

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, в городе  
Полевской и в Сысертском районе»

620130, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. 8-е  
Марта, дом 177 А  
тел. (343)210-94-37, E-mail: mail\_15@66.rosпотребнадзор.ru  
ОКПО 01941785, ОГРН 1056603530510, ИНН/КПП  
6670081969/667402001

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

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

Д.М.Шашмурин

12 \_\_\_\_\_ 2020 г.



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 66-20-015/12-5245 -2020  
18.12.2020 г. 09:00

Заключение составлено 620130, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. 8-е Марта, дом 177 А  
Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в  
Свердловской области в Чкаловском районе города Екатеринбурга, городе Полевской и Сысертском районе»

Заявки субъекта права ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВ "СЫСЕРТСКОЕ РАЙПО" (624002,  
На Свердловская обл, Сысертский р-н, Арамиль г, 1 Мая ул, дом № 11) вх. №66-20/5160-2020 от  
основании 07.09.2020г.  
группой специалистов в составе:

филиал ФБУЗ «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.)		
Аверина Евгения Владимировна	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 № 332400033362 от 12.07.2017г., выдан ФГБОУ ВО УГМУ Минздрава России
Ходакова Юлия Евгеньевна	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 № 0166270002103 от 31.08.2017г., выдан ФГБОУ ВО УГМУ Минздрава России

проведена санитарно-эпидемиологическая  
экспертиза с 05.10.2020г. по 18.12.2020г.

Примерного десятидневного меню для обучающихся в общеобразовательных учреждениях возраста 7-11 лет (комплекс 1), Примерного десятидневного меню для обучающихся в общеобразовательных учреждениях возраста 7-11 лет (комплекс 1 + комплекс 2), Примерного десятидневного меню для обучающихся в общеобразовательных учреждениях возраста 12-18 лет (комплекс 1), Примерного десятидневного меню для обучающихся в общеобразовательных учреждениях возраста 12-18 лет (комплекс 1 + комплекс 2), Примерного десятидневного меню для обучающихся в общеобразовательных учреждениях возраста 12-18 лет (комплекс 2), которые ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВ "СЫСЕРТСКОЕ РАЙПО" (624002, Свердловская обл, Сысертский р-н, Арамиль г, 1 Мая ул, дом № 11) предполагает использовать для организации питания детей в общеобразовательных учреждениях.

в отношении:

ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВ "СЫСЕРТСКОЕ РАЙПО",  
624002, Свердловская обл, Сысертский р-н, Арамиль г, 1 Мая ул, дом № 11



на объекте:

Администрация	624002, Свердловская обл, Сысертский р-н, Арамиль г, 1 Мая ул, дом № 11
---------------	---

Материалы для проведения экспертизы представил:  
ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВ "СЫСЕРТСКОЕ РАЙПО",  
624002, Свердловская обл, Сысертский р-н, Арамиль г, 1 Мая ул, дом № 11

Материалы поступили «05» октября 2020г., «13» октября 2020г., «13» ноября 2020г., «20» ноября 2020г.

Рассмотрев материалы (копии):

1. Примерное десятидневное меню столовых Сысертского РАЙПО для обучающихся в общеобразовательных учреждениях возраста 7-11 лет (комплекс 1);
2. Примерное десятидневное меню столовых Сысертского РАЙПО для обучающихся в общеобразовательных учреждениях возраста 7-11 лет (комплекс 1 + комплекс 2);
3. Примерное десятидневное меню столовых Сысертского РАЙПО для обучающихся в общеобразовательных учреждениях возраста 12-18 лет (комплекс 1);
4. Примерное десятидневное меню столовых Сысертского РАЙПО для обучающихся в общеобразовательных учреждениях возраста 12-18 лет (комплекс 1 + комплекс 2);
5. Примерное десятидневное меню столовых Сысертского РАЙПО для обучающихся в общеобразовательных учреждениях возраста 12-18 лет (комплекс 2);
6. Техничко-технологические карты.

