

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

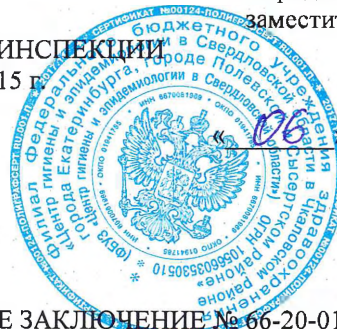
АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ ОРГАНА ИНСПЕКЦИИ  
№ RA.RU.710069 от 28 июля 2015 г.

Утверждаю

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

Д.М.Шашмурин

г.



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 66-20-015/12-401-2020

Заключение составлено 13.00 06.02.2020 г.

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.

Заявки субъекта права ООО «Школяр» (620103, Свердловская область, г. Екатеринбург, На основании Окружная ул., строение 88, оф.1) вх. №66-20/5614-2019 от 15.10.2019г. 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.) |   |   |
| Гиндуллина Ирина Ивановна  | Заведующий отделом, врач по гигиене детей и подростков Филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области Чкаловском районе города Екатеринбурга, городе Полевской и Сысертском районе» | Сертификат специалиста по общей гигиене №0166180468820 от 23.04.2016 г., выдан ГБОУ ВПО "УГМУ" Министерства здравоохранения РФ" |

проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза с 15.10.2019 по 06.02.2020

Примерного двухнедельного меню для обучающихся в общеобразовательных учреждениях (завтраки для учащихся 1-4 классов), Примерного двухнедельного меню для обучающихся в общеобразовательных учреждениях (завтраки для учащихся 5-11 классов), Примерного двухнедельного меню для обучающихся в общеобразовательных учреждениях (завтраки и обеды для учащихся 1-4 классов), Примерного двухнедельного меню для обучающихся в общеобразовательных учреждениях (завтраки и обеды для учащихся 5-11 классов), которые ООО «ШКОЛЯР» (620103, Свердловская область, г. Екатеринбург, Окружная ул., строение 88, оф.1) предполагает использовать для организации питания детей в общеобразовательных учреждениях.

в отношении:

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ШКОЛЯР"  
620103, Свердловская область, г. Екатеринбург, Окружная ул., строение 88, оф.1  
на объекте:

|               |  |
|---------------|--|
| Администрация | 620103, Свердловская область, г. Екатеринбург, Окружная ул., строение 88, оф.1 |
|---------------|--|

Материалы для проведения экспертизы представил:

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ШКОЛЯР"  
620085, г. Екатеринбург, Патриса Лумумбы ул., 25 офис 318

Материалы поступили «15» октября 2019 г., «15» ноября 2019г., «27» декабря 2019г., «30» января 2020г., «31» января 2020г.

Рассмотрев материалы (копии):

1. Примерное двухнедельное меню для обучающихся в общеобразовательных учреждениях (завтраки для учащихся 1-4 классов).
2. Примерное двухнедельное меню для обучающихся в общеобразовательных учреждениях (завтраки для учащихся 5-11 классов).
3. Примерное двухнедельное меню для обучающихся в общеобразовательных учреждениях (завтраки и обеды для учащихся 1-4 классов).
4. Примерное двухнедельное меню для обучающихся в общеобразовательных учреждениях (завтраки и обеды для учащихся 5-11 классов).
5. Технологические карты.
6. Накопительная ведомость.

**УСТАНОВЛЕНО:**

1. Данные учета субъекта права

|     |                                 |  |
|-----|---------------------------------|--|
| 1.  | наименование                    | Общество с ограниченной ответственностью "ШКОЛЯР"                              |
| 2.  | адрес                           | 620103, Свердловская область, г. Екатеринбург, Окружная ул., строение 88, оф.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 | микро бизнес   |
| 12. | руководитель: ФИО, должность    | Степанова Анна Георгиевна, директор  |
| 13. | телефон, факс, e-mail           | 8-904-54-33-239, sh-256@mail.ru  |

