

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Воронежской области»	Ф 02-11-ДП09-2019 Идентификационный код 19ОИ40ФБУЗ/881-5 от «27» июня 2019 г.	Издание №1
		Страница 1 из 3

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ»

АККРЕДИТОВАННЫЙ ОРГАН ИНСПЕКЦИИ



Юридический адрес: 394038, г.Воронеж,
ул.Космонавтов, 21
Телефон/факс: 2637761, 2636228
e-mail: san@sanep.vrn.ru
ОКПО 75929854, ОГРН 1053600128889
ИНН/КПП 3665049241/366501001

Аттестат аккредитации №РА.RU.710018
Дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 29.04.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ:
ГЛАВНЫЙ ВРАЧ, РУКОВОДИТЕЛЬ
ОРГАНА ИНСПЕКЦИИ
Ю.И.СТЁПКИН
« 07 » 20 г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 870

соответствия (не соответствия) санитарному законодательству ассортиментного переч-
ня пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся, реа-
лизуемых через буфеты образовательных учреждений г. Воронежа, разработанного
ООО «Торговый Дом СПИ»

(наименование экспертизы)

Заявитель: ООО «Торговый Дом СПИ»

(наименование ЮЛ, ИП, физического лица)

Юридический адрес: 432017, г. Ульяновск, ул. Карла Либкнехта, д. 19А

Фактический адрес: 394026, г. Воронеж, Московский проспект, д. 13/2

Исполнитель: Аладьина О.М.
заведующая отделением по обеспечению
надзора по ГП отдела гигиены и экспертиз
(ФИО и занимаемая должность)

г. Воронеж
2019 г.

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Воронежской области»	Ф 02-11-ДП09-2019 Идентификационный код 19ОИ40ФБУЗ/881-5 от «27» июня 2019 г.	Издание №1
		Страница 2 из 3

Санитарно – эпидемиологическая экспертиза проведена на основании письменной заявки директора ООО «Торговый Дом СПП» от 27.06.2019г. вх. № 3395 с целью выдачи экспертного заключения о соответствии (несоответствии) ассортиментного перечня пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся, реализуемых через буфеты образовательных учреждений г. Воронежа требованиям санитарного законодательства.

Для санитарно – эпидемиологической экспертизы использованы документы:

- письменная заявка директора ООО «Торговый Дом СПП» от 27.06.2019г. вх. № 3395;
- ассортиментный перечень пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся.

При экспертизе документов установлено:

Представленный ассортиментный перечень пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся, реализуемый через буфеты образовательных учреждений г. Воронежа составлен в соответствии приложением 9 СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

В ассортимент пищевых продуктов включены готовые к употреблению пищевые продукты промышленного производства в индивидуальной упаковке: вода питьевая расфасованная в емкости негазированная, соки, фрукты, кисломолочные напитки, изделия творожные, сыры, хлебобулочные изделия, орехи, сухофрукты, мучные кондитерские изделия, кондитерские изделия сахарные, что соответствует п. 6.31. приложению 9 СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

В ассортимент пищевых продуктов включены блюда собственного производства: салаты, винегреты, первые блюда, вторые горячие блюда из мяса, мяса птицы и рыбы, гарниры, блюда из яиц куриных, блюда из творога, напитки холодные и горячие, что соответствует п. 6.31 СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», п. 4.50, приложение А, Б МР «Ассортимент и условия реализации пищевых продуктов, предназначенных для дополнительного питания учащихся образовательных учреждений» от 02.07.2002г.

Запрещённые пищевые продукты не установлены, что соответствует п. 6.25, приложению 7 СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Заключение: ассортиментный перечень пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся, реализуемых через буфеты образовательных учреждений г. Воронежа, разработанный ООО «Торговый Дом СПП», юридический адрес: г. Ульяновск, ул. Карла Либкнехта, д. 19А соответствует требованиям п.2 ст. 17 ФЗ №52 от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (в ред. от 03.08.2018 № 342-ФЗ), п. п. 6.25, 6.31, приложению 7, 9 СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

М.И. Д.

