



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
"ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ"
ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ЗДРАВООХРАНЕНИЯ "ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ" В ГОРОДЕ ЗЕРНОГРАДЕ
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ ТИПА А**

Место нахождения: ул. 7-я линия, д. 67, Ростов-на-Дону, 344019.

Тел.: (863) 251 04 92, факс: (863) 251 02 06, E-mail: master@donses.ru; http://61.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 76921470, ОГРН 1056167011944, ИНН/КПП 6167080156/616701001

Адрес места фактической деятельности филиала: Россия, 347740, Ростовская обл., зерноградский район,
г. зерноград, ул. Советская, дом №30,

Тел. (86359)4-13-16, факс. (86359)4-13-16, E-mail: zern@donses.ru

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц
№ RA.RU.710028

Дата внесения в реестр сведений об
аккредитованном лице 24.04.2015 г.



Экспертное заключение
№ 05.2-06/951 от 22.04.2024 г.

Мною, заместителем главного врача, врачом по общей гигиене отдела гигиены и эпидемиологии в городе зернограде, зерноградском, багаевском, веселовском и кагальницком районах, климовой Я.С., на основании заявления ИП Байрамовой Р.А. (вх. №22-01-10/818 от 18.04.2024г.) (адрес местонахождения: Россия, 347740, Ростовская область, г. зерноград, ул. Доучаева, 22, ИНН 614000168557; ОГРН 313618807900041), проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза перспективного десятидневного меню для питания обучающихся, посещающих общеобразовательные учреждения, возрастная группа обучающихся с 7 до 11 лет.

Дата проведения инспекции: 22.04.2024 г.

Перечень документов, поступивших на санитарно-эпидемиологическую экспертизу:

1. Проект рациона питания (перспективного десятидневного меню) для питания обучающихся, посещающих общеобразовательные учреждения, возрастная группа обучающихся с 7 до 11 лет, заверенный подписью и утвержденный печатью организатора питания ИП Байрамовой Р.А.;

2. Технологические карты блюд и кулинарных изделий.

Характеристика представленной документации: все представленные документы (оригиналы) утверждены, прошиты и скреплены печатью организатора питания ИП Байрамовой Р.А., копии заверены в установленном порядке. Документы, состоящие из большого количества страниц прошиты и пронумерованы, печать и подпись проставлены на внешней стороне последнего листа на прошнурованную часть документа.

Экспертное заключение № 05.2-06/951 от 22.04.2024 г.	Общее количество страниц: 4 Страница: 1
Настоящее экспертное заключение не может быть воспроизведено не в полном объеме без разрешения ОИ ФБУЗ «ЦГиЭ в РО»	

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена в соответствии с:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (раздел VIII, приложения 6,7,8,9,10).

В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено:

1. Наименование образовательного учреждения: ИП Байрамова Р.А. организатор питания в МБОУ СОШ (военвед) г. Зернограда по адресу: Россия, Ростовская область, Зерноградский район, г. Зерноград, ул. Специалистов, ул. им. Еремина, 17.

Перспективное десятидневное меню на обучающихся, посещающих общеобразовательные учреждения.

2. Возрастная группа обучающихся (воспитанников), для которых предназначен рацион питания: с 7 до 11 лет.

3. Общая характеристика структуры рациона питания (меню):

- наименование рациона питания (меню): перспективное пятнадцатидневное меню для питания обучающихся, посещающих общеобразовательные учреждения - разработано с учётом рекомендуемой формы составления примерного меню и пищевой ценности приготавливаемых блюд. В меню имеется информация о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, меню разработано с учётом сезонности (зимне-весенний период);

- предусмотренная кратность питания в течение дня, виды приемов пищи, распределение их во времени: предусмотрены завтрак в первой смене (для 1-4 классов) – с 10:20 ч до 10:50 ч.

- наличие дифференциации рационов питания (меню) для разных возрастных групп: меню предусмотрено для возрастных групп обучающихся с 7 до 11 лет;

- оценка разнообразия рациона питания (меню). Наличие повторов блюд, кулинарных изделий в смежные дни и приемы пищи и в течение всего периода времени: в перспективном пятнадцатидневном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие 2-3 дня. В технологических картах блюд указана ссылка на наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях / под ред. В.Т. Лапиной – Москва: «Хлебпродинформ», 2004; Сборник технологических нормативов. Сборник блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, под редакцией Ф.Л. Марчука. Издательство «Хлебпродинформ», Москва, 1996 г.

- ассортимент буфетной продукции (при наличии): салаты в ассортименте, мучные кулинарные изделия собственного производства (сосиска в тесте, котлета в тесте, пицца, пирожки печенные, булочки), кондитерские изделия промышленного производства (кексы, печенье, пряники, шоколад и т.д.), коктейли молочные м.д.ж. 2,5%, минеральная вода негазированная, чай, соки.

