



**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 РОСТОВЕ-НА-ДОНУ
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ ТИПА А**

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

Тел.: (863) 251 04 92, факс: (863) 251 02 06, E-mail: master@donses.ru, <http://www.61.rospotrebnadzor.ru>

ОКПО 76921470, ОГРН 1056167011944, ИНН/КПП 6167080156/616701001

Адрес места фактической деятельности филиала: ул. Сержантова, д.3, г. Ростов-на-Дону, 344029,

Тел. (863)252-27-69, факс (863)223-783-92, E-mail: rnd@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.

УТВЕРЖДАЮ
Главный врач
филиала ФБУЗ «ЦГиЭ в РО»
в г. Ростове-на-Дону
В.В. Сорокобаткин
03 февраля 2022г.



**Экспертное заключение
№ 08.3-06/415 от 03.02.2022г.**

Мною, врачом по общей гигиене отдела санитарно-эпидемиологической инспекционной деятельности Шелудько Л.Ю., на основании заявления № 25-01-11/157 от 24.01.2022г. Муниципального унитарного предприятия «Столовая № 1 города Ростова-на-Дону» (далее МУП «Столовая №1 г. Ростова-на-Дону»), г. Ростов-на-Дону, ул. Ленина, 91, ИНН6164073337, ОГРН1026103297637, проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза организации питания обучающихся 1-4-х классов (в возрасте 7-11 лет) в общеобразовательных организациях Октябрьского и Железнодорожного районов города Ростова-на-Дону.

Дата проведения инспекции: 01.02.2022г.

Материалы, представленные на санитарно-эпидемиологическую экспертизу:

- Проект примерного 2-х недельного меню горячих завтраков и обедов для организации питания обучающихся 1-4-х классов (в возрасте 7-11 лет) в общеобразовательных организациях Октябрьского и Железнодорожного районов города Ростова-на-Дону;

- технологические карты блюд и кулинарных изделий (копии).

Характеристика представленной документации: документация представлена в полном объеме, копии заверены подписью руководителя и печатью учреждения в установленном порядке.

Экспертное заключение № 08.3-06/415 от 03.02.2022г.

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:
- разд. 2.8 главы II, разд. 8.1 главы VIII, прил. 6, прил. 8, прил. 9 табл. 1, 3, прил. 10 табл. 1, 3, 4, прил. 12. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено:

На экспертизу представлено примерное 2-х недельное меню (проект), разработанное МУП «Столовая №1 г. Ростова-на-Дону», для организации питания обучающихся 1-4-х классов (в возрасте 7-11 лет) в общеобразовательных организациях Октябрьского и Железнодорожного районов г. Ростова-на-Дону.

Общая характеристика структуры рациона питания (меню):

Согласно меню, для обучающихся 1-4-х классов в общеобразовательных организациях Октябрьского и Железнодорожного районов г. Ростова-на-Дону предусмотрен один прием пищи – завтрак или обед в зависимости от режима обучения: для детей, обучающихся в первую смену – горячий завтрак, для детей, обучающихся во вторую смену – обед.

Представленное меню разработано для обучающихся одной возрастной группы: детей младшего школьного возраста (7-11 лет), продолжительность пребывания обучающихся в образовательном учреждении – до 6 часов.

Ассортимент блюд и кулинарных изделий в представленном меню разнообразен, отсутствует повторяемость блюд, кулинарных изделий в смежные дни и приемы пищи в течение всего периода (10 дней). Буфетная продукция не предусмотрена.

В рацион ежедневно включены: мясо (говядина или свинина) и/или птица (курица, индейка), картофель, крупы, хлеб, масло сливочное и растительное, свежие сезонные овощи, компот плодово-ягодный или фруктовый сок.

Два раза за 10 питательных дней выдается: отварное яйцо, сливочное масло и сыр порционно, молочные блюда, блюда из творога, сметана; три раза в рационе присутствуют блюда из рыбы, 4 раза – сладкие блюда (печенье, булочка, пряник, мармелад), 6 раз – свежие фрукты.

В рассматриваемом рационе питания отсутствуют блюда и кулинарные изделия, запрещенные или не рекомендованные для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах.

Оценка технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, включенных в рацион питания: Представлены технологические карты на все блюда, изготавливаемые по меню. Карты содержат информацию о технологии приготовления блюд, калорийности, содержании белков, жиров и углеводов, витаминов и минеральных веществ, для горячих блюд – информацию о температуре их выдачи.

