каждом блюде, приведены ссылки на рецептуры блюд и кулинарных изделий.

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

Примерное меню учитывает рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. В рационе питания обучающихся соотношение пищевых веществ распределение калорийности по приемам пищи в процентном соотношении составляет: завтрак – 23% при норме 20-25%, обед – 32% при норме 30-35%. В среднем за день приходится 54% от суточной калорийности 1474,44 ккал при норме 50-60%.

При анализе 10-ти дневного примерного меню соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов в среднем за два приема пищи – 1:1:4, что соответствует оптимальному соотношению, или в процентном отношении от калорийности: белки – 14% (норма 10-15%), жиры – 32% (норма 30-32%), углеводы – 55% (норма 55-60%), а соотношение кальция к фосфору 1:1,5.

Представленные в меню блюда соответствуют номерам рецептов, представленных в технико-технологических картах, используются способы приготовления блюд такие как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, что соответствует принципам щадящего питания.

Ежедневно в рационе включено сливочное или растительное масло, хлеб ржано-пшеничный, батон витаминизированный (с каждым приемом пищи). Яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты включены 1 раз в 2-3 дня.

Меню завтраков состоит из закуски (овощи, фрукты, сыр, масло сливочное), молочных каш, блюд из творога, горячего мясного блюда, отварных колбасных изделий, блюда из рыбы, крупяные, овощные, макаронные гарниры, салат из свежих овощей, горячего напитка, хлеба и батона.

Обед включает в себя горячие первое и второе блюдо из мяса, кури, рыбы с , крупяными, овощными, макаронными гарнирами, третье блюдо сдобная выпечка, из напитков представлены - компот, чай, напиток из шиповника/клубники. В качестве закуски используются салаты из свежих и отварных овощей.

При анализе пищевой и энергетической ценности меню завтраки и обеды установлено для возрастной категории с 11 лет потребление основных веществ и энергии в среднем за 10 дней составляет:

	Завтрак		Обед		Всего	
	факт	норма	факт	норма	факт	норма
Белки (г)	22,85	18-22,5	29,46	27-31,5	52,3	45-54
Жиры (г)	21,95	18,4-23	29,1	27,6-32,2	52,5	46-55,2
Углеводы (г)	82,39	76,6-95,75	115,79	114,9-134,05	198,18	191,5-229,8
Энергетическая ценность (ккал)	618,49	542,6-678,25	842,9	813,9-949,55	1474,44	1356,5-1627,8

Пищевая и энергетическая ценность удовлетворяет усредненную суточную потребность организма в основных веществах и энергии.

Для профилактики дефицита витаминов в меню включены свежие овощи порционно, салаты, свежие фрукты, масло сливочное, витаминизированный напиток «Валетек», чай с лимоном.

Накопительная ведомость не представлена, так как меню находится в стадии разработки и, фактически, на момент экспертизы, не используется.

**Нарушения требований НД не установлено**

**3. Выводы:**

Примерное 10-ти дневное меню для питания школьников образовательных учреждений 1-4 классов и 5-11 классов, которые **ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ АЗИКОВА ТАТЬЯНА СЕРГЕЕВНА** (620085, Свердловская обл., г. Екатеринбург, ул. Дорожная, д. 17, кв. 61) предполагает использовать для организации питания детей в образовательных учреждениях.

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

**соответствуют / не соответствуют** 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 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»



Нестерова Ирина Валерьевна

должность

подпись

ФИО

Экспертное заключение получил

27.10 2020 Армова Т.С.

должность

подпись

ФИО

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

