

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 Марта,
дом 177 А
тел. (343)210-94-37, E-mail: mail_15@66.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 01941785, ОГРН 1056603530510, ИНН/КПП
6670081969/667943001

уникальный номер записи об аккредитации в реестре
аккредитованных лиц № RA.RU.710351
дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц
05.05.2021

Утверждаю
Руководитель органа инспекции, заместитель
главного врача филиала Федерального бюджетного
учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской
области
в Чкаловском районе города Екатеринбурга, городе
Полевской и Сысертском районе»



Ю.О.Козловский

О.Ю.Козловский

01.12.2023

г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ №66-20-015/12- 4895-2023

Заключение составлено 01.12.2023 г. в 10 ч. 30 мин.

время, дата и место составления

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Чкаловском районе города Екатеринбурга
городе Полевской и Сысертском районе»
620130, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. 8 Марта, дом 177 А

На основании Заявления субъекта права №66-20/4828-2023 от 17.11.2023 г.
специалистом:

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Чкаловском районе города Екатеринбурга
городе Полевской и Сысертском районе» (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц
№ RA.RU.710351, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 05.05.2021)

Нестерова Ирина Валерьевна	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 №0266241829139 от 01.11.2019 г.
----------------------------	---	---

проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза с 17.11.2023 по 01.12.2023
Примерного двухнедельного безмолочного меню для детей в возрасте 7-11 лет, двухнедельного безмолочного меню
для питания детей 12 лет и старше, примерного двухнедельного меню для детей 7-11 лет с непереносимостью глютена
(целиакией), примерного двухнедельного меню для детей 12 лет и старше с непереносимостью глютена (целиакией)
которые ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ШКОЛЯР" (620103, Свердловская обл., г
Екатеринбург, Окружная ул., строение 88 офис 1) предполагает использовать для питания обучающихся в
общеобразовательных учреждениях.

вид экспертизы

в отношении:
ОБЩЕСТВА С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ШКОЛЯР"
620103, Свердловская обл., г. Екатеринбург, Окружная ул., строение 88 офис 1
на объекте(ах):

Пищевые блоки общеобразовательных учреждений	620000, Свердловская обл., г. Екатеринбург
--	--

Материалы для проведения экспертизы представил:

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ШКОЛЯР" (620103, Свердловская обл., г. Екатеринбург, Окружная ул., строение 88 офис 1)

наименование ЮЛ, ИП, представившего материалы с указанием юридического адреса

Материалы поступили «17» ноября 2023 г.

Рассмотрев материалы

1. Примерное двухнедельное безмолочное меню для детей 7-11 лет, утвержденное директором ООО «ШКОЛЯР» Степановой А.Г.
2. Примерное двухнедельное безмолочное меню для детей 12 лет и старше, утвержденное директором ООО «ШКОЛЯР» Степановой А.Г.
3. Примерное двухнедельное меню для детей 7-11 лет с непереносимостью глютена (целиакией), утвержденное директором ООО «ШКОЛЯР» Степановой А.Г.
4. Примерное двухнедельное меню для детей 12 лет и старше с непереносимостью глютена (целиакией), утвержденное директором ООО «ШКОЛЯР» Степановой А.Г.

перечень поступивших материалов с указанием разработчика материалов

УСТАНОВЛЕНО:

1. Данные учета субъекта права

1.	наименование	ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ШКОЛЯР"
2.	адрес	620103, г. Екатеринбург, Окружная ул., строение 88 офис 1
3.	дата регистрации	12.09.2005
4.	ИНН	6674164045
5.	ОКПО	
6.	ОГРН	1056605270864
7.	организационно-правовая форма	Общества с ограниченной ответственностью
8.	вид собственности	Частная собственность
9.	наличие ППК	есть
10.	ОКВЭД	56.29
11.	группировка предпринимательства	средний бизнес
12.	руководитель: ФИО, должность	Степанова Анна Георгиевна ,директор
13.	телефон, факс, e-mail	sh-256@mail.ru

2. Данные учета объектов

Данные по объекту

1.	наименование	Пищевые блоки общеобразовательных учреждений					
2.	адрес	620000, Свердловская обл., г. Екатеринбург					
3.	ОКВЭД	56.29 Деятельность предприятий общественного питания по прочим видам организации питания					
4.	ведомственная классификация	организация питания в общеобразовательных учреждениях (школах) (56)					
5.	классификация предприятия розничной торговли						
6.	наличие ППК	есть					
7.	наличие ИИИ	нет					
8.	руководитель: ФИО, должность						
9.	телефон, факс, e-mail						
10.	контактная информация						
11.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы
всего		5	0	10000	0	0	0
женщины		5					
	подростки 15-17 лет						