Наименование блюд и кулинарных изделий, указанные в меню, соответствуют их наименованиям в технологических картах на изготавливаемые блюда. Все технологические карты содержат ссылки на номер рецептуры (Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/

под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017).

Сведения о калорийности, содержании белков, жиров и углеводов, витаминов и минеральных веществ, внесенные в меню, по всем соответствуют указанному сборнику рецептов. Предусмотрена кулинарно-технологическая обработка продуктов (варка, тушение, запекание), обеспечивающая сохранение биологической и пищевой ценности и органолептических свойств приготовляемых блюд и высокой усвояемости пищевых веществ.

Краткая характеристика каждого приема пищи по видам продуктов и кулинарных изделий:

- в состав завтраков ежедневно включено горячее блюдо (молочно-кисломолочное, творожное или яичное) и горячий напиток (чай с сахаром или лимоном, 1 раз – какао с молоком); бутерброд с сыром и сливочным маслом, сладкая выпечка (печенье, булочка, пряник, мармелад); 8 раз в 10 дней в овощные закуски или свежие фрукты.

- в обеды ежедневно включены закуски из сезонных овощей, горячее первое (борщ, щи, суп овощной или крупяной), горячее второе блюдо из мяса, птицы или рыбы с овощным или крупяным гарниром, третье блюдо (компот плодово-ягодный или фруктовый сок), 5 раз в 10 дней выдаются свежие фрукты.

Оценка объема порций блюд и кулинарных изделий: Вес порций соблюдается: каши, овощные, творожные и мясные блюда выдаются весом 200г, закуски овощные – 60 г, первые блюда – 200-225г, вторые блюда (мясные, рыбные, блюда из мяса птицы) – 90-120г, гарниры – 150г, третьи блюда (фрукты) – 100г. Суммарные порции блюд на завтрак составляют не менее 700г, обед – не менее 700г, что соответствует требованиям, предъявляемым к организации общественного питания населения».

Потребление пищевых веществ и энергии по меню как за каждый день за 10 дней в целом соответствует нормам возрастной физиологической потребности в пищевых веществах и энергии для детей и подростков в возрасте 7-11 лет продолжительности пребывания обучающихся в школе.

В представленном меню распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи следующее:

- совокупная средняя недельная энергетическая ценность (калорийность) составляет 28% от суточной потребности, потребление белков выполняется 30%, жиров – 30%, углеводов – на 26%, при нормируемом соотношении (калорийность увеличена в допустимых пределах – 5% за счет отсутствия завтрака);

- совокупная средняя недельная энергетическая ценность (калорийность) составляет 32% от суточной потребности, потребление белков выполняется 29%, жиров – 28%, углеводов – на 33% при нормируемом соотношении 3:1:1.

Соотношение в рационе питания количества основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов (Б:Ж:У)) в пределах допустимых отклонений: на

соотношение Б:Ж:У составляет 1,1:1,0:3,6; на обед – 1,0:1,0:4,9.

Ассортимент пищевых продуктов рациона питания, обогащенных микронутриентами: в питании детей используется йодированная соль, морская рыба, в меню включены сезонные свежие овощи и фрукты.

Проведение витаминизации готовых блюд: не проводится.

Дополнительные меры по улучшению обеспеченности детей и подростков витаминами и другими микронутриентами: не предусмотрены.

Выводы: организация питания обучающихся 1-4-х классов (в возрасте 7-11 лет) в общеобразовательных организациях Октябрьского и Железнодорожного районов города Ростова-на-Дону согласно представленного примерного 2-х недельного меню, разработанного МУП «Столовая №1 г. Ростова-на-Дону», соответствует требованиям разд. 2.8 главы II, разд. 8.1 главы VIII, прил. 6, прил. 8, прил. 9 табл. 1, 3, прил. 10 табл. 1, 3, 4, прил. 12. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене
отдела гигиены питания и
гигиены детей и подростков



Л.Ю. Шелудько

Прошито, пронумеровано и скреплено
печатью 4 (четыре) листа(ов).

Главный врач филиала ФБУЗ
«ЦГиЭ в РО» в г. Ростове-на-Дону

В.В. Сорокозаткин

(подпись)

М.П.

« 03 »

2017 года

