

Орган инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»	Экспертное заключение от 13.05.2019 г. № 66-20-003/04- <i>783-2019</i>	Ф 02-08-01-15-2015
	Заявление (распоряжение, предписание) от 13.03.2019 г. № 550	стр. 1 из 5

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 Асбест и Белоярском районе»
624269, Свердловская область, г. Асбест, ул. Ладыженского,
дом 17
тел. (34365)2-48-18, e-mail: mail_03@66.rosпотребнадзор.ru
ОКПО 77144867, ОГРН 1056603530510, ИНН/КПП
6670081969/660302001
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 Асбест и Белоярском районе»,
заместитель руководителя органа инспекции

Е.В. Гилева

«13» мая 2019 г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ №66-20-003/04-
15 часов 00 минут 13.05.2019 г.

Заключение составлено

время, дата и место составления

Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Асбест и Белоярском районе» 624269, Свердловская область, г. Асбест, ул. Ладыженского, дом 17
На основании: Заявления от 13.03.2019 г. № 550

экспертом :

Акимова Маргарита Борисовна	зав. отделом, врач отдела экспертиз условий воспитания и обучения Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Асбесте и Белоярском районе»	Сертификат специалиста по специальности "Гигиена детей и подростков" №: 0166180316179, выдан 02.06.2015 года ГБОУ ВПО УГМУ Минздрава России
Гаврилова Ксения Александровна	врач отдела экспертиз условий воспитания и обучения Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Асбест и Белоярском районе»	Сертификат специалиста по специальности "Общая гигиена" № 0166180440864, выдан 31.08.2016 года ФГБОУ ВО УГМУ Минздрава России

проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза, примерного меню для установления соответствия санитарно-эпидемиологическим требованиям с 28.03.2019 г. по 13.05.2019 года

вид экспертизы

в отношении:

Общества с ограниченной ответственностью «Комбинат общественного питания», 624285, Свердловская область, пгт.Рефтинский, ул.Гагарина, д.18 а, кв.1

на объекте(ах) :

пищеблок в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении "Средняя общеобразовательная школа № 15" городского округа Рефтинский	624285, Свердловская область, пгт Рефтинский, Гагарина ул., 23
пищеблок в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении "Средняя общеобразовательная школа № 17" городского округа Рефтинский"	624285, Свердловская область, пгт Рефтинский, Молодежная ул., 5
пищеблок в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении "Средняя общеобразовательная школа № 6 с углубленным изучением отдельных предметов" городского округа Рефтинский	624285, Свердловская область, пгт Рефтинский, Юбилейная ул., 1 А

Материалы для проведения экспертизы представил:

Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат общественного питания»

наименование ЮЛ, ИП, представившего материалы с указанием юридического адреса

Материалы поступили «13» марта 2019 г.

Рассмотрев материалы:

Handwritten signature

Орган инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»	Экспертное заключение от 13.05.2019 г. № 66-20-003/04-	Ф 02-08-01-15-2015
	Заявление (распоряжение, предписание) от 13.03.2019г. № 550	стр. 2 из 5

1. Копия примерного десятидневного меню (завтраков, обедов на 2019 г.) для возрастной категории обучающихся с 7 до 10 лет;
2. Копия примерного десятидневного меню (завтраков, обедов на 2019 г.) для возрастной категории обучающихся с 11 до 17 лет;
3. Копии технологических карт;
4. Выкопировка из сборника рецептур;
5. Накопительная ведомость расхода продуктов (нетто) к примерному десятидневному меню (завтраков, обедов на 2019 г.) для возрастной категории обучающихся с 7 до 10 лет;
6. Накопительная ведомость расхода продуктов (нетто) к примерному десятидневному меню (завтраков, обедов на 2019 г.) для возрастной категории обучающихся с 11 до 17 лет.

УСТАНОВЛЕНО:

1. Данные учета субъекта права

1.	наименование	Общество с ограниченной ответственностью "Комбинат общественного питания"
2.	адрес	624285, Свердловская обл., пгт Рефтинский, Гагарина ул., 18 А кв.1
3.	дата регистрации	25.11.2004
4.	ИНН	6603017238
5.	ОКПО	75028105
6.	ОГРН	1046600103714
7.	организационно-правовая форма	Общества с ограниченной ответственностью
8.	вид собственности	Частная собственность
9.	наличие ППК	есть
10.	ОКВЭД	56.29
11.	группировка предпринимательства	малый бизнес
12.	руководитель: ФИО, должность	Рыбакова Людмила Владимировна, Директор
13.	телефон, факс, e-mail	8-34365-3-46-20, 8-9089236689

