

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
Марта, дом 177 А

тел. (343)210-94-37, E-mail: mail_15@66.rosпотребнадзор.ru

ОКПО 01941785, ОГРН 1056603530510, ИНН/КПП

6670081969/667402001

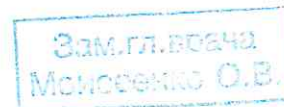
уникальный номер записи об аккредитации в реестре
аккредитованных лиц № RA.RU.710351

дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц
05.05.2021



Утверждаю

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



О.Ю. Козловских

« 14 » декабря 2021 г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 66-20-015/12-4284-2021

14.12.2021г. 15:00

Заключение составлено 620130, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. 8 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 вх. №66-20/6260-2021 от 10.12.2021г., договора №4441 от 10.12.2021г. на

На основании оказания услуг по проведению санитарно-эпидемиологической экспертизы

Общества с ограниченной ответственностью «Олес» (620010, Свердловская область, г.
Екатеринбург, Бородин ул., 26)

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.)

Ходакова Юлия Евгеньевна	Заведующий отделом, 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 10.12.2021г. по 14.12.2021г.

Примерного 2-х недельного всесезонного меню завтраков для учащихся 1-4 классов в образовательных учреждениях, Примерного 2-х недельного всесезонного меню завтраков и обедов для учащихся 1-4 классов в образовательных учреждениях, Примерного 2-х недельного всесезонного меню завтраков для учащихся 5-11 классов в образовательных учреждениях, Примерного 2-х недельного всесезонного меню завтраков и обедов для учащихся 5-11 классов в образовательных учреждениях, которые Общество с ограниченной ответственностью «Олес» (620010, Свердловская область, г. Екатеринбург, Бородин ул., 26) предполагает использовать для организации питания детей в общеобразовательных организациях.

в отношении:

Общество с ограниченной ответственностью «Олес»

620010, Свердловская область, г. Екатеринбург, Бородин ул., 26

на объекте:

Администрация	620010, Свердловская область, г. Екатеринбург, Бородин ул., 26
---------------	--

Материалы для проведения экспертизы представил:

Общество с ограниченной ответственностью «Олес»

620010, Свердловская область, г. Екатеринбург, Бородин ул., 26

Материалы поступили 10.12.2021г., 13.12.2021г.

Рассмотрев материалы (копии):

1. Примерное 2-х недельное всесезонное меню завтраков для учащихся 1-4 классов в образовательных учреждениях
2. Примерное 2-х недельное всесезонное меню завтраков и обедов для учащихся 1-4 классов в образовательных учреждениях
3. Примерное 2-х недельное всесезонное меню завтраков для учащихся 5-11 классов в образовательных учреждениях
4. Примерное 2-х недельное всесезонное меню завтраков и обедов для учащихся 5-11 классов в образовательных учреждениях
5. Технологические карты

УСТАНОВЛЕНО:

1. Данные учета субъекта права

1.	наименование	ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ОЛЕС"
2.	адрес	620010, Свердловская область, г. Екатеринбург, Бородина ул., 26
3.	дата регистрации	05.02.1999
4.	ИНН	6664006593
5.	ОКПО	
6.	ОГРН	1026605768144
7.	организационно-правовая форма	Общества с ограниченной ответственностью
8.	вид собственности	Частная собственность
9.	наличие ППК	есть
10.	ОКВЭД	52.11
11.	группировка предпринимательства	средний бизнес
12.	руководитель: ФИО, должность	Васьков Евгений Леонидович, управляющий
13.	телефон, факс, e-mail	8-902-87-12-509, oles 4@k66.ru

2. Данные учета объектов

Данные по объекту								
1.	наименование	Администрация						
2.	адрес	620010, Свердловская область, г. Екатеринбург, Бородина ул., 26						
3.	ОКВЭД	55.5 Деятельность столовых при предприятиях и учреждениях и поставка продукции общественного питания						
4.	ОКОНХ							
5.	классификация предприятия розничной торговли							
6.	наличие ППК	есть						
7.	наличие ИИИ	нет						
8.	руководитель: ФИО, должность	Васьков Евгений Леонидович, управляющий						
9.	телефон, факс, e-mail	8-902-87-12-509, oles 4@k66.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 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения	8.1.2., 8.1.2.3., 8.1.3., 8.1.4., 8.1.6.						
Описательная часть								

Примерное 2-х недельное всесезонное меню завтраков для учащихся 1-4 классов в образовательных

учреждениях

Проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза Примерного 2-х недельного всесезонного меню завтраков для учащихся 1-4 классов в образовательных учреждениях, представленного ООО «Олес» для организации питания детей в общеобразовательных учреждениях.