#### УСТАНОВЛЕНО:

##### 1. Данные учета субъекта права

1.	наименование	ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВ "СЫСЕРТСКОЕ РАЙПО"
2.	адрес	624002, Свердловская обл, Сысертский р-н, Арамиль г, 1 Мая ул, дом № 11
3.	дата регистрации	04.06.1998
4.	ИНН	6652001079
5.	ОКПО	
6.	ОГРН	1026602173575
7.	организационно-правовая форма	Потребительские общества
8.	вид собственности	Собственность потребительской кооперации
9.	наличие ППК	есть
10.	ОКВЭД	56.29
11.	группировка предпринимательства	средний бизнес
12.	руководитель: ФИО, должность	Заспанов Александр Леонидович, председатель совета
13.	телефон, факс, e-mail	8 (34374) 3-08-58, 8 (912) 607-28-29, 3-02-38, raupo-aramil@e1.ru

##### 2. Данные учета объектов

Данные по объекту								
1.	наименование	Администрация						
2.	адрес	624002, Свердловская обл, Сысертский р-н, Арамиль г, 1 Мая ул, дом № 11						
3.	ОКВЭД	56.29 Деятельность предприятий общественного питания по прочим видам организации питания						
4.	ОКОНХ							
5.	классификация предприятия розничной торговли							
6.	наличие ППК	есть						
7.	наличие ИИИ							
8.	руководитель: ФИО, должность	Заспанов Александр Леонидович, председатель совета						
9.	телефон, факс, e-mail	8 (34374) 3-08-58, 8 (912) 607-28-29, 3-02-38, raupo-aramil@e1.ru						
10.	контактная информация							
11.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы	
		все жители	29	0	3900	0	0	0
		женщины	29	0	0	0	0	0
		дети до 14 лет	0	0	0	0	0	0
Предмет проверки								
№	наименование НД	пункты НД						



п/п		
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.
Описательная часть		

**Примерное десятидневное меню столовых Сысертского РАЙПО для обучающихся в общеобразовательных учреждениях возраста 7-11 лет (комплекс 1)**

Проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза Примерного десятидневного меню столовых Сысертского РАЙПО для обучающихся в общеобразовательных учреждениях возраста 7-11 лет (комплекс 1), представленного ПОТРЕБИТЕЛЬСКИМ КООПЕРАТИВОМ "СЫСЕРТСКОЕ РАЙПО", утвержденное Председателем Правления ПК «СЫСЕРТСКОЕ РАЙПО» Н.В. Шалапугиной для организации питания детей в общеобразовательных учреждениях.

В рецептурах блюд, включенных в примерное меню, используются разрешенные в питании детей продовольственные продукты. Предусмотрено питание, включающее в себя комплекс 1 (завтрак) с учетом времени пребывания детей в общеобразовательном учреждении.

С учетом возраста обучающихся в представленном примерном меню соблюдены требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд. Для детей в возрасте с 7 до 11 лет: каша, омлет, запеканка – 150-250г, суп молочный – 250г, напитки – 200г, фрукты – 100г, сыр – 20г, яйцо – 40г.

При анализе пищевой и энергетической ценности потребление основных веществ и энергии в среднем за 10 дней для детей 7-11 лет при одноразовом питании составляет (комплекс 1):

	КОМПЛЕКС 1 (ЗАВТРАК)		Всего за день	
	факт	норма	факт	норма
Белки (г)	18,59	15,4-19,25	18,59	15,4-19,25
Жиры (г)	21,72	15,8-19,75	21,72	15,8-19,75
Углеводы (г)	86,81	67,0-83,75	86,81	67,0-83,75
Энергетическая ценность (ккал)	617,021	470,0-578,5	617,021	470,0-578,5

Пищевая и энергетическая ценность удовлетворяет требованиям усредненной суточной потребности 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. Для дополнительного обогащения рациона и обеспечения физиологической потребности в витаминах проводится С-витаминизация третьих блюд.

Представленные в меню блюда соответствуют номерам рецептов, представленных в технико-технологических картах.

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

При оценке распределения потребления пищевых веществ и энергии в процентном соотношении по приемам пищи установлено: на комплекс 1 (завтрак) приходится 26% при нормируемом показателе – 20-25%, всего на питание в общеобразовательном учреждении приходится 26% при норме 20-25%.