2. Данные учета объектов

Данные по объекту		
1.	наименование	пищеблок в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении "Средняя общеобразовательная школа № 15" городского округа Рефтинский
2.	адрес	624285, Свердловская область, пгт Рефтинский, Гагарина ул., 23
3.	ОКВЭД	56.29 Деятельность предприятий общественного питания по прочим видам организации питания
4.	ведомственная классификация	организация питания в общеобразовательных учреждениях (школах)
5.	классификация предприятия розничной торговли	
6.	наличие ППК	есть
7.	наличие ИИИ	нет
8.	руководитель: ФИО, должность	Слабодян Г.П.-зав. столовой
9.	телефон, факс, e-mail	8(34365) 3-43-16; факс: 8(34365) 3-05-35
10.	контактная информация	
Данные по объекту		
1.	наименование	пищеблок в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении "Средняя общеобразовательная школа № 17" городского округа Рефтинский"
2.	адрес	624285, Свердловская область, пгт Рефтинский, Молодежная ул., 5
3.	ОКВЭД	56.29 Деятельность предприятий общественного питания по прочим видам организации питания
4.	ведомственная классификация	организация питания в общеобразовательных учреждениях (школах)
5.	классификация предприятия розничной торговли	
6.	наличие ППК	есть
7.	наличие ИИИ	нет

Орган инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»	Экспертное заключение от 13.05.2019 г. № 66-20-003/04-	Ф 02-08-01-15-2015
	Заявление (распоряжение, предписание) от 13.03.2019г. № 550	стр. 3 из 5

8.	руководитель: ФИО, должность	Удовихина А.Е.- зав. столовой
9.	телефон, факс, e-mail	8(34365) 3-14-66
10.	контактная информация	

Данные по объекту		
1.	наименование	пищеблок в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении "Средняя общеобразовательная школа № 6 с углубленным изучением отдельных предметов" городского округа Рефтинский
2.	адрес	624285, Свердловская область, пгт Рефтинский, Юбилейная ул., 1 А
3.	ОКВЭД	56.29 Деятельность предприятий общественного питания по прочим видам организации питания
4.	ведомственная классификация	организация питания в общеобразовательных учреждениях (школах)
5.	классификация предприятия розничной торговли	
6.	наличие ППК	есть
7.	наличие ИИИ	нет
8.	руководитель: ФИО, должность	Жигалова Л.Я.- зав. столовой
9.	телефон, факс, e-mail	8 (34365) 3-42-40, факс 8 (34365) 3-42-40
10.	контактная информация	

Предмет проверки

№ п/п	наименование НД	пункты НД
1.	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.,6.2,6.4.,6.5,6.6.,6.7.,6.8.,6.9.,6.10.,6.11.,6.13.,6.14.,6.15, 6.16., 6.17.,6.18.,6.19,9.3.

Описательная часть

В ходе экспертизы оценка ассортимента готовых блюд и кулинарных изделий, включенных в примерное меню, проведена с учетом набора помещений, обеспечения технологическим и холодильным оборудованием пищеблоков образовательных организаций.

При рассмотрении представленных документов установлено: в примерном меню приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептур. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованном сборнике рецептур.

При организации питания используется сборник технологических нормативов для питания детей в организациях отдыха и оздоровления, г.Екатеринбург-2015 г., сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Издательство «Пчёлка», г.Москва-1994 г., сборник рецептур для блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, обслуживающих общеобразовательные организации, г. Екатеринбург- 2003 г.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Описание технологического процесса приготовления блюд содержит в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.

В примерное меню включены только свежеприготовленные блюда, не подвергающиеся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

Меню разработано с учетом сезонности и времени пребывания детей в образовательном учреждении.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в примерном меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты в соответствии с требованиями санитарных правил.

Меню составлено для двухразового горячего питания (завтрак и обед).

Примерное меню по возрастной группе обучающихся 7 до 10 лет, с 11 до 17 лет на 2019 год.

Соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) составляет 1:1:4.

В примерном меню учтено распределение калорийности по приемам пищи в процентном соотношении завтрак – 25%, обед – 35%.