4. Экспертиза ассортимента пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий:

- оценка ассортимента и разнообразия видов кулинарной продукции, используемых в рационе питания (меню), в т.ч. наличия в рационе блюд и кулинарных изделий, запрещенных или не рекомендованных для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах: в ежедневный рацион включены мясные, овощные блюда, хлеб йодированный пшеничный/ржано-пшеничный (с каждым приемом пищи), фрукты свежие, напитки (чай каркаде, чай с молоком, какао с молоком, кофейный напиток с молоком, чай с сахаром, компот из сухофруктов), сливочное масло, растительное масло, сахар, соль. В меню отсутствуют блюда и продукты, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений;

- оценка технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, включенных в рацион питания (меню). Оценка соблюдения принципов щадящего питания: питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, способы приготовления блюд предусматривают

Экспертное заключение № 05.2-06/951 от 22.04.2024 г.	Общее количество страниц: 4 Страница: 2
Настоящее экспертное заключение не может быть воспроизведено не в полном объеме без разрешения ОИ ФБУЗ «ЦГиЭ в РО»	

использование таких способов обработки продуктов, как варка, приготовление на пару, тушение, запекание и исключает продукты с раздражающими свойствами;

- краткая характеристика каждого приема пищи по видам продуктов, блюд и кулинарных изделий: завтрак состоит из горячего блюда (с чередованием – макаронник с мясом и овощами, суп молочный с вермишелью, омлет натуральный с овощами, лапшевник с творогом, котлета мясная с кашей и соусом томатным, макароны с сыром и яйцом, каша манная с молоком, плов с изюмом, вареники ленивые с творогом и сметаной, каша геркулесовая с молоком, макароны с сыром, котлета мясная с кашей и соусом томатным), творожного и яичного блюда: макароны с сыром и яйцом, вареники ленивые с творогом и сметаной, сырники с творогом и сметаной, масла сливочного, сыр, хлеба пшеничного или ржано-пшеничного, печенья, фруктов по сезону и горячего напитка (чай с молоком, какао с молоком, кофейный напиток с молоком, чай с сахаром, компот с сухофруктами).

- оценка объема порций блюд и кулинарных изделий: объемы порций следующих блюд (в соответствии с представленным перспективным пятнадцатидневным меню): объемы порций овощных блюд, творожных, напитков, салатов, гарниров, фруктов и кулинарных и кондитерских изделий, первых и вторых блюд составили: каши – 150-200 гр., овощные и мясные блюда – 150-200 гр., творожные блюда (вареники ленивые с творогом и сметаной) – 150 гр., первые блюда – 200 гр., гарнир – 150 гр., третьи блюда и напитки (чай с молоком, какао с молоком, кофейный напиток с молоком, чай с сахаром компот из сухофруктов) – 200 гр., фрукты – 100 гр., вторые блюда (мясные, блюда из мяса птицы) – 90-100 гр.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в соответствии с представленным перспективным пятнадцатидневным меню) по приемам пищи для обучающихся возрастной группы с 7 до 11 лет составили: завтрак – 500грамм (при норме для возрастной группы обучающихся от 7 до 12 лет для завтрака - не менее 500 гр.).

5. Экспертиза пищевой ценности всего рациона питания (меню):

- оценка достаточности пищевой ценности, сбалансированности рациона питания (меню), соответствия его нормам возрастной физиологической потребности в пищевых веществах и энергии для детей и подростков: энергетическая ценность составляет от 470 ккал до 554,1 ккал, усредненная за 10 дней 513,5 ккал (при норме для обучающихся возрастной группы с 7 до 11 лет – 470-587,5 ккал);

- оценка суточного распределения пищевой ценности рациона питания (меню) на приемы пищи и степени удовлетворения за счет рациона питания физиологической потребности в пищевых веществах и энергии:

Распределение калорийности по приемам пищи (усредненные значения за 10 дней) составляет: завтрак – 21,8% (при норме для однократного приема пищи обучающихся возрастной группы с 7 до 11 лет - 20-25 %).

- оценка сбалансированности рациона питания (меню); соотношение «белки: жиры: углеводы»: по усредненным за 10 дней значениям содержание белков, жиров, углеводов составляет: белки 17,3 г (при норме однократного приема пищи обучающихся возрастной группы с 7 до 11 лет – 15,4-19,25 г), жиры 18,5 г (при норме двукратного приема пищи обучающихся возрастной группы с 7 до 11 лет – 15,8-19,75 г), углеводы 70,4 г (при норме двукратного приема пищи обучающихся возрастной группы с 7 до 11 лет – 67-83,75 г).

6. Экспертиза используемых форм обогащения рациона питания незаменимыми микронутриентами:

- ассортимент пищевых продуктов рациона питания, обогащенных микронутриентами: используются следующие продукты, обогащенные микронутриентами - хлеб йодированный, соль йодированная, свежие овощи;

Экспертное заключение № 05.2-06/951 от 22.04.2024 г.	Общее количество страниц: 4 Страница: 3
Настоящее экспертное заключение не может быть воспроизведено не в полном объеме без разрешения ОИ ФБУЗ «ЦГиЭ в РО»	

- проведение витаминизации готовых блюд: витаминизация третьего блюда (витамином С) проводится ежедневно;

- дополнительные меры по улучшению обеспеченности детей и подростков витаминами и другими микронутриентами: не проводятся.

Выводы: рацион питания (перспективное десятидневное меню для питания обучающихся, посещающих общеобразовательные учреждения, на зимне-весенний период, возрастная группа обучающихся с 7 до 11 лет), в соответствии с заявлением ИП Байрамовой Р.А. (вх. №22-01-10/818 от 18.04.2024г.) (адрес местонахождения: Россия, 347740, Ростовская область, г. Зерноград, ул. Докучаева, 22, ИНН 614000168557; ОГРН 313618807900041), соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (раздел VIII, приложения 6,7,8,9,10).

Заместитель главного врача, врач по
общей гигиене отдела гигиены и
эпидемиологии в городе Зернограде,
Зерноградском, Багаевском, Веселовском
и Кагальницком районах



Климова Я.С.

Экспертное заключение № 05.2-06/951 от 22.04.2024 г.	Общее количество страниц: 4 Страница: 4
Настоящее экспертное заключение не может быть воспроизведено не в полном объеме без разрешения ОИ ФБУЗ «ЦГиЭ в РО»	