2. Данные учета объектов

| Данные по объекту |   |  |           |                 |        |         |                   |   |
|-------------------|---|--|-----------|-----------------|--------|---------|-------------------|---|
| 1.                | наименование  | Администрация  |           |                 |        |         |                   |   |
| 2.                | адрес   | 620103, Свердловская область, г. Екатеринбург, Окружная ул., строение 88, оф.1           |           |                 |        |         |                   |   |
| 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   | нет  |           |                 |        |         |                   |   |
| 8.                | руководитель: ФИО, должность                            | Степанова Анна Георгиевна, директор  |           |                 |        |         |                   |   |
| 9.                | телефон, факс, e-mail                                   | 8-904-54-33-239, sh-256@mail.ru  |           |                 |        |         |                   |   |
| 10.               | контактная информация                                   |  |           |                 |        |         |                   |   |
| 11.               | численность населения под влиянием деятельности объекта | условия труда  | продукция | работы и услуги | сбросы | выбросы | загрязнение почвы |   |
|                   |   | все жители   | 92        | 0               | 9258   | 0       | 0                 | 0 |
|                   |   | женщины  | 91        | 0               | 0      | 0       | 0                 | 0 |
|                   |   | дети до 14 лет   | 0         | 0               | 0      | 0       | 0                 | 0 |

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., 6.30. |

Описательная часть

**Примерное двухнедельное меню для обучающихся в общеобразовательных учреждениях Чкаловского района (завтраки для учащихся 1-4 классов)**

Проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза Примерного двухнедельного меню для обучающихся в общеобразовательных учреждениях (завтраки для учащихся 1-4 классов), представленное обществом с ограниченной ответственностью «Школяр», утвержденное директором ООО «Школяр» А.Г. Степановой 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 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 – 150-200г, напитки – 200 г, фрукты – 170-180 г, мясное, рыбное блюдо – 80 г, гарнир – 150 г.

При анализе пищевой и энергетической ценности потребление основных веществ и энергии в среднем за 12 дней для детей 7-11 лет при одноразовом питании составляет:

|                                | ЗАВТРАК |                    | Всего за день |                    |
|--------------------------------|---------|--------------------|---------------|--------------------|
|                                | факт    | норма              | факт          | норма              |
| Белки (г)                      | 21,46   | <b>15,4-19,25</b>  | 21,46         | <b>15,4-19,25</b>  |
| Жиры (г)                       | 19,75   | <b>15,8-19,75</b>  | 19,75         | <b>15,8-19,75</b>  |
| Углеводы (г)                   | 74,21   | <b>67,0-83,75</b>  | 74,21         | <b>67,0-83,75</b>  |
| Энергетическая ценность (ккал) | 557,7   | <b>470,0-578,5</b> | 557,7         | <b>470,0-578,5</b> |

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.

Представленные в меню блюда соответствуют номерам рецептур, представленных в технологических картах, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд. Технологические карты оформлены в соответствии с рекомендациями (приложение №5 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»)

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».

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.

При оценке распределения потребления пищевых веществ и энергии в процентном соотношении по приемам пищи установлено: на завтрак приходится 23,7% при нормируемом показателе – 20-25%, всего на питание в общеобразовательном учреждении приходится 23,7% при норме 20-25%.

В рационе питания обучающихся соотношение пищевых веществ, белков, жиров и углеводов на завтрак составляет в процентном отношении от калорийности составляет: белки 15,3% при норме 10-15%, жиры 31,3% при норме 30-32%, углеводы 53,2 при норме 55-60%, что соответствует оптимальному соотношению. Соотношение кальция к фосфору составляет 1:1,5.

Завтрак состоит из закуски (бутерброд с сыром (с мукой зародышей пшеницы) – 30/15, бутерброд с маслом (с мукой зародышей пшеницы) – 30/10, помидоры свежие - 40, огурец свежий – 40), горячего блюда (каша пшенная молочная с маслом 200/5, макаронные изделия отварные с котлетой из говядины – 150/80, запеканка из творога со сгущенным молоком – 150/20, пюре картофельное с горбушей припущенной – 150/80, капуста белокочанная отварная с маслом сливочным с филе куриным тушеным в красном соусе 150/70/20, рулет или запеканка картофельная с овощами 150, каша рисовая молочная с маслом – 200/5, картофель отварной с тефтелями рыбными с рисом и морковью 150/80, запеканка капустная с мясом – 200, омлет натуральный – 150, рагу овощное с биточками из мяса 150/80, каша молочная «Дружба» – 200/10) и горячего напитка (чай с молоком – 200, чай с лимоном – 200/7, кисель Валетек – 200, чай с сахаром – 200, кофейный напиток на молоке – 200, какао «Несквик» на молоке – 200). В завтрак включены овощи и фрукты.