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Воронежской области»	Ф 02-11-ДП09-2019 Идентификационный код 19ОИ40ФБУЗ/881-5 от «27» июня 2019 г.	Издание №1
		Страница 3 из 3

ТЕХНИЧЕСКИЙ ДИРЕКТОР ОРГАНА ИНСПЕКЦИИ,
ЗАМЕСТИТЕЛЬ ГЛАВНОГО ВРАЧА


Н.П.МАМЧИК

ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛОМ ГИГИЕНЫ
И ЭКСПЕРТИЗ


Е.И.ЛИХОДЕДОВА

ЭКСПЕРТ, ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ
ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ НАДЗОРА ПО ГП
ОТДЕЛА ГИГИЕНЫ И ЭКСПЕРТИЗ


О.М. АЛАДЬИНА

ПОМ. ВРАЧА ОТДЕЛЕНИЯ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ
НАДЗОРА ПО ГДИП ОТДЕЛА ГИГИЕНЫ И ЭКСПЕРТИЗ


В.В.СОЛОВЬЕВА

Согласовано: Руководитель
Управления Федеральной службы по надзору
в сфере защиты прав потребителей и
благополучия человека по Воронежской области

Механтьев И.И.

2019г

Утверждаю Директор ООО "Торговый Дом СПИ"

Е.К. Кондрев

Ассортиментный перечень пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся

№	Наименование пищевых продуктов	Масса (объем) порции, упаковки	Примечание
1.	Фрукты свежие (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы и др.)	шт или на вес	Реализуются, предварительно вымытые, поштучно в ассортименте, в том числе в упаковке из полимерных материалов.
2.	Вода питьевая, расфасованная в емкости (бутилированная), негазированная.	до 500мл	Реализуется в потребительской упаковке промышленного изготовления.
3.	Чай, какао-напиток или кофейный напиток с сахаром, в том числе с молоком	200мл	Горячие напитки готовятся непосредственно перед реализацией или реализуется в течение 3-х часов с момента приготовления на мармите.
4.	Соки, нектары, напитки сокосодержащие, соки прямого отжима, соки восстановленные (фруктовые, овощные, ягодные, ягоднофруктовые, ягодноовощные и др.)	до 500мл	Реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления.
5.	Молоко и молочные напитки стерилизованные (2,5% и 3,2% жирности)	до 500мл	Реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке, промышленного изготовления.
6.	Кисломолочные напитки (2,5%, 3,5% жирности)	до 200мл	Реализуются при условии наличия охлаждаемого прилавка, в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления.
7.	Изделия творожные кроме сырков творожных (не более 9% жирности)	до 125г	Реализуются при условии наличия охлаждаемого прилавка в ассортименте в потребительской упаковке промышленного изготовления.
8.	Мучные кондитерские изделия промышленного производства (печенье, вафли, крекеры, галеты, пряники, шоколад, снежки, мармелад, соломка, батончики, мини-кексы, пирожное бисквитное с различными начинками и др.) и др. собственного производства в ассортименте.	до 50г	Реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке, промышленного изготовления.
9.	Кондитерские изделия сахарные (ирис тираженный, зефир, кондитерские батончики, конфеты, кроме карамели), в т.ч. обогащенные микронутриентами (витаминизированные), шоколад.	до 25г	Реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке.
10.	Хлебобулочные изделия в ассортименте	до 100г	Реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке.
11.	Мучные кулинарные изделия (пицца, сосиска в тесте, слойки с начинками, сдобы, ватрушки, пирожки печеные, оладьи)	до 100г	Собственного изготовления. Реализуются в соответствии с утвержденным меню. При соблюдении условий и сроков хранения и реализации.