Орган инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»	Экспертное заключение от 13.05.2019 г. № 66-20-003/04-	Ф 02-08-01-15-2015
	Заявление (распоряжение, предписание) от 13.03.2019г. № 550	стр. 4 из 5

Энергетическая ценность (в ккал) по приемам пищи по возрастным категориям обучающихся, включая детей с ограниченными возможностями, составляет:

Возрастная категория 7-10 лет		Возрастная категория 11-17 лет	
10 дней		10 дней	
завтраки	обеда	завтраки	обеда
510,3	720,0	509,9	782,0
571,3	598,0	571,3	753,6
602,7	681,1	661,1	833,1
449,5	598,0	525,5	764,5
459,8	720,0	542,3	847,0
563,4	701,8	565,3	799,8
546,3	567,6	546,3	815,6
468,6	735,0	573,5	825,8
570,3	782,1	630,3	883,4
477,5	770,8	477,5	850,8
Итого: 5219,7	Итого: 6874,5	Итого: 5603,7	Итого: 8155,7

В представленном меню завтраки состоят из закуски, горячего блюда и горячего напитка.

Обеды состоят из закуски, первого блюда, второго блюда (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкого блюда. В качестве закуски используются порционированные овощи (дополнительный гарнир:

овощи отварные, овощи свежие-огурец, помидор, икра овощная, кукуруза консервированная, зеленый горошек консервированный). В представленном меню питание обучающихся основано на принципах щадящего питания (варка, приготовление на пару, тушение, запекание).

Для обогащения рациона микронутриентами проводится С-витаминизация 3х блюд аскорбиновой кислотой, в меню включен батон витаминизированный на завтрак.

Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один день или последующие 2-3 дня – отсутствует.

Ежедневно в рационе 2-разового питания включены мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный. Рыба, яйцо, сыр, включены в меню 1 раз в 2-3 дня.

Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания (используется варка, тушение, запекание)

При разработке примерного меню учитывались санитарные требования по массе порций блюд, их пищевой ценности, суточной потребности в витаминах и микроэлементах для представленных групп обучающихся.

Выдача продуктового набора на 1 ребенка, согласно накопительной ведомости, в соответствии с рекомендуемым.

Нарушения требований НД не установлено

2. Выводы специалистов, проводивших санитарно-эпидемиологическую экспертизу представленных материалов:

1. Копия примерного десятидневного меню (завтраков, обедов на 2019 г.) для возрастной категории обучающихся с 7 до 10 лет;
2. Копия примерного десятидневного меню (завтраков, обедов на 2019 г.) для возрастной категории обучающихся с 11 до 17 лет;
3. Копии технологических карт;
4. Выкопировка из сборника рецептур;
5. Накопительная ведомость расхода продуктов (нетто) к примерному десятидневному меню (завтраков, обедов на 2019 г.) для возрастной категории обучающихся с 7 до 10 лет;
6. Накопительная ведомость расхода продуктов (нетто) к примерному десятидневному меню (завтраков, обедов на 2019 г.) для возрастной категории обучающихся с 11 до 17 лет.

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

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

Экспертное заключение составлено:

зав. отделом, врач отдела экспертиз условий
воспитания и обучения Филиала ФБУЗ «Центр

Акимова

Акимова Маргарита Борисовна

Орган инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»	Экспертное заключение от 13.05.2019 г. № 66-20-003/04-	Ф 02-08-01-15-2015
	Заявление (распоряжение, предписание) от 13.03.2019г. № 550	стр. 5 из 5

гигиены и эпидемиологии в Свердловской
области в г. Асбесте и Белоярском район»

врач отдела экспертиз условий воспитания и
обучения Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и
эпидемиологии в Свердловской области в городе
Асбест и Белоярском районе»

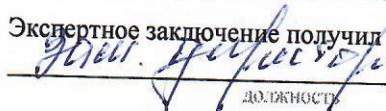


Гаврилова Ксения Александровна

К заключению прилагаются:

1. Копия примерного десятидневного меню (завтраков, обедов на 2019 г.) для возрастной категории обучающихся с 7 до 10 лет;
2. Копия примерного десятидневного меню (завтраков, обедов на 2019 г.) для возрастной категории обучающихся с 11 до 17 лет;
3. Копии технологических карт;
4. Выкопировка из сборника рецептов;
5. Накопительная ведомость расхода продуктов (нетто) к примерному десятидневному меню (завтраков, обедов на 2019 г.) для возрастной категории обучающихся с 7 до 10 лет;
6. Накопительная ведомость расхода продуктов (нетто) к примерному десятидневному меню (завтраков, обедов на 2019 г.) для возрастной категории обучающихся с 11 до 17 лет.

Экспертное заключение получил

 000 КОП

05.2019г.



должность

подпись

ФИО

Саввадий Н.В.

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