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

С учетом возраста обучающихся в представленном примерном меню соблюдены требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд, в том числе суммарные объемы блюд по приемам пищи. Для детей в возрасте с 7 до 10 лет: Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо 150-200г, Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.) 60-100г, Первое блюдо 200-250г, Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) 90-120г, Гарнир 150-200г, Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок) 180-200г, Фрукты 100г. Суммарный объем порций блюд в среднем за 2 недели в завтрак составляет 613г при нормативном показателе – не менее 500г.

При анализе пищевой и энергетической ценности потребление основных веществ и энергии в среднем за 2 недели для учащихся 1-4 классов при одноразовом питании составляет:

	ЗАВТРАК		ВСЕГО ЗА ДЕНЬ	
	факт	норма	факт	норма
Белки (г)	20,0	15,4-19,3	20,0	15,4-19,3
Жиры (г)	18,1	15,8-19,8	18,1	15,8-19,8
Углеводы (г)	75,8	67,0-83,8	75,8	67,0-83,8
Энергетическая ценность (ккал)	546,5	470,0-587,5	546,5	470,0-587,5

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, 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.

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 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

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

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

В рационе питания детей соотношение белков, жиров и углеводов составляет 1:1,4, что соответствует оптимальному соотношению.

Завтрак состоит из горячего блюда (кура отварная с макаронными изделиями отварными – 100/150; каша пшеничная молочная с маслом – 200/10; запеканка из творога с молоком сгущенным – 150/20; голубцы ленивые в соусе с пюре картофельным – 120/150; каша «Царская» - 50/150; каша «Дружба» - 200/10; кнели куриные с капустой тушеной – 90/150; омлет с мясными продуктами – 150/5; суфле «Рыбка» с рисом припущенным – 90/150); закуски (батон витаминизированный с сыром – 40/40; помидоры свежие – 60; салат из свежей капусты со свежим огурцом – 60; батон витаминизированный с маслом сливочным – 40/10; огурцы соленые - 60); напитка (напиток «Валетек» - 200; какао «Несвик» - 200; чай с лимоном – 200/5; кофейный напиток с молоком – 200; чай с сахаром – 200; чай с молоком – 200); фрукта (яблоко, банан, апельсин) – 150.

Фактический суточный набор продуктов оценить невозможно, так как накопительная ведомость не представлена. При использовании данного меню рекомендуется учитывать требования приложения №7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Примерное 2-х недельное всесезонное меню завтраков и обедов для учащихся 1-4 классов в образовательных учреждениях

Проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза Примерного 2-х недельного всесезонного меню завтраков и обедов для учащихся 1-4 классов в образовательных учреждениях, представленного ООО «Олес» для организации питания детей в общеобразовательных учреждениях.

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

С учетом возраста обучающихся в представленном примерном меню соблюдены требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд, в том числе суммарные объемы блюд по приемам пищи. Для детей в возрасте с 7 до 10 лет: Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо 150-200г, Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.) 60-100г, Первое блюдо 200-250г, Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо

из мяса птицы) 90-120г, Гарнир 150-200г, Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок) 180-200г, Фрукты 100г. Суммарный объем порций блюд в среднем за 2 недели в завтрак составляет 615г при нормативном показателе – не менее 500г, в обед – 870г при нормируемом показателе – не менее 700г.

При анализе пищевой и энергетической ценности потребление основных веществ и энергии в среднем за 2 недели для учащихся 1-4 классов и старше при двухразовом питании составляет:

	ЗАВТРАК		ОБЕД		ВСЕГО ЗА ДЕНЬ	
	факт	норма	факт	норма	факт	норма
Белки (г)	20,2	15,4-19,3	25,2	23,1-27,0	45,4	38,5-46,2
Жиры (г)	18,4	15,8-19,8	25,4	23,7-27,7	43,8	39,5-47,4
Углеводы (г)	76,2	67,0-83,8	107,3	100,5-117,3	283,6	167,5-201,0
Энергетическая ценность (ккал)	551,4	470,0-587,5	758,9	705,0-822,5	1310,3	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.