Предмет экспертизы (обследования, оценки)

№ п/п	наименование НД	пункты НД
1.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения	8.1.2., 8.1.2.3., 8.1.3., 8.1.4., 8.1.5., 8.1.6., 8.1.7., 8.1.9., приложения №7, таб. 2, приложение №9, табл.1, табл.3, приложение №10, табл.1, табл.3
2.	Федеральный Закон от 12.03.1999 № 52-ФЗ О санитарно-	ст.17 п.2, ст.28 п.1, ст. 29 п. 1

эпидемиологическом благополучии населения.
Описательная часть

Примерное двухнедельное безмолочное меню для детей 7-11 лет, утвержденное директором ООО «ШКОЛЯР» Степановой А.Г.

Проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза примерного двухнедельное безмолочное меню для питания учащихся общеобразовательных школ, возраст детей 7-10 лет, представленного ООО «ШКОЛЯР», утвержденного директором ООО «ШКОЛЯР» Степановой А.Г. для организации питания детей, обучающихся в общеобразовательных учреждениях.

В рецептурах блюд, включенных в примерное меню, используются разрешенные в питании детей продовольственные продукты. Предусмотрено двухразовое питание, включающее в себя завтрак, обед (с учетом времени пребывания детей в образовательной организации).

С учетом возраста обучающихся в предоставленном меню соблюдены требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд. Для обучающихся в возрасте с 7 до 11 лет: каши, омлет, запеканка – 200-250 г., напитки – 200 г., закуски (салаты) – 80 г., супы – 200 г., мясные, рыбные, блюда из мяса птицы – 100 г., гарнир – 150 г.

Суммарные объемы блюд на завтрак составляют от 550 до 690 г., обедов от 740 до 940 г.

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

	Завтрак		Обед		Всего за день	
	факт	норма	факт	норма	факт	норма
Белки (г)	14,6	15,4-19,25	30,50	23,1-26,9	44,01	38,5-46,2
Жиры (г)	15,0	15,8-19,75	26,37	23,7-27,6	41,24	39,5-47,4
Углеводы (г)	82,65	67-83,75	112,11	100,5-117,2	194,76	167,5-201
Энергетическая ценность (ккал)	518,47	470-587,5	807,77	705-822,5	1326,24	1175-1410

В завтрак отмечается снижение содержания белков и жиров, но в пределах допустимой нормы. Согласно п. 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения": Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по каждому приему пищи.

Пищевая и энергетическая ценность удовлетворяет усредненную суточную потребность 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 рецептур, представленных в технико-технологических картах.

При анализе распределения потребления пищевых веществ и энергии в процентном отношении по приемам пищи обучающимися установлено: на завтрак приходится 22% при нормируемом 20-25%, на обед – 34% при нормируемом 30-35%.

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.

Ежедневно в рационе включено мясо, растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи), фрукты. Рыба, яйца включены 1 раз в 2-3 дня.

Завтрак состоит из горячего блюда (каши безмолочные, овощные блюда), закуски (порционные овощи, салаты) и горячего напитка (чай с сахаром, соки), фрукты.

Обед включает закуску (порционные овощи), первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и напиток (чай с сахаром, компоты из сухофруктов).

При анализе данных учтены все процентные соотношения от суточных норм, которые приняты на момент нахождения детей в школе, а именно 50-60% от среднесуточного набора пищевых продуктов.

Примерное двухнедельное безмолочное меню для детей 12 лет и старше, утвержденное директором ООО «ШКОЛЯР» Степановой А.Г.

Проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза примерного двухнедельное безмолочное меню для питания учащихся общеобразовательных школ, возраст детей 12 лет и старше, представленного ООО «ШКОЛЯР», утвержденного директором ООО «ШКОЛЯР» Степановой А.Г. для организации питания детей, обучающихся в общеобразовательных учреждениях.

В рецептурах блюд, включенных в примерное меню, используются разрешенные в питании детей продовольственные продукты. Предусмотрено двухразовое питание, включающее в себя завтрак, обед.

С учетом возраста обучающихся в предоставленном меню соблюдены требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд. Для обучающихся в возрасте с 12 лет и старше: каша, омлет, запеканка – 250 г., напитки – 200 г., закуски (салаты) – 100 г., суп – 250 г., мясные, рыбные, блюда из мяса птицы – 100 г., гарнир – 180 г.

Суммарные объемы блюд на завтрак составляют от 550 до 800 г., обедов от 880 до 1050 г.

