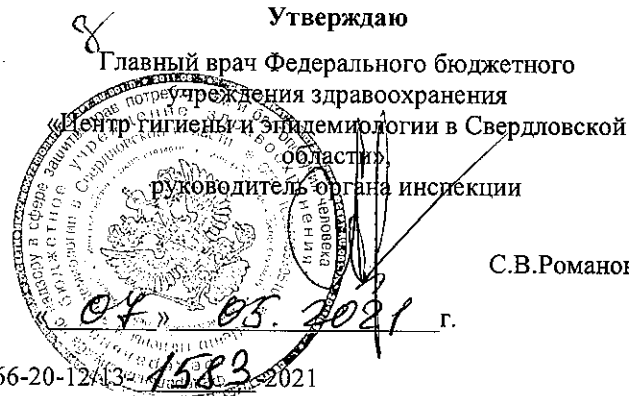


Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»

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 ОРГАНА ИНСПЕКЦИИ
№ RA.RU.710069 от 28 июля 2015 г.

Утверждаю



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 66-20-12/13-1583-2021

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», г. Екатеринбург, пер. Отдельный, 3, каб. 207, 07.05.2021г. 15 ч. 40 мин.

Заключение составлено _____
время, дата и место составления

На основании
заявки субъекта права № 66-20/1902-2021 от 03.03.2021г.
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 примерных 12-дневных меню для организации питания детей в возрасте 7-11 лет и 12 лет и старше в общеобразовательных организациях

с 03.03.2021 по 07.05.2021

ид экспертизы

в отношении:
Общества с ограниченной ответственностью "ОМС-Лечебное питание"
141402, Московская область, г. Химки, ул. Ленинградская, д. 29, оф. 913/3, этаж 9
на объекте(ах):

ООО "ОМС-Лечебное питание"	141402, Московская область, г. Химки, ул. Ленинградская, д. 29, оф. 913/3, этаж 9
----------------------------	---

Материалы для проведения экспертизы представил:
ООО "ОМС-Лечебное питание", 141402, Московская область, г. Химки, ул. Ленинградская, д. 29, оф. 913/3, этаж 9

наименование ЮЛ, ИП, представившего материалы с указанием юридического адреса

Материалы поступили «03» марта 2021 года, «17» марта 2021 года,

Рассмотрев материалы

1. Примерное круглогодичное 12-дневное меню для организации питания детей в возрасте 7-11 лет в общеобразовательных организациях, утвержденное генеральным директором ООО "ОМС-Лечебное питание" Васильевым И.В.
2. Примерное круглогодичное 12-дневное меню для организации питания детей в возрасте 12 лет и старше в общеобразовательных организациях, утвержденное генеральным директором ООО "ОМС-Лечебное питание" Васильевым И.В.

Экспертное заключение
заявка № 66-20/1902-2021 от 03.03.2021
Стр. 1 из 5

3. Накопительные ведомости расхода продуктов на период 12 дней для детей обеих возрастных групп.
4. Технологические карты готовых блюд и кулинарных изделий, используемых в меню.
5. Сборник технических нормативов «Сборники рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, Москва, 2015.
6. Сборник технических нормативов «Сборники рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, Москва, 2017.

УСТАНОВЛЕНО:

1. Данные учета субъекта права

1.	наименование	Общества с ограниченной ответственностью "ОМС-Лечебное питание"
2.	адрес	141402, Московская область, г. Химки, ул. Ленинградская, д. 29, оф. 913/3, этаж 9
3.	дата регистрации	26.12.2013
4.	ИНН	4217159347
5.	ОКПО	
6.	ОГРН	1134217009959
7.	организационно-правовая форма	Общества с ограниченной ответственностью
8.	вид собственности	Частная собственность
9.	наличие ППК	нет
10.	ОКВЭД	56.29
11.	группировка предпринимательства	крупный бизнес
12.	руководитель: ФИО, должность	Васильев Илья Викторович, генеральный директор
13.	телефон, факс, e-mail	89655189969

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	2.8., 8.1.2. (Приложение № 6, таблица 2 Приложения № 7, Приложение № 8, таблицы 1, 3 Приложения № 9, таблицы 1, 3 Приложения № 10, Приложение №12, Приложение №13), 8.1.2.1., 8.1.2.3., 8.1.3., 8.1.4., 8.1.9.