В рационе питания обучающихся процентное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов на комплекс 1 (завтрак) составляет 12% (при норме 10-15%), 31,7% (при норме 30-32%), 56,3% (при норме 55-60%) соответственно. В рационе питания обучающихся соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов на комплекс 1 (завтрак) составляет 1:1:4, что соответствует оптимальному соотношению. Соотношение кальция к фосфору составляет 1:1,5.

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.

Комплекс 1 (завтрак) состоит из закуски (сыр – 20г, масло сливочное – 5г с хлебом пшеничным - 30г или хлебом ржано-пшеничным – 20г, яйцо вареное – 40г, джем фруктовый – 30г, горошек зеленый – 30г, салат из моркови с яблоками – 60г, сосиска запеченная в тесте – 100г), горячего блюда (каша рисовая молочная с маслом



сливочным – 150г, суп молочный с крупой – 250г, омлет натуральный – 150 г, каша пшеничная молочная с сливочным маслом – 200г, суп молочный с вермишелью – 250 г, каша манная молочная – 250 г, макароны запеченные с сыром 200г, запеканка из творога – 150г, каша ячневая молочная – 150г, каша рисовая с изюмом – 200г. ), горячего напитка (какао на молоке – 200мл, кофейный напиток на молоке – 200мл, напиток из цикория с молоком – 200мл, чай с сахаром- 200мл, напиток из шиповника – 200мл, чай с молоком – 200мл, чай с лимоном – 200мл/7г).

Фактический суточный набор продуктов оценить невозможно, так как накопительная ведомость не представлена. При использовании данного меню рекомендуется учитывать требования приложения 8 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

**Примерное десятидневное меню столовых Сысертского РАЙПО для обучающихся в общеобразовательных учреждениях возраста 7-11 лет (комплекс 1 + комплекс 2)**

Проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза Примерного десятидневного меню столовых Сысертского РАЙПО для обучающихся в общеобразовательных учреждениях возраста 7-11 лет (комплекс 1 + комплекс 2), представленного ПОТРЕБИТЕЛЬСКИМ КООПЕРАТИВОМ "СЫСЕРТСКОЕ РАЙПО", утвержденное Председателем Правления ПК «СЫСЕРТСКОЕ РАЙПО» Н.В. Шалапугиной для организации питания детей в общеобразовательных учреждениях.

В рецептурах блюд, включенных в примерное меню, используются разрешенные в питании детей продовольственные продукты. Предусмотрено питание, включающее в себя комплекс 1 и комплекс 2 (завтрак и обед) с учетом времени пребывания детей в общеобразовательном учреждении.

С учетом возраста обучающихся в представленном примерном меню соблюдены требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд. Для детей в возрасте с 7 до 11 лет: каша, омлет, запеканка – 150-250г, суп молочный – 250г, напитки – 200г, фрукт –150г, сыр – 20г, яйцо – 40г, салаты – 60г-100г, суп – 200г-250г, мясное/рыбное – 80г-200г, гарнир - 150г.

При анализе пищевой и энергетической ценности потребление основных веществ и энергии в среднем за 10 дней для детей 7-11 лет при двухразовом питании (комплекс 1 + комплекс 2) составляет:

	КОМПЛЕКС 1 (ЗАВТРАК)		КОМПЛЕКС 2 (ОБЕД)		Всего за день	
	факт	норма	факт	норма	факт	норма
Белки (г)	18,59	15,4-19,25	26,26	23,1-26,95	44,846	38,5-46,2
Жиры (г)	21,72	15,8-19,75	28,07	23,7-27,65	49,785	39,5-47,4
Углеводы (г)	86,81	67,0-83,75	115,77	100,5-117,25	202,5735	167,5-201,0
Энергетическая ценность (ккал)	617,021	470,0-578,5	820,722	705,0-822,5	1437,743	1175,0-1410,0

Пищевая и энергетическая ценность удовлетворяет требованиям усредненной суточной потребности 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. Для дополнительного обогащения рациона и обеспечения физиологической потребности в витаминах проводится С-витаминизация третьих блюд.

Представленные в меню блюда соответствуют номерам рецептур, представленных в технико-технологических картах.

