



**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 ШАХТЫ
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ ТИПА А**

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

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

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

Адрес места фактической деятельности филиала: 346500, Ростовская область, г. Шахты,
ул. Шевченко, д. 153, Тел. (8636)22-51-57, факс (8636)22-56-58, E-mail: sha@doneses.ru

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц
№ RA.RU.710028.
Дата внесения в реестр сведений об аккре-
дитованном лице 24.04.2015 г.

УТВЕРЖДАЮ
Главный врач
филиала ФБУЗ "ЦГиЭ в РО"
в г. Шахты
С.Г. Плясовица
«25» октября 2023 г.



Экспертное заключение
№11.2-06/13887 от 25.10.2023 г.

Мною врачом по общей гигиене отделения гигиены и эпидемиологии в г. Шахты Поздеевой Н.Н., на основании заявления № 28.01-09/4635 от 24.10.2023г. Индивидуального предпринимателя Танской Светланы Васильевны, место регистрации: 346461, Октябрьский район, х. Киреевка, ул. Фрунзе, 11, ИНН 612502156015, ОГРН 307612515900032, проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза организации питания учащихся 1-4-х классов в соответствии с примерным 10-дневным меню завтраков и обедов для организации горячего питания учащихся 1-4х классов осенне-зимний период 2023-2024 гг.

Дата проведения инспекции: 25.10.2023г.

Материалы, представленные на санитарно-эпидемиологическую экспертизу:

1. Примерное 2-х недельное меню завтраков и обедов для организации горячего питания учащихся 1-4 –х классов на осенне-зимний период 2023-2024 гг.;
2. Технологические карты блюд и кулинарных изделий.

Характеристика представленной документации: документы представлены в полном объеме.

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена в соответствии с Сан-

Экспертное заключение №11.2-06/13887 от 25.10.2023г.

Общее количество страниц: 5 Страница 1

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

ПиН 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:

1. Наименование организации, разработавшей меню: ИП Танская С.В., 346461, Октябрьский район, х. Киреевка, ул. Фрунзе, 11.
2. Возрастная группа обучающихся (воспитанников), для которых предназначен рацион питания (меню): от 7 до 11 лет.
3. Общая характеристика структуры рациона питания (меню):
 - наименование рациона питания (меню): примерное 2-х недельное меню завтраков и обедов для организации горячего питания учащихся 1-4 –х классов на осенне-зимний период 2023-2024 гг.;
 - предусмотренная кратность питания в течение дня, виды приемов пищи, распределение их во времени: 1 раз в сутки: завтрак (1 смена), обед (2 смена);
 - наличие дифференциации рационов питания (меню) для разных возрастных групп: рацион питания рассчитан для детей от 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: повтор блюд в меню отсутствует.

Примерное 2-х недельное меню завтраков и обедов для организации горячего питания учащихся 1-4 –х классов на осенне-зимний период 2023-2024 гг. содержит следующую информацию:

- о наименовании блюд, о выходе блюд,
- о количестве основных пищевых веществ в блюдах, их энергетической ценности,
- о рецептурах используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии с технологическими картами.

Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Технологические карты содержат следующую информацию: наименование сборника рецептур, 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 (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 рационе питания отсутствуют блюда и кулинарные изделия запрещенные в питании обучающихся общеобразовательных организаций;

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

1 день: понедельник: завтрак – суп молочный с макаронными изделиями, чай с сахаром, сыр твердый порциями, масло сливочное, хлеб пшеничный, фрукты свежие; обед - щи из свежей капусты с картофелем, печень по-строгановски, макароны отварные, икра свекольная, хлеб пшеничный, хлеб ржаной, компот из свежих фруктов;

2 день: вторник: завтрак – омлет натуральный запеченый, горошек зеленый консервированный, какао с молоком, хлеб пшеничный, булочка; обед – суп картофельный с горохом, биточки рыбные с соусом, рис отварной, соленья в ассортименте, хлеб пшеничный, хлеб ржаной, компот из смеси сухофруктов;

3 день: среда: завтрак – шницель рубленый, рис отварной, соленья в ассортименте, хлеб пшеничный, чай с сахаром, лимоном; обед – суп крестьянский с крупой, плов из птицы, соленья в ассортименте, хлеб пшеничный, хлеб ржаной. кисель фруктовый;

4 день: четверг: завтрак – каша молочная с рисом вязкая, сыр твердый порциями, масло сливочное, булочка, хлеб пшеничный, кофейный напиток; обед – суп картофельный с рисом, жаркое по-домашнему, салат из квашеной капусты, хлеб пшеничный, хлеб ржаной, компот из смеси сухофруктов;

5 день: пятница: завтрак – гуляш из говядины, соленья в ассортименте, каша гречневая рассыпчатая, чай с сахаром, лимоном, хлеб пшеничный; обед - рассольник домашний, гуляш из отварного мяса, каша гречневая рассыпчатая, горошек зеленый консервированный, хлеб пшеничный, хлеб ржаной, компот из свежих фруктов;

6 день: понедельник: завтрак – каша «Дружба» с маслом, сахаром, чай с сахаром, масло сливочное, сыр твердый порциями, хлеб пшеничный, фрукты свежие; обед – суп крестьянский с крупой, тефтели мясные с соусом, каша пшеничная, салат из квашеной капусты, хлеб пшеничный, хлеб ржаной, компот из смеси сухофруктов;