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 или здоровье населения, уровней воздействия определенных расчетных факторов по результатам натурных исследований и испытаний проведенных лабораториями аккредитованными на выполнение данного вида работ, с учетом имеющейся ситуации на объекте экспертизы, организацию бытового обслуживания работающих

С целью проведения экспертизы представлены:

- примерное круглогодичное 12-дневное меню для организации питания детей в возрасте 7-11 лет в общеобразовательных организациях, утвержденное генеральным директором ООО "ОМС-Лечебное питание" Васильевым И.В.,
- примерное круглогодичное 12-дневное меню для организации питания детей в возрасте 12 лет и старше в общеобразовательных организациях, утвержденное генеральным директором ООО "ОМС-Лечебное питание" Васильевым И.В.,
- накопительные ведомости расхода продуктов период 12 дней для детей обеих возрастных групп,
- технологические карты готовых блюд и кулинарных изделий, используемых в меню,
- сборник технических нормативов «Сборники рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, Москва, 2015,
- сборник технических нормативов «Сборники рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, Москва, 2017.

При рассмотрении представленных материалов установлено:

Примерные меню разработаны ООО "ОМС-Лечебное питание", планирующим принять участие в организации питания детей в общеобразовательных организациях, меню утверждены генеральным

директором ООО "ОМС-Лечебное питание" Васильевым И.В., что соответствует требованиям п. 8.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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 12 дней (2 недели), что соответствует требованиям п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В меню предусмотрено 2-х разовое питание (завтрак, обед), что соответствует требованиям п. 8.1.2. Приложение № 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Фактическая кратность питания зависит от времени пребывания детей в общеобразовательном учреждении.

Фрукты предусмотрены 2 раза в неделю на завтрак, на обед ежедневно включены овощные закуски или одно - двух компонентные овощные салаты из сырых или вареных овощей.

В примерное меню включены готовые блюда и кулинарные изделия, при приготовлении которых, используются технологии соответствующие принципам здорового питания при организации питания в образовательных организациях (варка, тушение, запекание, пассерование и т.д.).

На ассортимент готовых блюд и кулинарных изделий, включенных в примерные меню, представлены технологические карты, заверенные уполномоченным лицом технологом Демченко О.А. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню соответствуют их наименованиям, указанным в технологических картах (далее по тексту ТК), что соответствует требованиям п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Форма представленных ТК соответствует рекомендуемой форме технологической карты приведенной в приложении А ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.». В ТК отражены рецептуры блюд и требования к технологическим процессам их приготовления, требования к условиям и срокам реализации готовых блюд.

Примерные меню циклические, рассчитаны на круглогодичное использование, для приготовления салатов используют вареные овощи или сырые овощи. В представленных меню приведены варианты замены салатов из сырых овощей после 1 марта, что соответствует п. 7.2.13 МР 3.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».

Для профилактики возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний в представленных меню отсутствуют готовые блюда и кулинарные изделия, не разрешенные к использованию при организации питания детей, что соответствует требованиям п. 8.1.9. Приложения № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

По представленным заявителем расчетным данным, при 2-х разовом питании содержание основных питательных веществ в рационах за 12 дней составляет в среднем:

- для детей до 7-11 лет: белки 45,5-46,19г (59-60% от суточных потребностей), жиры 45,72-48,1г (57,9-60,9%), углеводы 196,5-200,81г (58,6-59,9%), калорийность рациона 1400-1431,2 ккал (60,9%),
- для детей 12 лет и старше: белки 52,7-53,0г (58,5-58,9% от суточных потребностей), жиры 53,7-57,2г (58,4-62,2%), углеводы 226,8-229,3г (59,2-59,9%), калорийность рациона 1611-1673 ккал (60,6-61,5%).