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

При оценке распределения потребления пищевых веществ и энергии в процентном соотношении по приемам пищи установлено: на комплекс 1 (завтрак) приходится 26% при нормируемом показателе – 20-25%, на комплекс 2 (обед) приходится 35% при нормируемом показателе – 30-35%, всего на питание в общеобразовательном учреждении приходится 61% при норме 50-60%.

В рационе питания обучающихся процентное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов на комплекс 1 + комплекс 2 составляет 12,5% (при норме 10-15%), 31,1% (при норме 30-32%), 56,4% (при норме 55-60%) соответственно. В рационе питания обучающихся соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов на комплекс 1 + комплекс 2 составляет 1:1:4, что соответствует оптимальному соотношению. Соотношение кальция к фосфору составляет 1:1,5.

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.

Комплекс 1 (завтрак) состоит из закуски (сыр – 20г, масло сливочное – 5г с хлебом пшеничным - 30г или хлебом ржано-пшеничным – 20г, яйцо вареное – 40г, джем фруктовый – 30г, горошек зеленый – 30г, салат из моркови с яблоками – 60г, сосиска запеченная в тесте – 100г), горячего блюда (каша рисовая молочная с маслом сливочным – 150г, суп молочный с крупой – 250г, омлет натуральный – 150 г, каша пшеничная молочная с сливочным маслом – 200г, суп молочный с вермишелью – 250 г, каша манная молочная – 250 г, макароны запеченные с сыром 200г, запеканка из творога – 150г, каша ячневая молочная – 150г, каша рисовая с изюмом – 200г. ), горячего напитка (какао на молоке – 200мл, кофейный напиток на молоке – 200мл, напиток из цикория с молоком – 200мл, чай с сахаром- 200мл, напиток из шиповника – 200мл, чай с молоком – 200мл, чай с лимоном – 200мл/7г).

Комплекс 2 (обед) включает в себя закуску (винегрет овощной – 100г, икра кабачковая – 100г, салат из моркови со сметаной – 100г, салат из белокочанной капусты – 100г, салат из свежих помидоров и огурцов – 100г, салат из свеклы с сыром – 60г, салат из свежих помидоров – 100г, салат из свежих огурцов- 100г, салат картофельный с зеленым горошком – 100г, салат из квашенной капусты – 60г), первое блюдо (суп картофельный с бобовыми – 250г, борщ из капусты с картофелем - 250г, щи из капусты с картофелем со сметаной – 250г, суп из овощей со сметаной – 200/10г, суп картофельный с мясными фрикадельками – 250г, рассольник «Ленинградский» - 250г, суп картофельный с крупой – 250г, суп «Крестыанский с крупой – 250г, суп-пюре из картофеля – 250г, суп картофельный с рыбными фрикадельками – 250г), второе блюдо (картофельное пюре с котлетой рыбной – 150/80г, макароны отварные с куриными окорочками отварными с маслом – 150/100г, каша пшеничная рассыпчатая с тефтелями из говядины с рисом паровыми – 150/80г, рис припущенный с рыбой запеченной в сметанном соусе – 150/100г, каша гречневая рассыпчатая с голубцами с мясом и рисом – 150/100г, жаркое по –домашнему – 200г, плов – 200г, картофельное пюре с печенью по-строгановски – 150/100г, капуста тушеная с куриными окорочками тушеными в соусе – 150/100г, каша гречневая рассыпчатая с кнелями из говядины паровыми – 150/80г), сладкое блюдо (сок фруктовый – 200мл, компот из смеси сухофруктов – 200мл, напиток из шиповника – 200мл, кисель из ягодного концентрата – 200мл, компот из яблок – 200мл, компот из вишни – 200мл, кофейный напиток с молоком – 200 мл, компот из кураги – 200 мл, компот из чернослива – 200мл, компот из изюма – 200мл).

Фактический суточный набор продуктов оценить невозможно, так как накопительная ведомость не представлена. При использовании данного меню рекомендуется учитывать требования приложения 8 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

#### Примерное десятидневное меню столовых Сысертского РАЙПО для обучающихся в общеобразовательных учреждениях возраста 12-18 лет (комплекс 1)

Проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза Примерного десятидневного меню столовых Сысертского РАЙПО для обучающихся в общеобразовательных учреждениях возраста 12-18 лет (комплекс 1), представленного ПОТРЕБИТЕЛЬСКИМ КООПЕРАТИВОМ "СЫСЕРТСКОЕ РАЙПО", утвержденное Председателем Правления ПК «СЫСЕРТСКОЕ РАЙПО» Н.В. Шалапугиной для организации питания детей в общеобразовательных учреждениях.