Представленные в меню блюда соответствуют номерам рецептур, представленных в технологических картах, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд.

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 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

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

При оценке распределения потребления пищевых веществ и энергии в процентном соотношении по приемам пищи установлено: на завтрак приходится 24% при нормируемом показателе – 20-25%, на обед приходится 32% при нормируемом показателе – 30-35%, всего на питание в общеобразовательном учреждении приходится 56% при норме 50-60%.

В рационе питания детей соотношение белков, жиров и углеводов составляет 1:1:4, что соответствует оптимальному соотношению.

Завтрак состоит из горячего блюда (кура отварная с макаронными изделиями отварными – 100/150; каша пшеничная молочная с маслом – 200/10; запеканка из творога с молоком сгущенным – 150/20; голубцы ленивые в соусе с пюре картофельным – 120/150; каша «Царская» - 50/150; каша «Дружба» - 200/10; кнели куриные с капустой тушеной – 90/150; омлет с мясными продуктами – 150/5; суфле «Рыбка» с рисом припущенным – 90/150); закуски (батон витаминизированный с сыром – 40/40; помидоры свежие – 60; салат из свежей капусты со свежим огурцом – 60; батон витаминизированный с маслом сливочным – 40/10; огурцы соленые - 60); напиток (напиток «Валетек» - 200; какао «Несквик» - 200; чай с лимоном – 200/5; кофейный напиток с молоком – 200; чай с сахаром – 200; чай с молоком – 200); фрукта (яблоко, банан, апельсин) – 150.

Обед включает закуску (огурцы свежие – 60; горошек зеленый – 60; салат из отварной свеклы с маслом – 100; салат из припущенной моркови с яблоками – 60; помидоры свежие – 60; салат из отварной свеклы и моркови с маслом – 60; салат из отварного картофеля – 60; салат из свежих огурцов и помидоров - 60); первое горячее блюдо (суп картофельный с горохом – 250; борщ со сметаной – 250/10; суп-пюре из разных овощей с гренками – 250/10; рассольник «Ленинградский» со сметаной – 250/10; щи из свежей капусты со сметаной – 250/10; суп картофельный с макаронными изделиями – 250; борщ с морской капустой со сметаной – 250/10; суп из разных овощей с горошком со сметаной – 250/10); второе горячее блюдо (рулет куриный с омлетом с пюре картофельным – 100/150; рыба припущенная с картофелем в молоке – 90/150; тефтели из говядины в соусе с рисом припущенным – 120/180; плов из говядины – 50/150; суфле из филе куриного с сыром – 90/150; плов из мяса свинины – 150; тефтели из говядины в соусе с кашей гречневой рассыпчатой – 120/180; биточки из мяса говядины с сыром с макаронными изделиями отварными – 100/180; кнели из горбуши с пюре картофельным – 90/150; гуляш из мяса говядины с картофелем отварным – 50/50/150); напиток (чай с сахаром – 200; компот из свежих яблок – 200; напиток из шиповника – 200; компот из сухофруктов – 200; чай с лимоном – 200; напиток из клубники – 200; компот из яблок и смородины – 200; компот из изюма – 200; компот из свежих груш – 200); выпечка (ватрушка с повидлом – 75); фрукт (апельсин – 150).

Фактический суточный набор продуктов оценить невозможно, так как накопительная ведомость не представлена. При использовании данного меню рекомендуется учитывать требования приложения №7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Примерное 2-х недельное всесезонное меню завтраков для учащихся 5-11 классов в образовательных учреждениях

Проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза Примерного 2-х недельного всесезонного меню

завтраков для учащихся 5-11 классов в образовательных учреждениях, представленного ООО «Олес» для организации питания детей в общеобразовательных учреждениях.