При оценке пищевой и энергетической ценности меню завтрака и обеды установлено для возрастной категории с 12 лет и старше потребление основных веществ и энергии в среднем за 10 дней составляет:

	Завтрак		Обед		Всего за день	
	факт	норма	факт	норма	факт	норма
Белки (г)	17,46	18-22,5	35,02	27-31,5	52,48	45-54
Жиры (г)	16,26	18,4-23	32,26	27,6-32,2	48,52	46-55,2
Углеводы (г)	109,12	76,6-95,75	132,08	114,9-134,05	241,20	191,5-229,8
Энергетическая ценность (ккал)	652,66	542,6-678,25	885,7	813,9-949,55	1611,4	1356,5-1627,8

В завтрак отмечается снижение содержания белков и жиров, но в пределах допустимой нормы. Согласно п. 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения": Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по каждому приему пищи.

Пищевая и энергетическая ценность удовлетворяет усредненную суточную потребность 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 рецептур, представленных в технико-технологических картах.

При анализе распределения потребления пищевых веществ и энергии в процентном отношении по приемам пищи обучающимися установлено: на завтрак приходится 24% при нормируемом 20-25%, на обед – 35% при нормируемом 30-35%.

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.

Ежедневно в рационе включено мясо, растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи), фрукты. Рыба, яйца включены 1 раз в 2-3 дня.

Завтрак состоит из горячего блюда (каши безмолочные, овощные блюда), закуски (овощная подгарнировка, салаты) и горячего напитка (чай с сахаром, соки), фрукты.

Обед включает закуску (порционные овощи), первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и напиток (чай с сахаром, компоты из сухофруктов).

При анализе данных учтены все процентные соотношения от суточных норм, которые приняты на момент нахождения детей в школе, а именно 50-60% от среднесуточного набора пищевых продуктов.

**Примерное двухнедельное меню для детей 7-11 лет с непереносимостью глютена (целиакией),
утвержденное директором ООО «ШКОЛЯР» Степановой А.Г.**

Проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза примерного двухнедельное меню для детей 7-11 лет с непереносимостью глютена (целиакией), представленного ООО «ШКОЛЯР», утвержденного директором ООО «ШКОЛЯР» Степановой А.Г. для организации питания детей, обучающихся в общеобразовательных учреждениях.

В рецептурах блюд, включенных в примерное меню, используются разрешенные в питании детей продовольственные продукты. Предусмотрено двухразовое питание, включающее в себя завтрак, обед (с учетом времени пребывания детей в образовательной организации).

С учетом возраста обучающихся в предоставленном меню соблюдены требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд. Для обучающихся в возрасте с 7 до 11 лет: каши, омлет, запеканка – 200-250 г., напитки – 200 г., закуски (салаты) – 80 г., супы – 200 г., мясные, рыбные, блюда из мяса птицы – 100 г., гарнир – 150 г.

Суммарные объемы блюд на завтрак составляют от 500 до 650 г., обедов от 700 до 950 г.

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

	Завтрак		Обед		Всего за день	
	факт	норма	факт	норма	факт	норма
Белки (г)	15,88	15,4-19,25	27,50	23,1-26,9	43,38	38,5-46,2

Жиры (г)	17,41	15,8-19,75	27,55	23,7-27,6	44,96	39,5-47,4
Углеводы (г)	72,69	67-83,75	100,79	100,5-117,2	173,48	167,5-201
Энергетическая ценность (ккал)	510,97	470-587,5	761,11	705-822,5	1272,08	1175-1410

Пищевая и энергетическая ценность удовлетворяет усредненную суточную потребность 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 рецептур, представленных в технико-технологических картах.

При анализе распределения потребления пищевых веществ и энергии в процентном отношении по приемам пищи обучающимися установлено: на завтрак приходится 22% при нормируемом 20-25%, на обед – 32% при нормируемом 30-35%.

Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, исключает продукты с раздражающими свойствами.

Ежедневно в рационе включено мясо, молоко, сливочное и растительное масло, безглютеновые хлебцы, фрукты. Рыба, яйца, творог включены 1 раз в 2-3 дня.

Завтрак состоит из горячего блюда (каши, омлет, запеканка), закуски (порционные овощи, салаты) и горячего напитка (чай с сахаром, какао с молоком), безглютеновые хлебцы.

Обед включает закуску (порционные овощи, салаты), первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и напиток (чай с сахаром, компоты из сухофруктов, кисель), безглютеновые хлебцы.

При анализе данных учтены все процентные соотношения от суточных норм, которые приняты на момент нахождения детей в школе, а именно 50-60% от среднесуточного набора пищевых продуктов.