7 день: вторник: завтрак – запеканка с творогом, соус сметанный, чай с сахаром, лимоном, хлеб пшеничный, фрукты свежие; обед – суп картофельный с рыбными консервами, рагу из птицы, свекла отварная, хлеб пшеничный, хлеб ржаной, компот из свежих фруктов;

8 день: среда: завтрак – свекла отварная, рыба тушеная в томате с овощами, пюре картофельное, кофейный напиток с молоком, хлеб пшеничный; обед – суп

картофельный с макаронными изделиями, котлета куриная, каша гречневая рассыпчатая, соленья в ассортименте, компот из свежих фруктов, хлеб пшеничный, хлеб ржаной;

9 день: четверг: завтрак – соленья в ассортименте, тефтели мясные, каша гречневая рассыпчатая, кофейный напиток с молоком, хлеб пшеничный; обед – борщ с капустой и картофелем, тефтели натуральные с соусом, рис отварной, соленья в ассортименте, хлеб пшеничный, хлеб ржаной, кисель фруктовый;

10 день: пятница: завтрак – каша манная молочная, сыр твёрдый порциями, масло сливочное, какао с молоком, хлеб пшеничный, фрукты свежие; обед – суп гороховый с картофелем, плов из птицы, икра кабачковая, хлеб пшеничный, хлеб ржаной, компот из смеси сухофруктов;

- оценка объема порций блюд и кулинарных изделий: объёмы порций блюд и кулинарных изделий: напиток (чай с сахаром, компот из свежих фруктов, какао с молоком, компот из смеси сухофруктов, чай с сахаром, лимоном, кисель фруктовый, кофейный напиток, кофейный напиток с молоком) 180-200г; закуска (овощи, салат) – 60г; блюда из мяса, птицы, рыбы – 90-120 г; первое блюдо – 200 г; гарнир – 150 г; каша, мясное или яичное блюдо – 160 – 200 г.

Суммарные объёмы блюд по приемам пищи составляют:

- 1 день: понедельник: завтрак - 560, обед - 760г;
- 2 день: вторник: завтрак - 500, обед - 760;
- 3 день: среда: завтрак - 540г, обед - 710г;
- 4 день: четверг: завтрак - 540, обед - 710г;
- 5 день: пятница: завтрак - 500, обед - 760;
- 6 день: понедельник: завтрак - 560г, обед - 760г;
- 7 день: вторник: завтрак – 515, обед – 710г;
- 8 день: среда: завтрак - 560г, обед - 760г;
- 9 день: четверг: завтрак - 540, обед - 760г;
- 10 день: пятница: завтрак - 560г, обед - 700г;

5. Экспертиза пищевой ценности всего рациона питания:

Среднее количество основных пищевых веществ и энергии за 10 дней в примерном рационе питания составляет: завтрак: белки – 17,25 г, жиры – 17,8г, углеводы – 76,63г, пищевая ценность – 536,22 ккал; обед: белки – 25,5 г, жиры – 26г, углеводы – 96,59г, пищевая ценность – 723,6 ккал

- оценка достаточности пищевой ценности, сбалансированности рациона питания (меню), соответствия его нормам возрастной физиологической потребности в пищевых веществах и энергии: в примерном меню доля пищевой ценности каждого приема пищи составляет: 1 день завтрак -23%, обед- 30,3% 2 день завтрак – 22,4 %, обед -30,3%; 3 день завтрак - 22,3%, обед - 30,1%; 4 день завтрак - 24,6%, обед - 30,1%; 5 день завтрак - 24%, обед - 31,7%; 6 ден

завтрак - 23%, обед - 31,5%; 7 день завтрак - 21,7%, обед - 31,8%; 8 день завтрак - 22,76%, обед - 31,8%; 9 день завтрак - 23,2 %, обед - 30,23%, 10 день завтрак - 22%, обед - 30,74%

- оценка сбалансированности рациона питания (меню); соотношение «белки: жиры: углеводы»: в рационе питания соотношение «белки: жиры: углеводы» в процентном отношении от калорийности в среднем составляет: завтрак 2 недели - 1:1:4,4; обед: 1:1:3,8.

6. Экспертиза используемых форм обогащения рациона питания (меню) незаменимыми микронутриентами:

- ассортимент пищевых продуктов рациона питания (меню), обогащенных микронутриентами: йодированная соль;

- проведение витаминизации готовых блюд: не проводится;

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

Таким образом, представленное примерное 2-х недельное меню завтраков и обедов для организации горячего питания учащихся 1-4 классов на осенне-зимний период 2023-2024 гг 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. В меню рационально распределена пищевая ценность по приему пищи, объем порций блюд и кулинарных изделий, а так же суммарный объем блюд соответствует рекомендуемым.

Выводы:

организации питания учащихся 1-4-х классов в соответствии с примерным 2-х недельным меню завтраков и обедов для организации горячего питания учащихся 1-4 классов на осенне-зимний период 2023-2024 гг 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».

Врач по общей гигиене отделения
гигиены и эпидемиологии в г. Шахты



Поздеева Н.Н.

И пропито, пронумеровано и скреплено
печатью 5 (пять) листа (ов).

Главный врач филиала ФБУЗ «ЦГиЭ» в Р
в г. Шахты

Пирсовица С.Г. (подпись)

« 25 » 10 2023 года