В рецептурах блюд, включенных в примерное меню, используются разрешенные в питании детей продовольственные продукты. Предусмотрено питание, включающее в себя комплекс 1 (завтрак) с учетом времени пребывания детей в общеобразовательном учреждении.

С учетом возраста обучающихся в представленном примерном меню соблюдены требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд. Для детей в возрасте с 12 до 18 лет: каша, омлет, запеканка – 200-250г, суп молочный – 300г, напитки – 200г, фрукт – 100г, сыр – 20г, яйцо – 40г.

При анализе пищевой и энергетической ценности потребление основных веществ и энергии в среднем за 10 дней для детей 11-18 лет при одноразовом питании составляет:

	КОМПЛЕКС 1 (ЗАВТРАК)		Всего за день	
	факт	норма	факт	норма
Белки (г)	20,80	18,0-22,5	20,80	18,0-22,5
Жиры (г)	23,36	18,4-23,0	23,36	18,4-23,0
Углеводы (г)	96,52	76,6-95,75	96,52	76,6-95,75
Энергетическая ценность (ккал)	679,48	542,6-678,3	679,48	542,6-678,3

Пищевая и энергетическая ценность удовлетворяет требованиям усредненной суточной потребности 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. Для дополнительного обогащения рациона и обеспечения



физиологической потребности в витаминах проводится С-витаминизация третьих блюд.

Представленные в меню блюда соответствуют номерам рецептур, представленных в технико-технологических картах.

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

При оценке распределения потребления пищевых веществ и энергии в процентном соотношении по приемам пищи установлено: на комплекс 1 (завтрак) приходится 25% при нормируемом показателе – 20-25%, всего на питание в общеобразовательном учреждении приходится 25% при норме 20-25%.

В рационе питания обучающихся процентное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов на комплекс 1 составляет 12,2% (при норме 10-15%), 30,9% (при норме 30-32%), 56,8% (при норме 55-60%) соответственно. В рационе питания обучающихся соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов на комплекс 1 (завтрак) составляет 1:1:4, что соответствует оптимальному соотношению. Соотношение кальция к фосфору составляет 1:1,5.

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.

Комплекс 1 (завтрак) состоит из закуски (сыр – 20г, масло сливочное – 5г с хлебом пшеничным - 30г или хлебом ржано-пшеничным – 30г, яйцо вареное – 40г, джем фруктовый – 30г, горошек зеленый – 30г, салат из моркови с яблоками – 100г, сосиска запеченная в тесте – 100г), горячего блюда (каша рисовая молочная с маслом сливочным – 200г, суп молочный с крупой – 250г, омлет натуральный – 150 г, каша пшеничная молочная с сливочным маслом – 200г, суп молочный с вермишелью – 300 г, омлет натуральный – 200г, каша пшеничная молочная с сливочным маслом – 250г, суп молочный с вермишелью – 300 г, каша манная молочная – 250 г, макароны запеченные с сыром - 200г, запеканка из творога – 150г, каша ячневая молочная – 200г, каша рисовая с изюмом – 200г. ), горячего напитка (какао на молоке – 200мл, кофейный напиток на молоке – 200мл, напиток из цикория с молоком – 200мл, чай с сахаром- 200мл, напиток из шиповника – 200мл, чай с молоком – 200мл, чай с лимоном – 200мл/7г).

Фактический суточный набор продуктов оценить невозможно, так как накопительная ведомость не представлена. При использовании данного меню рекомендуется учитывать требования приложения 8 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

#### **Примерное десятидневное меню столовых Сысертского РАЙПО для обучающихся в общеобразовательных учреждениях возраста 12-18 лет (комплекс 1 + комплекс 2)**

Проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза Примерного десятидневного меню столовых Сысертского РАЙПО для обучающихся в общеобразовательных учреждениях возраста 12-18 лет (комплекс 1 + комплекс 2), представленного ПОТРЕБИТЕЛЬСКИМ КООПЕРАТИВОМ "СЫСЕРТСКОЕ РАЙПО", утвержденное Председателем Правления ПК «СЫСЕРТСКОЕ РАЙПО» Н.В. Шалапугиной для организации питания детей в общеобразовательных учреждениях.