При анализе накопительной ведомости в среднем за 12 дней установлено соответствие потребления основных продуктов рекомендуемым физиологическим нормам потребления, согласно приложению 8 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

**Примерное двухнедельное меню для обучающихся в общеобразовательных учреждениях Чкаловского района (завтраки и обеды для учащихся 1-4 классов)**

Проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза Примерного двухнедельного меню для обучающихся в общеобразовательных учреждениях (завтраки и обеды для учащихся 1-4 классов), представленное обществом с ограниченной ответственностью «Школяр», утвержденное директором ООО «Школяр» А.Г. Степановой 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 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: овощи порционно, подгарнировка – 20-40 г, каша, омлет, запеканка – 150-200г, напитки – 200г, фрукты – 150-180 г., мясное, рыбное блюдо – 80-100г, гарнир – 150г, суп – 250г.

При анализе пищевой и энергетической ценности потребление основных веществ и энергии в среднем за 12 дней для детей 7-11 лет при двухразовом питании составляет:

|                                | ЗАВТРАК |                    | ОБЕД   |                     | Всего за день |                      |
|--------------------------------|---------|--------------------|--------|---------------------|---------------|----------------------|
|                                | факт    | норма              | факт   | норма               | факт          | норма                |
| Белки (г)                      | 21,43   | <b>15,4-19,25</b>  | 29,72  | <b>23,1-26,95</b>   | 51,15         | <b>38,5-46,2</b>     |
| Жиры (г)                       | 19,52   | <b>15,8-19,75</b>  | 26,51  | <b>23,7-27,65</b>   | 46,02         | <b>39,5-47,4</b>     |
| Углеводы (г)                   | 74,23   | <b>67,0-83,75</b>  | 110,07 | <b>100,5-117,25</b> | 184,3         | <b>167,5-201,0</b>   |
| Энергетическая ценность (ккал) | 558,31  | <b>470,0-578,5</b> | 797,7  | <b>705,0-822,5</b>  | 1356,01       | <b>1175,0-1410,0</b> |

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.

Представленные в меню блюда соответствуют номерам рецептов, представленных в технологических картах, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд. Технологические карты оформлены в соответствии с рекомендациями (приложение №5 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»)

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».

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.

При оценке распределения потребления пищевых веществ и энергии в процентном соотношении по приемам пищи установлено: на завтрак приходится 23,7% при нормируемом показателе – 20-25%, на обед приходится 33,9% при нормируемом показателе – 30-35%, всего на питание в общеобразовательном учреждении приходится 58% при норме 50-60%.

В рационе питания обучающихся соотношение пищевых веществ, белков, жиров и углеводов на завтрак и обед составляет в процентном отношении от калорийности составляет: белки 15% при норме 10-15%, жиры 30,5% при норме 30-32%, углеводы 55% при норме 55-60%, 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.

Завтрак состоит из закуски (бутерброд с сыром (с мукой зародышей пшеницы) – 30/15, бутерброд с маслом (с мукой зародышей пшеницы) – 30/10, помидоры свежие - 40, огурец свежий – 40), горячего блюда (каша пшеничная молочная с маслом 200/5, макаронные изделия отварные с котлетой из говядины – 150/80, запеканка из творога со сгущенным молоком – 150/20, пюре картофельное с горбушей припущенной – 150/80, капуста белокочанная отварная с маслом сливочным с филе куриным тушеным в красном соусе 150/70/20, рулет или запеканка картофельная с овощами 150, каша рисовая молочная с маслом – 200/5, картофель отварной с тефтелями рыбными с рисом и морковью 150/80, запеканка капустная с мясом – 200, омлет натуральный – 150, рагу овощное с биточками из мяса 150/80, каша молочная «Дружба» – 200/10) и горячего напитка (чай с молоком – 200, чай с лимоном – 200/7, кисель Валетек – 200, чай с сахаром – 200, кофейный напиток на молоке – 200, какао «Несвик» на молоке – 200).