Примерное двухнедельное меню для детей 12 лет и старше с непереносимостью глютена (целиакией), утвержденное директором ООО «ШКОЛЯР» Степановой А.Г.

Проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза примерного двухнедельного меню для детей 12 лет и старше с непереносимостью глютена (целиакией), представленного ООО «ШКОЛЯР», утвержденного директором ООО «ШКОЛЯР» Степановой А.Г. для организаций питания детей, обучающихся в общеобразовательных учреждениях.

В рецептурах блюд, включенных в примерное меню, используются разрешенные в питании детей продовольственные продукты. Предусмотрено двухразовое питание, включающее в себя завтрак, обед.

С учетом возраста обучающихся в предоставленном меню соблюдены требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд. Для обучающихся в возрасте с 12 лет и старше: каша, омлет, запеканка – 250 г., напитки – 200 г., закуски (салаты) – 100 г., суп – 250 г., мясные, рыбные, блюда из мяса птицы – 100 г., гарнир – 180 г.

Суммарные объемы блюд на завтрак составляют от 550 до 680 г., обедов от 850 до 1050 г.

При оценке пищевой и энергетической ценности меню завтраки и обеды установлены для возрастной категории с 12 лет и старше потребление основных веществ и энергии в среднем за 10 дней составляет:

	Завтрак		Обед		Всего за день	
	факт	норма	факт	норма	факт	норма
Белки (г)	20,26	18-22,5	30,61	27-31,5	50,87	45-54
Жиры (г)	19,93	18,4-23	31,62	27,6-32,2	51,55	46-55,2
Углеводы (г)	79,39	76,6-95,75	115,29	114,9-134,05	194,68	191,5-229,8
Энергетическая ценность (ккал)	577,97	542,6-678,25	868,18	813,9-949,55	1446,15	1356,5-1627,8

Пищевая и энергетическая ценность удовлетворяет усредненную суточную потребность 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 рецептур, представленных в технико-технологических картах.

При анализе распределения потребления пищевых веществ и энергии в процентном отношении по приемам пищи обучающимися установлено: на завтрак приходится 21% при нормируемом 20-25%, на обед – 32% при нормируемом 30-35%.

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.

Ежедневно в рационе включены мясо, молоко, сливочное и растительное масло, безглютеновые хлебцы, фрукты. Рыба, яйца, творог включены 1 раз в 2-3 дня.

Завтрак состоит из горячего блюда (каши, омлет, запеканка), закуски (порционные овощи, салаты) и горячего напитка (чай с сахаром, какао с молоком), безглютеновые хлебцы.

Обед включает закуску (порционные овощи, салаты), первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и напиток (чай с сахаром, компоты из сухофруктов, кисель), безглютеновые хлебцы.

При анализе данных учтены все процентные соотношения от суточных норм, которые приняты на момент нахождения детей в школе, а именно 50-60% от среднесуточного набора пищевых продуктов.

Несоответствия требований НД не установлено

3. Выводы:

Примерное двухнедельное безмолочное меню для детей в возрасте 7-11 лет, примерное двухнедельное безмолочное меню для питания детей 12 лет и старше, примерное двухнедельное меню для детей 7-11 лет с непереносимостью глютена (целиакией), примерное двухнедельное меню для детей 12 лет и старше с непереносимостью глютена (целиакией), которые ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ШКОЛЯР" (620103, Свердловская обл., г. Екатеринбург, Окружная ул., строение 88 офис 1) предполагает использовать для питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях.

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

соответствует (ют) / не соответствует (ют) требованиям

1. п.8.1.2., п.8.1.2.3., п.8.1.3., п.8.1.4., п.8.1.5., п.8.1.6., п.8.1.7., п.8.1.9., приложения №7, таб. 2, приложение №9, табл.1, табл.3, приложение №10, табл.1, табл.3 «СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2. ст.17 п.2, ст.28 п.1, ст. 29 п. 1 Федеральный Закон от 12.03.1999 № 52-ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения.

перечень нормативных документов

Экспертное заключение составлено:

врач по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Чкаловском районе города Екатеринбурга, городе Полевской и Сысертском районе»

должность

подпись

Нестерова Ирина Валерьевна

ФИО

Экспертное заключение получил

директор

должность

подпись

12 2023

Степанова С.Г.

ФИО

руководитель (полномочное лицо, уполномоченное руководителем) юридического лица или лица, уполномоченного предпринимателя

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 376304230083447847618637456882370283188412430419

Владелец Пихтулова Оксана Валерьевна

Действителен с 18.04.2024 по 18.04.2025