В рецептурах блюд, включенных в примерное меню, используются разрешенные в питании детей продовольственные продукты. Предусмотрено питание, включающее в себя комплекс 1 (завтрак) и комплекс 2 (обед) с учетом времени пребывания детей в общеобразовательном учреждении.

С учетом возраста обучающихся в представленном примерном меню соблюдены требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд. Для детей в возрасте с 12 до 18 лет: каша, омлет, запеканка – 200-250г, суп молочный – 300г, сыр – 20г, яйцо – 40г, салат/закуска – 100г, суп – 250г, гарнир – 180г, мясо/котлета – 100-120г, мясное блюдо – 200г-250г, фрукт – 100г-150г, напиток – 200г.

При анализе пищевой и энергетической ценности потребления основных веществ и энергии в среднем за 10 дней для детей 11-18 лет при одноразовом питании составляет:

	КОМПЛЕКС 1 (ЗАВТРАК)		КОМПЛЕКС 2 (ОБЕД)		Всего за день	
	факт	норма	факт	норма	факт	норма
Белки (г)	20,80	18,0-22,5	29,70	27,0-31,5	50,494	45-54
Жиры (г)	23,36	18,4-23,0	29,1	27,6-32,2	52,457	46-55,2
Углеводы (г)	96,52	76,6-95,75	125,21	114,9-134,1	221,7245	191,5-229,8
Энергетическая ценность (ккал)	679,48	542,6-678,3	881,508	813,9-949,6	1560,987	1356,5-1627,8

Пищевая и энергетическая ценность удовлетворяет требованиям усредненной суточной потребности 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. Для дополнительного обогащения рациона и обеспечения физиологической потребности в витаминах проводится С-витаминизация третьих блюд.

Представленные в меню блюда соответствуют номерам рецептур, представленных в технико-технологических картах.

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

При оценке распределения потребления пищевых веществ и энергии в процентном соотношении по приемам пищи установлено: на комплекс 1 (завтрак) приходится 25% при нормируемом показателе – 20-25%, на комплекс 2 (обед) приходится 32,5% при нормируемом показателе – 30-35%, всего на питание в общеобразовательном учреждении приходится 57,5% при норме 50-60%.

В рационе питания обучающихся процентное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов на комплекс 1 + комплекс 2 составляет 12,9% (при норме 10-15%), 30,3% (при норме 30-32%), 56,8% (при норме 55-60%) соответственно. В рационе питания обучающихся соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов на комплекс 1 + комплекс 2 составляет 1:1,4, что соответствует оптимальному соотношению. Соотношение кальция к фосфору составляет 1:1,5.

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.

Комплекс 1 (завтрак) состоит из закуски (сыр – 20г, масло сливочное – 5г с хлебом пшеничным - 30г или хлебом ржано-пшеничным – 30г, яйцо вареное – 40г, джем фруктовый – 30г, горошек зеленый – 30г, салат из моркови с яблоками – 100г, сосиска запечённая в тесте – 100г), горячего блюда (каша рисовая молочная с маслом сливочным – 2000г, суп молочный с крупой – 250г, омлет натуральный – 150 г, каша пшеничная молочная с сливочным маслом – 200г, суп молочный с вермишелью – 300 г, омлет натуральный – 200г, каша пшеничная молочная с сливочным маслом – 250г, суп молочный с вермишелью – 300 г, каша манная молочная – 250 г, макароны запеченные с сыром - 200г, запеканка из творога – 150г, каша ячневая молочная – 200г, каша рисовая с изюмом – 200г. ), горячего напитка (какао на молоке – 200мл, кофейный напиток на молоке – 200мл, напиток из цикория с молоком – 200мл, чай с сахаром- 200мл, напиток из шиповника – 200мл, чай с молоком – 200мл, чай с лимоном – 200мл/7г).