Обед включает в себя закуску (помидоры свежие – 20, огурец «Соленый молодец» - 20, горошек зеленый консервированный – 20, помидор свежий «Пикантный» - 40, огурец свежий – 40, яйцо вареное, кукуруза консервированная – 30, пирожок с картофелем - 75), первое блюдо (суп картофельный с макаронными изделиями – 250, суп картофельный с бобовыми – 250, щи из свежей капусты с картофелем и сметаной – 250/10, борщ с капустой и картофелем и сметаной – 250/10, рассольник «Ленинградский» со сметаной – 250/10, суп молочный с крупой -250, суп картофельный с горбушей – 250, суп пюре из разных овощей с гречками – 250/10), второе блюдо (каша гречневая вязкая с гуляшом из говядины – 150/35/45, пюре картофельное с морковью с горбушей припущенной с овощами – 150/80, рис припущенный с овощами с колбасками витаминными с маслом – 150/80/5, бобовые отварные с котлетой из мяса с маслом – 150/80/5, макаронные изделия отварные с сосисками – 150/100, рагу овощное с биточками из рубленого мяса – 150/80, жаркое по-домашнему из мяса – 200, рис припущенный с овощами с фрикадельками из куриного филе – 150/80, макаронные изделия отварные с кнели из мяса с маслом – 150/80/5, пюре картофельное с горбушей припущенной – 150/80, каша гречневая вязкая с котлетой Маленький секрет с сыром – 150/80, плов из мяса с куркумой – 100/50, сладкое блюдо (компот из вишни – 200, напиток из шиповника – 200, чай фруктовый с черноплодной рябиной – 200, напиток Валетек-лайт – 200, чай фруктовый с клубникой – 200, напиток из смородины - 200, компот из кураги – 200, компот из яблок – 200, чай фруктовый с клюквой – 200).

Ежедневно в рацион включены мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыба, яйца, сыр, творог включены в рацион 1 раз в 2-3 дня.

При анализе накопительной ведомости в среднем за 12 дней установлено соответствие потребления основных продуктов рекомендуемым физиологическим нормам потребления, согласно приложению 8 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

#### **Примерное двухнедельное меню для обучающихся в общеобразовательных учреждениях Чкаловского района (завтраки для учащихся 5-11 классов)**

Проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза Примерного двухнедельного меню для обучающихся в общеобразовательных учреждениях (завтраки для учащихся 5-11 классов), представленное обществом с ограниченной ответственностью «Школяр», утвержденное директором ООО «Школяр» А.Г. Степановой 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 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 – 150-200г, напитки – 200 г, фрукты – 170-180 г, мясное, рыбное блюдо – 80 г, гарнир – 150 г.

С учетом возраста обучающихся в представленном примерном меню соблюдены требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд. Для детей в возрасте с 11 лет и старше: каша, омлет, запеканка – 200г, напитки – 200г, фрукты – 150-180г, мясное, рыбное блюдо – 100г, гарнир – 180г.

При анализе пищевой и энергетической ценности потребление основных веществ и энергии в среднем за 12 дней для детей 7-11 лет при одноразовом питании составляет:

При анализе пищевой и энергетической ценности потребление основных веществ и энергии в среднем за 12 дней для детей 11 лет и старше при одноразовом питании составляет:

|                                | ЗАВТРАК |             | Всего за день |             |
|--------------------------------|---------|-------------|---------------|-------------|
|                                | факт    | норма       | факт          | норма       |
| Белки (г)                      | 25,78   | 18,0-22,5   | 25,78         | 18,0-22,5   |
| Жиры (г)                       | 23,88   | 18,4-23,0   | 23,88         | 18,4-23,0   |
| Углеводы (г)                   | 81,61   | 76,6-95,75  | 81,61         | 76,6-95,75  |
| Энергетическая ценность (ккал) | 644,5   | 542,6-678,3 | 644,5         | 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.

Представленные в меню блюда соответствуют номерам рецептур, представленных в технологических картах, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд. Технологические карты оформлены в соответствии с рекомендациями (приложение №5 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»)

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».

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.

При оценке распределения потребления пищевых веществ и энергии в процентном соотношении по приемам пищи установлено: на завтрак приходится 24% при нормируемом показателе – 20-25%, всего на питание в общеобразовательном учреждении приходится 24% при норме 20-25%.

В рационе питания обучающихся соотношение пищевых веществ, белков, жиров и углеводов на завтрак составляет в процентном отношении от калорийности составляет: белки 15,9% при норме 10-15%, жиры 33% при норме 30-32%, углеводы 53 при норме 55-60%, что соответствует оптимальному соотношению. Соотношение кальция к фосфору составляет 1:1,5.

