



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

Место нахождения и адрес места фактической деятельности:

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://www.61.rosпотреbnadzor.ru
ОКПО 76921470, ОГРН 1056167011944, ИНН/КПП 6167080156/616701001

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

Дата внесения в реестр сведений об
аккредитованном лице 24.04.2015 г.

УТВЕРЖДАЮ

Главный врач

ФБУЗ "ЦГиЭ в РО"

Г.В. Карпушенко

20.11.2023 г.

**Экспертное заключение
№ 01.2-06/8359 от 20.11.2023 г**

Мной, Тарасян Е.Г., заведующей отделением - врачом по гигиене детей и подростков отделения гигиены питания и гигиены детей и подростков отдела санитарно-эпидемиологической инспекционной деятельности, на основании заявления № 13-04/5141 от 09.11.2023 Управления образования города Ростова-на-Дону, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, ул. Обороны, 76, ИНН 6163022347, ОГРН 1026103172743, проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза организации питания обучающихся 1-4-х классов (ОВЗ) муниципальных общеобразовательных организаций Ростова-на-Дону в соответствии с примерным двухнедельным меню завтраков и обедов.

Дата проведения инспекции: 20.11.2023 г.

Материалы, поступившие на санитарно-эпидемиологическую экспертизу:

1. Примерное двухнедельное меню завтраков и обедов для обучающихся 1-4-х классов (ОВЗ) муниципальных общеобразовательных организаций г. Ростова-на-Дону.

2. Технологические карты блюд и кулинарных изделий.

Характеристика представленной документации: документы представлены в полном объеме.

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена в соответствии: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", п. 1 ч. 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено:

Экспертное заключение № 01.2-06/8359 от 20.11.2023 г.	Общее количество страниц: 4 Страница: 1
Настоящее экспертное заключение не может быть воспроизведено не в полном объеме без разрешения органа инспекции ФБУЗ «ЦГиЭ в РО»	

1. Наименование организации, разработавшей меню – Управление Роспотребнадзора по Ростовской области образования города Ростова-на-Дону.

2. Возрастная группа обучающихся (воспитанников), для которых предназначены рационы питания: от 7 до 11 лет (ОВЗ).

3. Общая характеристика структуры рациона питания:

- наименование рациона питания: примерное двухнедельное меню завтраков и обедов для обучающихся 1-4-х классов (ОВЗ) муниципальных общеобразовательных организаций г. Ростова-на-Дону.

- предусмотренная кратность питания в течение дня, виды приемов пищи, распределение их во времени: 2 раза в сутки: завтрак и обед.

- наличие дифференциации рационов питания для разных возрастных групп: рацион питания рассчитан для детей от 7 до 11 лет.

- оценка разнообразия рационов питания: повтор блюд в меню отсутствует.

Примерное двухнедельное меню завтраков и обедов для обучающихся 1-4-х классов (ОВЗ) муниципальных общеобразовательных организаций г. Ростова-на-Дону содержит следующую информацию:

- о наименованиях блюд, выходе блюд,

- о количестве основных пищевых веществ в блюдах, их энергетической ценности,

- о рецептурах используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии с технологическими картами,

- об использовании в меню обогащенных микронутриентами продуктов питания (йодированная соль, хлеб, обогащенный йодказеином).

Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов.

Технологические карты содержат следующую информацию: наименование сборника рецептов, информацию о технологии приготовления блюд, калорийности, содержании белков, жиров, углеводов, сведения о температуре выдачи горячих блюд, сведения по подготовке продовольственного сырья для приготовления блюд и кулинарных изделий.

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

- оценка ассортимента и разнообразия видов кулинарной продукции, используемых в рационе питания, 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 рационе питания отсутствуют блюда и кулинарные изделия запрещенные или не рекомендованные в питании обучающихся общеобразовательных организаций.

- оценка технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, включенных в рацион питания. Оценка соблюдения принципов щадящего питания: согласно технологическим картам при приготовлении блюд и

Экспертное заключение № 01.2-06/8359 от 20.11.2023 г.