Комплекс 2 (обед) включает в себя закуску (винегрет овощной – 100г, икра кабачковая – 100г, салат из моркови со сметаной – 100г, салат из белокочанной капусты – 100г, салат из свежих помидоров и огурцов – 100г, салат из свеклы с сыром – 100г, салат из свежих помидоров – 100г, салат из свежих огурцов- 100г, салат картофельный с зеленым горошком – 100г, салат из квашенной капусты – 100г), первое блюдо (суп картофельный с бобовыми – 250г, борщ из капусты с картофелем - 250г, щи из капусты с картофелем со сметаной – 250г, суп из овощей со сметаной – 250/5г, суп картофельный с мясными фрикадельками – 250г, рассольник «Ленинградский» - 250г, суп картофельный с крупой – 250г, суп «Крестьянский с крупой – 250г, суп-пюре из картофеля – 250г, суп картофельный с рыбными фрикадельками – 250г), второе блюдо (картофельное пюре с котлетой рыбной – 180/100г, макароны отварные с куриными окорочками отварными с маслом – 180/100г, каша пшеничная рассыпчатая с тефтелями из говядины с рисом паровыми – 180/100г, рис припущенный с рыбой запеченной в сметанном соусе – 180/100г, каша гречневая рассыпчатая с голубцами с мясом и рисом – 180/120г, жаркое по – домашнему – 200г, плов – 250г, картофельное пюре с печенью по-строгановски – 180/100г, капуста тушеная с куриными окорочками тушеными в соусе – 180/100г, каша гречневая рассыпчатая с кнелями из говядины паровыми – 180/100г), сладкое блюдо (сок фруктовый – 200мл, компот из смеси сухофруктов – 200мл, напиток из шиповника – 200мл, кисель из ягодного концентрата – 200мл, компот из яблок – 200мл, компот из вишни – 200мл, кофейный напиток с молоком – 200 мл, компот из кураги – 200 мл, компот из чернослива – 200мл, компот из изюма – 200мл).

Фактический суточный набор продуктов оценить невозможно, так как накопительная ведомость не представлена. При использовании данного меню рекомендуется учитывать требования приложения 8 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

#### **Примерное десятидневное меню столовых Сысертского РАЙПО для обучающихся в общеобразовательных учреждениях возраста 12-18 лет (комплекс 2)**

Проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза Примерного десятидневного меню столовых Сысертского РАЙПО для обучающихся в общеобразовательных учреждениях возраста 12-18 лет (комплекс 2), представленного ПОТРЕБИТЕЛЬСКИМ КООПЕРАТИВОМ "СЫСЕРТСКОЕ РАЙПО", утвержденное Председателем Правления ПК «СЫСЕРТСКОЕ РАЙПО» Н.В. Шалапугиной для организации питания детей в общеобразовательных учреждениях.



В рецептурах блюд, включенных в примерное меню, используются разрешенные в питании детей продовольственные продукты. Предусмотрено питание, включающее в себя комплекс 2 (обед) с учетом времени пребывания детей в общеобразовательном учреждении.

С учетом возраста обучающихся в представленном примерном меню соблюдены требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд. Для детей в возрасте с 12 до 18 лет: салат/закуска – 100г, суп – 250г, гарнир – 180г, мясо/котлета – 100-120г, мясное блюдо – 200г-250г, фрукт – 100г-150г, напитки – 200г.

При анализе пищевой и энергетической ценности потребление основных веществ и энергии в среднем за 10 дней для детей 11-18 лет при однократном питании составляет:

	КОМПЛЕКС 2 (ОБЕД)		Всего за день	
	факт	норма	факт	норма
Белки (г)	29,70	27,0-31,5	29,70	27,0-31,5
Жиры (г)	29,1	27,6-32,2	29,1	27,6-32,2
Углеводы (г)	125,21	114,9-134,1	125,21	114,9-134,1
Энергетическая ценность (ккал)	881,508	813,9-949,6	881,508	813,9-949,6

Пищевая и энергетическая ценность удовлетворяет требованиям усредненной суточной потребности 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. Для дополнительного обогащения рациона и обеспечения физиологической потребности в витаминах проводится С-витаминизация третьих блюд.

Представленные в меню блюда соответствуют номерам рецептур, представленных в технико-технологических картах.