Завтрак состоит из закуски (бутерброд с сыром (с мукой зародышей пшеницы) – 30/15, бутерброд с маслом (с мукой зародышей пшеницы) – 30/10, помидоры свежие - 40, огурец свежий – 30, огурец «Соленый молодец» - 40, яйцо вареное, горошек зеленый консервированный – 30), горячего блюда (макаронные изделия отварные с тефтелями – 180/100, запеканка из творога со сгущенным молоком – 200, пюре картофельное с горбушей припущенной – 180/100, рис припущенный с овощами с филе куриным тушеным в красном соусе 180/80/20, капуста тушеная/картофель отварной с сосиской – 50/130/100, капуста тушеная с фрикадельками из филе куриного – 180/100, каша рисовая молочная с маслом – 200/5, пюре картофельное с биточками рыбными – 180/100, рис припущенный с овощами с кнели из говядины – 180/100, омлет натуральный – 200, рагу овощное с шницелем мясным 180/100, каша молочная «Дружба» – 200/10) и горячего напитка (чай с лимоном – 200/7, напиток из вишни – 200, напиток Валетек Лайт – 200, чай с сахаром – 200, компот из яблок, чай фруктовый с клюквой – 200, кофейный напиток на молоке – 200, какао «Несквик» на молоке – 200). В завтрак включены овощи и фрукты.

При анализе накопительной ведомости в среднем за 12 дней установлено соответствие потребления основных продуктов рекомендуемым физиологическим нормам потребления, согласно приложению 8 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

#### **Примерное двухнедельное меню для обучающихся в общеобразовательных учреждениях Чкаловского района (завтраки и обеды для учащихся 5-11 классов)**

Проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза Примерного двухнедельного меню для обучающихся в общеобразовательных учреждениях (завтраки и обеды для учащихся 5-11 классов), представленное обществом с ограниченной ответственностью «Школяр», утвержденное директором ООО «Школяр» А.Г. Степановой 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 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 11 лет и старше: каша, омлет, запеканка – 200г, напитки – 200г, фрукты – 150-180г, мясное, рыбное блюдо – 100г, гарнир – 180г, овощи порционно, подгарнировка – 30-40г, суп – 250г.

При анализе пищевой и энергетической ценности потребление основных веществ и энергии в среднем за 12 дней для детей 11 лет и старше при двухразовом питании составляет:

|                                | ЗАВТРАК |             | ОБЕД   |             | Всего за день |               |
|--------------------------------|---------|-------------|--------|-------------|---------------|---------------|
|                                | факт    | норма       | факт   | норма       | факт          | норма         |
| Белки (г)                      | 25,64   | 18,0-22,5   | 32,96  | 27,0-31,5   | 58,6          | 45,0-54,0     |
| Жиры (г)                       | 23,8    | 18,4-23,0   | 29,1   | 27,6-32,2   | 52,9          | 46,0-55,2     |
| Углеводы (г)                   | 82,51   | 76,6-95,75  | 124,32 | 114,9-134,1 | 206,8         | 191,5-229,8   |
| Энергетическая ценность (ккал) | 647,1   | 542,6-678,3 | 891    | 813,9-949,6 | 1538,1        | 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.

Представленные в меню блюда соответствуют номерам рецептур, представленных в технологических картах, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд. Технологические карты оформлены в соответствии с рекомендациями (приложение №5 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»)

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».

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.

При оценке распределения потребления пищевых веществ и энергии в процентном соотношении по приемам пищи установлено: на завтрак приходится 23,8% при нормируемом показателе – 20-25%, на обед приходится 32,8% при нормируемом показателе – 30-35%, всего на питание в общеобразовательном учреждении приходится 56,6% при норме 50-60%.

В рационе питания обучающихся соотношение пищевых веществ, белков, жиров и углеводов на завтрак и обед составляет в процентном отношении от калорийности составляет: белки 15,2% при норме 10-15%, жиры 30,9% при норме 30-32%, углеводы 54% при норме 55-60%, 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.