12.	<u>Салаты и винегреты:</u> - Салат витаминный; - Маринад из моркови; - Маринад из свеклы; - Салат Степной; - Салат из свежей капусты с зеленым горошком; - Салат из моркови с яблоками; - Салат из моркови с изюмом; - Салат из капусты белокочанной; - Винегрет; - Салат из свеклы и горошка зеленого консервированного; - Салат из свеклы; - Икра кабачковая промышленного производства; - Салат из капусты с кукурузой; - Салат из капусты с яблоками; - Салат Осенний; - Салат Свеколка; - Салат Солнышко; - Салат из свеклы с сыром; Салаты в период после 1 марта из овощей урожая прошлого года только после термической обработки.	до 100г	Собственного изготовления. Реализуются в соответствие с утвержденным меню. При соблюдении условий реализации.
12.	<u>Первые блюда:</u> - Борщ; - Щи из свежей капусты с картофелем; - Рассольник; - Суп картофельный с крупой; - Суп картофельный с макаронными изделиями; - Суп "Крестьянский" с крупой; - Суп картофельный с бобовыми; - Суп из овощей;	до 300г	Собственного изготовления. Реализуется в соответствие с утвержденным меню. При соблюдении условий реализации.
13.	<u>Вторые горячие блюда из мяса, мяса птицы и рыбы:</u> - Рыба припущенная; - Рыба, тушенная в томате с овощами; - Котлеты и биточки рыбные; - Тефтели рыбные с соусом; - Котлеты, биточки, шницели мясные рубленые; - Тефтели из говядины; - Тефтели "Забава"; - Печень тушенная в соусе; - Гуляш из мяса говядины; - Голубцы ленивые; - Оладьи из печени; - Фрикадельки в соусе; - Птица отварная; - Птица тушенная; - Котлеты рубленые из птицы; - Изделия колбасные вареные (колбаса, сосиски, сардельки); - Котлета из филе птицы, панированные в сухарях запеченая; - Биточки "Волжские"; - Котлеты "Умка"; - Филе куриное отбивное запеченое.	до 100г	Собственного изготовления. Реализуются в соответствие с утвержденным меню. При соблюдении условий реализации.



14.	Вторые горячие блюда из мяса, мяса птицы: - Рагу из овощей с мясом; - Рагу из птицы; - Плов из птицы; - Жаркое из птицы; - Запеканка картофельная с курицей;	до 200г	Собственного изготовления. Реализуются в соответствии с утвержденным меню. При соблюдении условий реализации.
15.	<u>Гарниры к горячим вторым блюдам из мяса, птицы, рыбы:</u> - Каши рассыпчатые; - Каши вязкие; - Рис отварной; - Рис припущенный; - Макароны отварные с сыром; - Изделия макаронные отварные; - Картофельное пюре; - Картофель отварной; - Картофель запеченный дольками; - Зразы картофельные (капуста, лук); - Овощи отварные с маслом; - Рагу овощное; - Капуста тушеная;	до 180г	Собственного изготовления. Реализуются в соответствии с утвержденным меню. При соблюдении условий реализации.
16.	<u>Блюда из яиц куриных:</u> - Омлет с сыром, запеченный; - Омлет с горошком зеленым, запеченный; - Омлет, смешанный с продуктами мясными для школьного питания; - Омлет натуральный;	до 200г	Собственного изготовления. Реализуется в соответствии с утвержденным меню. При соблюдении условий реализации.
17.	<u>Блюда из творога:</u> - Сырники из творога; - Запеканка из творога; - Запеканка рисовая с творогом;	до 200г	Собственного изготовления. Реализуется в соответствии с утвержденным меню. При соблюдении условий реализации.
18.	<u>Напитки холодные и горячие:</u> - Напиток апельсиновый; - Компот из свежих яблок с лимоном; - Напиток из плодов свежих витаминизированный; - Напиток Янтарный (с лимоном); - Компот из сухофруктов витаминизированный; - Кисель плодово-ягодный; - Напиток из шиповника; - Чай с сахаром; - Чай с лимоном; - Напиток кофейный на молоке; - Какао с молоком;	до 200г	Собственного изготовления. Реализуется в соответствии с утвержденным меню. При соблюдении условий хранения и реализации.

Примечание:

Ассортимент кулинарных изделий разрабатывается на основании сборников рецептов.
(Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах М. 2004 г. В.Т. Лапшина).