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

При оценке распределения потребления пищевых веществ и энергии в процентном соотношении по приемам пищи установлено: на комплекс 2 (обед) приходится 32,5% при нормируемом показателе – 30-35%, всего на питание в общеобразовательном учреждении приходится 32,5% при норме 30-35%.

В рационе питания обучающихся процентное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов на комплекс 2 (обед) составляет 13,5% (при норме 10-15%), 30% (при норме 30-32%), 56,8% (при норме 55-60%) соответственно. В рационе питания обучающихся соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов на комплекс 2 (обед) составляет 1:1:4, что соответствует оптимальному соотношению. Соотношение кальция к фосфору составляет 1:1,5.

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.

Комплекс 2 (обед) включает в себя закуску (винегрет овощной – 100г, икра кабачковая – 100г, салат из моркови со сметаной – 100г, салат из белокочанной капусты – 100г, салат из свежих помидоров и огурцов – 100г, салат из свеклы с сыром – 100г, салат из свежих помидоров – 100г, салат из свежих огурцов- 100г, салат картофельный с зеленым горошком – 100г, салат из квашенной капусты – 100г), первое блюдо (суп картофельный с бобовыми – 250г, борщ из капусты с картофелем - 250г, щи из капусты с картофелем со сметаной – 250г, суп из овощей со сметаной – 250/5г, суп картофельный с мясными фрикадельками – 250г, рассольник «Ленинградский» - 250г, суп картофельный с крупой – 250г, суп «Крестьянский с крупой – 250г, суп-пюре из картофеля – 250г, суп картофельный с рыбными фрикадельками – 250г), второе блюдо (картофельное пюре с котлетой рыбной – 180/100г, макароны отварные с куриными окорочками отварными с маслом – 180/100г, каша пшеничная рассыпчатая с тефтелями из говядины с рисом паровыми – 180/100г, рис припущенный с рыбой запеченной в сметанном соусе – 180/100г, каша гречневая рассыпчатая с голубцами с мясом и рисом – 180/120г, жаркое по – домашнему – 200г, плов – 250г, картофельное пюре с печенью по-строгановски – 180/100г, капуста тушеная с куриными окорочками тушеными в соусе – 180/100г, каша гречневая рассыпчатая с кнелями из говядины паровыми – 180/100г), сладкое блюдо (сок фруктовый – 200мл, компот из смеси сухофруктов – 200мл, напиток из шиповника – 200мл, кисель из ягодного концентрата – 200мл, компот из яблок – 200мл, компот из вишни – 200мл, кофейный напиток с молоком – 200 мл, компот из кураги – 200 мл, компот из чернослива – 200мл, компот из изюма – 200мл).

Фактический суточный набор продуктов оценить невозможно, так как накопительная ведомость не представлена. При использовании данного меню рекомендуется учитывать требования приложения 8 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».



Нарушений требований НД не установлено

3. Выводы:

Примерное десятидневное меню для обучающихся в общеобразовательных учреждениях возраста 7-11 лет (комплекс 1), Примерное десятидневное меню для обучающихся в общеобразовательных учреждениях возраста 7-11 лет (комплекс 1 + комплекс 2), Примерное десятидневное меню для обучающихся в общеобразовательных учреждениях возраста 12-18 лет (комплекс 1), Примерное десятидневное меню для обучающихся в общеобразовательных учреждениях возраста 12-18 лет (комплекс 1 + комплекс 2), Примерное десятидневное меню для обучающихся в общеобразовательных учреждениях возраста 12-18 лет (комплекс 2), которые ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВ „СЫСЕРТСКОЕ РАЙПО“ (624002, Свердловская обл, Сысертский р-н, Арамиль г, 1 Мая ул, дом № 11) предполагает использовать для организации питания детей в общеобразовательных учреждениях.

соответствует / не соответствует 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 общей гигиене Филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Чкаловском районе города Екатеринбурга, городе Полевской и Сысертском районе»

Аверина Евгения Владимировна

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»

Ходакова Юлия Евгеньевна

Экспертное заключение получил

*директор общешколы*

должность

13.12 2020 г.  
*Алекс*

подпись

*Терешкина О.В.*

ФИО

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