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

С учетом возраста обучающихся в представленном примерном меню соблюдены требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд, в том числе суммарные объемы блюд по приемам пищи. Для детей в возрасте с 12 лет и старше: Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо 200-250г, Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.) 100-150г, Первое блюдо 250-300г, Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) 100-120г, Гарнир 180-230г, Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок) 180-200г, Фрукты 100г. Суммарный объем порций блюд в среднем за 2 недели в завтрак составляет 648г при нормативном показателе – не менее 550г.

При анализе пищевой и энергетической ценности потребление основных веществ и энергии в среднем за 2 недели для учащихся 5-11 классов при одноразовом питании составляет:

	ЗАВТРАК		ВСЕГО ЗА ДЕНЬ	
	факт	норма	факт	норма
Белки (г)	22,3	18,0-22,5	22,3	18,0-22,5
Жиры (г)	20,7	18,4-23,0	20,7	18,4-23,0
Углеводы (г)	88,7	76,6-85,8	88,7	76,6-85,8
Энергетическая ценность (ккал)	630,1	544,0-680,0	630,1	544,0-680,0

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, 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.

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 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

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% при нормируемом показателе – 20-25%, всего на питание в общеобразовательном учреждении приходится 23% при норме 20-25%.

В рационе питания детей соотношение белков, жиров и углеводов составляет 1:1:4, что соответствует оптимальному соотношению.

Завтрак состоит из горячего блюда (кура отварная с макаронными изделиями отварными – 100/180; рыба припущенная с картофелем в молоке – 100/180; тефтели из говядины в соусе с рисом припущенным – 120/180; голубцы ленивые в соусе с пюре картофельным – 120/180; каша «Царская» - 75/150; плов из мяса свинины – 75/150; кнели куриные с капустой тушеной – 100/180; биточки из мяса говядины с сыром с макаронными изделиями отварными – 100/180; кнели из горбуши с пюре картофельным – 100/180; гуляш из говядины с рисом припущенным – 120/180); закуски (салат из свежих огурцов и помидоров – 100; помидоры свежие – 100; салат из свежей капусты со свежим огурцом – 100; батон витаминизированный с маслом сливочным – 40/10); напиток (напиток «Валетек» - 200; компот из свежих яблок – 200; напиток из черной смородины – 200; напиток из шиповника – 200; компот из яблок и смородины – 200; чай с лимоном – 200/5; кофейный напиток с молоком – 200; чай с сахаром – 200; чай с молоком – 200); фрукта (яблоко, груша) – 150.

Фактический суточный набор продуктов оценить невозможно, так как накопительная ведомость не представлена. При использовании данного меню рекомендуется учитывать требования приложения №7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Примерное 2-х недельное всесезонное меню завтраков и обедов для учащихся 5-11 классов в образовательных учреждениях

Проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза Примерного 2-х недельного всесезонного меню завтраков и обедов для учащихся 5-11 классов в образовательных учреждениях, представленного ООО «Олес» для организации питания детей в общеобразовательных учреждениях.

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

С учетом возраста обучающихся в представленном примерном меню соблюдены требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд, в том числе суммарные объемы блюд по приемам пищи. Для детей в возрасте с 12 лет и старше: Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо 200-250г, Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.) 100-150г, Первое блюдо 250-300г, Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо

из мяса птицы) 100-120г, Гарнир 180-230г, Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок) 180-200г, Фрукты 100г. Суммарный объем порций блюд в среднем за 2 недели в завтрак составляет 654г при нормативном показателе – не менее 550г, в обед – 970г при нормируемом показателе – не менее 800г.

При анализе пищевой и энергетической ценности потребление основных веществ и энергии в среднем за 2 недели для учащихся 5-11 классов и старше при двухразовом питании составляет:

	ЗАВТРАК		ОБЕД		ВСЕГО ЗА ДЕНЬ	
	факт	норма	факт	норма	факт	норма
Белки (г)	22,9	18,0-22,5	29,0	27,0-31,5	51,9	45,0-54,0
Жиры (г)	22,0	18,4-23,0	29,1	27,6-32,2	51,1	46,0-55,2
Углеводы (г)	83,1	76,6-85,8	119,6	114,9-124,0	202,7	191,0-229,9
Энергетическая ценность (ккал)	621,7	544,0-680,0	856,2	816,0-952,0	1477,9	1360,0-1632,0

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.