Общее количество страниц: 4 Страница: 2

Настоящее экспертное заключение не может быть воспроизведено не в полном объеме без разрешения органа инспекции ФБУЗ «ЦГиЭ в РО»

кулинарных изделий, включенных в рацион питания, соблюдается технология приготовления, принципы щадящего питания, используются определенные способы приготовления блюд, такие как варка, тушение, запекание, продукты с раздражающими свойствами отсутствуют.

- краткая характеристика каждого приема пищи по видам продуктов, блюд и кулинарных изделий:

В состав завтрака входят: горячие блюда: суп молочный, плов из курицы, каша пшенная, котлеты куриные, запеканка из творога, гуляш мясной, каша гречневая, тефтели, отварные макароны, каша пшенная, тушеная курица; закуска из овощей (квашеная капуста, свекла отварная, соленые/свежие огурцы, помидоры, икра свекольная, икра морковная); напитки: чай с сахаром, какао с молоком, чай с лимоном; яйцо отварное, сыр твердый, масло сливочное, хлеб пшеничный.

В состав обеда входят: первое блюдо (супы, борщ, рассольник, щи), второе блюдо – гарниры (макароны отварные, картофельное пюре, каша гречневая, каша пшеничная, рис отварной), плов из птицы, жаркое по-домашнему; котлеты из мяса птицы, тефтели из мяса птицы, фрикадельки из мяса птицы рыба тушеная; закуска - квашеная капуста, свекла отварная, соленые/свежие огурцы, помидоры, икра свекольная, икра морковная; напиток: компот, кисель; хлеб ржано-пшеничный с йодказеином, батон пшеничный.

Оценка объема порций блюд и кулинарных изделий: объёмы порций блюд и кулинарных изделий: напиток (сок, кисель, чай, какао) – 200 г, овощи – 60 г, первое блюдо -200 г, блюда из мяса, птицы, рыбы -90 г, гарниры -150 г.

Суммарные объёмы блюд по приемам пищи в среднем составляют: завтрак не менее 500 г, обед – не менее 700 г.

5. Экспертиза пищевой ценности всего рациона питания:

- оценка достаточности пищевой ценности, сбалансированности рациона питания, соответствия его нормам возрастной физиологической потребности в пищевых веществах и энергии для детей:

Среднее количество основных пищевых веществ и энергии за 12 дней в примерном рационе питания (завтрак, обед) составляет: белков – 42,2 г, жиров – 46,4 г, углеводов – 191,8 г, пищевая ценность – 1366,2 ккал.

- оценка суточного распределения пищевой ценности рациона питания на приемы пищи и степени удовлетворения за счет рациона питания физиологической потребности в пищевых веществах и энергии: в примерном меню в среднем за 12 дней доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии составляет завтрака – 25%, обеда: 34 %.

- оценка сбалансированности рациона питания; соотношение "белки: жиры: углеводы": в среднем за 12 дней соотношение составляет 1:1,1:4,5.

6. Экспертиза используемых форм обогащения рациона питания незаменимыми микронутриентами:

- ассортимент пищевых продуктов рациона питания, обогащенных микронутриентами: используется йодированная соль, хлеб, обогащенный йодказеином.

- проведение витаминизации готовых блюд: не проводится.

-дополнительные меры по улучшению обеспеченности детей и подростков витаминами и другими микронутриентами: нет сведений.

Таким образом, представленное Примерное двухнедельное меню завтраков и обедов для обучающихся 1-4-х классов (ОВЗ) муниципальных общеобразовательных организаций г. Ростова-на-Дону содержит сведения о наименованиях блюд, выходе блюд, о количестве основных пищевых веществ в блюдах, их энергетической ценности, о рецептурах используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии с технологическими картами, об использовании в меню обогащенных микронутриентами продуктов питания (йодированная соль, хлеб, обогащенный йодказеином). В меню рационально распределена пищевая ценность по приему пищи, объем порций блюд и кулинарных изделий, а также суммарный объем блюд соответствуют рекомендуемым.

Выводы:

Организация питания обучающихся 1-4-х классов (ОВЗ) муниципальных общеобразовательных организаций г. Ростова-на-Дону в соответствии с примерным двухнедельным меню завтраков и обедов соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", п. 1 ч. 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Заведующая отделением - врач по гигиене
детей и подростков отделения гигиены питания
и гигиены детей и подростков
отдела санитарно-эпидемиологической
инспекционной деятельности



Е.Г. Тарасян