Таким образом, рационы для детей 2-х возрастов составлены с учетом суточных потребностей в основных пищевых веществах и энергии, времени пребывания и кратности питания в

общеобразовательной организации, в соответствии со значениями указанными в таблице 1 Приложения № 10 и Приложения № 12 п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20

К меню прилагаются ведомости выполнения норм продуктового набора по 12-дневному меню для детей обеих возрастных групп, форма соответствует требованиям Приложения № 13 п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. При их оценке установлено, что выполнение среднесуточных наборов пищевой продукции составляет по продуктам являющимся поставщиками животного белка и жира - на 28-58%, по продуктам поставщикам растительного белка и углеводов на 45-85% от значений указанных в таблице 2 Приложения 7 п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

При составлении примерного меню учтены требования по распределению энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи в соответствии с требованиями пп. 8.1.2., 8.1.2.1, 8.1.2.3., таблицы 3 Приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. При анализе имеющихся в примерном меню данных о пищевой ценности рациона на 1 день, установлено в среднем:

- в меню для детей 7-11 лет калорийность завтрака составила 25,5-25,8% (требуется 25%±5%), обеда – 35,1-35,6% (требуется 35%±5%),

- в меню для детей 12 лет и старше калорийность завтрака составила 25,8-25,9% (требуется 25% ±5%), обеда – 35,0-35,7% (требуется 35%±5%).

Форма и информация, содержащаяся в представленных примерных меню, соответствуют рекомендуемой Приложением 8 п. 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а именно указана возрастная группа детей, для которой составлено меню, указаны номера рецептур блюд и кулинарных изделий, включенных в меню, указаны наименования и выходы (вес) по каждому блюду и за прием пищи, проведена оценка пищевой (по содержанию белков, жиров, углеводов) и энергетической (по калорийности) ценности рациона по дням и по каждому приему пищи, имеется расчет пищевой ценности рациона по содержанию витаминов и минералов. Ссылки на рецептуры блюд и кулинарных изделий в примерном меню соответствуют представленным ТК и указанным в сборниках рецептур (номер ТК в меню совпадает с номером рецептуры в сборнике).

Повторение одноименных блюд в один и тот же день или в последующие 2 дня отсутствует. В представленных меню завтрак состоит из горячего блюда (каша, яичное, творожное блюдо), горячего напитка, может быть включен бутерброд или вареное яйцо, или фрукт. Обед включает закуску (салат), первое горячее блюдо, второе горячее блюдо (гарнир и порционное блюдо из мяса, птицы или рыбы), напиток (компот).

В меню соблюдены требования по массе (объему) порций готовых блюд с учетом возраста воспитанников, что соответствует требованиям п. 8.1.2. таблица 1 Приложение № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а именно: супы – 200г. для детей 7-11 лет, 250г. для детей 12 лет и старше, каши 150г и 200 соответственно, гарниры 150г. и 180-200г. соответственно, порционные мясные и рыбные блюда 90г и 100г. соответственно, салаты 60г и 100г соответственно. Периодически допускается корректировка выхода некоторых блюд при соблюдении общей массы блюд на прием пищи.

Суммарные объемы блюд в основном не меньше указанных в таблице 3 Приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и в среднем составляют:

- для детей 7-11 лет на завтрак 523-526,3г (должно быть не менее 500г), на обед – 776,7-798,3г (должно быть не менее 700г),

- для детей 12 лет и старше на завтрак 592,3г (должно быть не менее 550г), на обед – 916,7-943,3г (должно быть не менее 800г).

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

- примерное круглогодичное 12-дневное меню для организации питания детей в возрасте 7-11 лет в общеобразовательных организациях, утвержденное генеральным директором ООО "ОМС-Лечебное питание" Васильевым И.В.,

- примерное круглогодичное 12-дневное меню для организации питания детей в возрасте 12 лет и старше в общеобразовательных организациях, утвержденное генеральным директором ООО "ОМС-Лечебное питание" Васильевым И.В.,

соответствует (ют) требованиям

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания пп. 2.8., 8.1.2. (Приложение № 6, таблица 2 Приложения № 7, Приложение № 8, таблицы 1, 3 Приложения № 9, таблицы 1, 3 Приложения № 10, Приложение №12, Приложение №13), 8.1.2.1., 8.1.2.3., 8.1.3., 8.1.4., 8.1.9..

Экспертное заключение составлено:

врач по гигиене детей и подростков ФБУЗ

«Центр гигиены и эпидемиологии в

Свердловской области»



Князева Марина Фаритовна

должность

подпись

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

20__ г.

должность

подпись

ФИО

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

