

Орган инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»	Экспертное заключение (акт обследования) от 16.10.2018г. № 02-01-12-13-01/ 4533	Ф 02-09-01-05-2018
	Основание (распоряжение, предписание, определение, заявление): от 12.09.2018 г. № 7646	стр. 3 из 5

Описательная часть

Описательная часть рассмотренных материалов с указанием места размещения объекта экспертизы, используемых технологических процессов, исходных материалов, готовой продукции, образующихся отходов производства и потребления, организации водоснабжения, сбора, очистки и сброса сточных вод, перечня факторов воздействующих на среду обитания или здоровье населения, уровней воздействия определенных расчетным путем или по результатам натурных исследований и испытаний проведенных лабораториями аккредитованными на выполнение данного вида работ, с учетом имеющейся ситуации на объекте экспертизы, организацию бытового обслуживания работающих

С целью проведения экспертизы представлены:

- примерное 12-ти дневное (двухнедельное) всесезонное меню для питания детей с 7 до 10 лет в общеобразовательных учреждениях, утвержденное директором ООО «Комбинат общественного питания» Гончаровым А.Н.;
- примерное 12-ти дневное (двухнедельное) всесезонное меню для питания детей с 11 лет и старше в общеобразовательных учреждениях, утвержденное директором ООО «Комбинат общественного питания» Гончаровым А.Н.;
- накопительная ведомость расхода продуктов (нетто) к примерному меню для детей с 7 до 10 лет;
- накопительная ведомость расхода продуктов (нетто) к примерному меню для детей от 11 лет и старше;
- 125 технологических карт (ТК) и технико-технологических карт готовых блюд и кулинарных изделий, используемых в меню;
- сборник технических нормативов «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания обслуживающих учащихся общеобразовательных учреждений Свердловской области» Екатеринбург, 2003;
- сборник технических нормативов «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» Издательство «Хлебпродинформ», Москва, 2004, под ред. В.Т. Лапшиной.

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

Оценка выполнения норм пищевых веществ и энергии, а так же продуктового набора произведена на основании расчетных данных представленных Заявителем. Ответственность за правильность расчетов и достоверность сведений по выполнению продуктового набора и пищевой ценности представленных меню несет Заявитель.

При рассмотрении представленных примерных меню установлено:

Примерные меню разработаны в ООО «Комбинат общественного питания» (ООО «Комбинат общественного питания», Свердловская область, г. Полевской, Р. Люксембург ул., 20) и утверждены директором ООО «Комбинат общественного питания» Гончаровым А.Н. Меню составлены на 12 учебных дней. Форма меню соответствует требованиям приложения 2 п. 6.4 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Примерные меню разработаны с учетом требуемой калорийности по приемам пищи в расчете от суточного рациона (завтрак составляет 24,9-25% от суточной калорийности, обед – 34,9-35%), времени пребывания детей в образовательном учреждении (предусмотрено 1-но разовое питание завтрак или обед), дифференцированы по возрастным группам обучающихся (7 - 10 и 11 лет и старше), что соответствует требованиям пп. 6.6, 6.7, 6.8 СанПиН 2.4.5.2409-08.

В меню соблюдены требования по массе (объему) порций готовых блюд их пищевой и энергетической ценности с учетом возраста обучающихся, что соответствует