Представленные в меню блюда соответствуют номерам рецептур, представленных в технологических картах, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд.

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 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

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% при нормируемом показателе – 20-25%, на обед приходится 32% при нормируемом показателе – 30-35%, всего на питание в общеобразовательном учреждении приходится 54% при норме 50-60%.

В рационе питания детей соотношение белков, жиров и углеводов составляет 1:1:4, что соответствует оптимальному соотношению.

Завтрак состоит из горячего блюда (кура отварная с макаронными изделиями отварными – 100/180; каша пшеничная молочная с маслом – 200/10; запеканка из творога с молоком сгущенным – 200/20; голубцы ленивые в соусе с пюре картофельным – 120/180; каша «Царская» - 75/150; каша «Дружба» - 200/10; кнели куриные с капустой тушеной – 100/180; омлет с мясными продуктами – 200/5; суфле «Рыбка» с рисом припущенным – 100/180); закуски (батон витаминизированный с сыром – 40/40; батон витаминизированный с маслом с сыром – 40/10/30; салат из свежей капусты со свежим огурцом – 100; батон витаминизированный с маслом сливочным – 40/10); напитка (напиток «Валетек» - 200; какао «Несквик» - 200; чай с лимоном – 200/5; кофейный напиток с молоком – 200; чай с сахаром – 200; напиток из шиповника – 200; чай с молоком – 200); фрукта (яблоко, груша, банан) – 150.

Обед включает закуску (салат из свежих огурцов и помидор – 100; салат из отварной свеклы с маслом – 100; салат из отварного картофеля – 100; салат из свежих помидор с маслом - 100); первое горячее блюдо (суп картофельный с горохом – 250; борщ со сметаной – 250/10; суп-пюре из разных овощей с гренками – 250/10; рассольник «Ленинградский» со сметаной – 250/10; щи из свежей капусты со сметаной – 250/10; суп картофельный с макаронными изделиями – 250; борщ с морской капустой со сметаной – 250/10; суп из овощей со сметаной – 250/10); второе горячее блюдо (рулет куриный с омлетом с пюре картофельным – 120/180; рыба припущенная с картофелем в молоке – 100/180; тефтели из говядины в соусе с рисом припущенным – 120/180; плов из говядины – 75/150; суфле из филе куриного с сыром с макаронными изделиями – 110/180; плов из мяса свинины – 200; тефтели из говядины в соусе с кашей гречневой рассыпчатой – 120/180; биточки из мяса говядины с сыром с макаронными изделиями отварными – 100/180; кнели из горбуши с пюре картофельным – 100/180; гуляш из мяса говядины с картофелем отварным – 120/180); напиток (чай с сахаром – 200; компот из свежих яблок – 200; напиток из шиповника – 200; компот из сухофруктов – 200; чай с лимоном – 200/5; напиток из клубники – 200; компот из яблок и смородины – 200; компот из изюма – 200; компот из свежих груш – 200; кисель «Валетек» - 200); выпечка (булочка с маком – 50; пирожки печеные из дрожжевого теста с повидлом - 100); фрукт (апельсин, яблоко – 150).

Фактический суточный набор продуктов оценить невозможно, так как накопительная ведомость не представлена. При использовании данного меню рекомендуется учитывать требования приложения №7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Нарушений требований НД не установлено

3. Выводы:

Примерное 2-х недельное всесезонное меню завтраков для учащихся 1-4 классов в образовательных учреждениях, Примерное 2-х недельное всесезонное меню завтраков и обедов для учащихся 1-4 классов в образовательных учреждениях, Примерное 2-х недельное всесезонное меню завтраков для учащихся 5-11 классов в образовательных учреждениях, Примерное 2-х недельное всесезонное меню завтраков и обедов для учащихся 5-11 классов в образовательных учреждениях, которые Общество с ограниченной ответственностью «Олес» (620010, Свердловская область, г. Екатеринбург, Бородина ул., 26) предполагает использовать для организации питания детей в общеобразовательных организациях.

соответствует требованиям:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

перечень нормативных документов

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»

Ходакова Юлия Евгеньевна

Экспертное заключение получил _____ 20__ г.

должность

подпись

ФИО

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