Завтрак состоит из закуски (бутерброд с сыром (с мукой зародышей пшеницы) – 30/15, бутерброд с маслом (с мукой зародышей пшеницы) – 30/10, помидоры свежие - 40, огурец свежий – 30, огурец «Соленый молодец» - 40, яйцо вареное, горошек зеленый консервированный – 30), горячего блюда (макаронные изделия отварные с тефтелями – 180/100, запеканка из творога со сгущенным молоком – 200, пюре картофельное с горбушей припущенной – 180/100, рис припущенный с овощами с филе куриным тушеным в красном соусе 180/80/20, капуста тушеная/картофель отварной с сосиской – 50/130/100, капуста тушеная с фрикадельками из филе куриного – 180/100, каша рисовая молочная с маслом – 200/5, пюре картофельное с биточками рыбными – 180/100, рис припущенный с овощами с кнели из говядины – 180/100, омлет натуральный – 200, рагу овощное с шницелем мясным 180/100, каша молочная «Дружба» – 200/10) и горячего напитка (чай с лимоном – 200/7, напиток из вишни – 200, напиток Валетек Лайт – 200, чай с сахаром – 200, компот из яблок, чай фруктовый с клюквой – 200, кофейный напиток на молоке – 200, какао «Несквик» на молоке – 200). В завтрак включены овощи и фрукты.

Обед включает в себя закуску (помидоры свежие – 30, огурец «Соленый молодец» - 30, огурец «Пряный молодец» - 30/1, горошек зеленый консервированный – 20, подгарнировка из свеклы с яблоками – 30, огурец свежий – 30, подгарнировка из свеклы с сыром – 30, подгарнировка из морской капусты с маслом – 30, яйцо вареное), первое блюдо (суп картофельный с макаронными изделиями – 250, суп картофельный с бобовыми – 250, щи из свежей капусты с картофелем и сметаной – 250/10, борщ с капустой и картофелем и сметаной – 250/10, рассольник «Ленинградский» со сметаной – 250/10, суп картофельный с горбушей – 250/20, суп пюре из разных овощей с гречками – 250/10), второе блюдо (капуста тушеная с котлетой из филе куриного 180/100, макаронные изделия отварные с сосиской отварной 180/100, морковь с зеленым горошком в молочном соусе с тефтелями из мяса – 180/100, пюре картофельное с биточками рыбными – 180/100, каша гречневая вязкая с курицей отварной – 180/100, капуста тушеная/картофель отварной с сосиской отварной – 50/130/100, каша перловая рассыпчатая с зразами «Верх-Исетскими» - 180/100, картофель отварной с горбушей, запеченной с яйцом – 180/100, каша гречневая рассыпчатая с гуляшом из мяса – 180/50/50, запеканка картофельная с филе куриным 150/50, морковь с зеленым горошком в молочном соусе с биточками из мяса – 180/100, рагу овощное с горбушей, запеченной под молочным соусом – 180/140), сладкое блюдо (компот из яблок – 200, напиток из клюквы – 200, напиток из шиповника – 200, напиток Валетек-лайт – 200, чай фруктовый с вишней – 200, напиток из смородины -200, компот из кураги – 200, напиток из клубники – 200, компот из клубники – 200, компот из смеси сухофруктов – 200).

Ежедневно в рацион включены мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыба, яйца, сыр, творог включены в рацион 1 раз в 2-3 дня.

При анализе накопительной ведомости в среднем за 12 дней установлено соответствие потребления основных продуктов рекомендуемым физиологическим нормам потребления, согласно приложению 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 двухнедельное меню для обучающихся в общеобразовательных учреждениях (завтраки для учащихся 1-4 классов), Примерное двухнедельное меню для обучающихся в общеобразовательных учреждениях (завтраки для учащихся 5-11 классов), Примерное двухнедельное меню для обучающихся в общеобразовательных учреждениях (завтраки и обеды для учащихся 1-4 классов), Примерное двухнедельное меню для обучающихся в общеобразовательных учреждениях (завтраки и обеды для учащихся 5-11 классов), которые ООО «ШКОЛЯР» (620085, г. Екатеринбург, Патриса Лумумбы ул., 25 офис 318) 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

Экспертное заключение составлено:

Заведующий отделом, врач по гигиене детей и подростков Филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области Чкаловском районе города Екатеринбурга, городе Полевской и Сысертском районе»

Гиндуллина Ирина Ивановна

Экспертное заключение получил

*рук-ль отдела кадров*

*18.02* 20*19* г.

должность

подпись

ФИО

*по доверенности №1 от 09.01.2019*

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