



**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.rospotrebnadzor.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.



**Экспертное заключение
№ 01.2-06/329 от 23.01.2024 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 № 13-04/5671 от 19.12.2023 ИП Пилягиной М.Е., Ростовская область, г. Новошахтинск, пер. Водопроводный, 7, ИНН 615105186570, ОГРН 322619600178560, проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза организации питания обучающихся 1-4-х классов муниципальных общеобразовательных организаций г. Новошахтинска, Родионово-Несветаевского района Ростовской области в соответствии десятидневным меню обедов.

Дата проведения инспекции: 23.01.2024 г.

Материалы, поступившие на санитарно-эпидемиологическую экспертизу:

1. Десятидневное меню обедов для обучающихся 1-4-х классов муниципальных общеобразовательных организаций г. Новошахтинска, Родионово-Несветаевского района Ростовской области.

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 № 01.2-06/329 от 23.01.2024 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 – ИП Пилягина М.Е.

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

3. Общая характеристика структуры рациона питания:

- наименование рациона питания: десятидневное меню обедов для обучающихся 1-4-х классов муниципальных общеобразовательных организаций г. Новошахтинска, Родионово-Несветаевского района Ростовской области.

- предусмотренная кратность питания в течение дня, виды приемов пищи, распределение их во времени: 1 раз в сутки: 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.

Десятидневное меню обедов для обучающихся 1-4-х классов муниципальных общеобразовательных организаций г. Новошахтинска, Родионово-Несветаевского района Ростовской области 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 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, 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 кулинарных изделий, включенных в рацион питания, соблюдается технология

приготовления, принципы шадящего питания, используются определенные способы приготовления блюд, такие как варка, тушение, запекание, продукты с разрыхляющими свойствами отсутствуют.

- краткая характеристика каждого приема пищи по видам продуктов, блюд и кулинарных изделий:
В состав обеда входят: первое блюдо (супы, щи), второе блюдо – гарнир (макаронные отварные, картофельное пюре, каша гречневая, каша пшеничная, рис отварной), плов, жаркое по-домашнему; блюда из свинины; закуски - овощи соленые, квашеные, отварные; напитки: компот, сок; хлеб пшеничный с дрожжами.

Оценка объема порций блюд и кулинарных изделий: объемы порций блюд и кулинарных изделий: напиток (чай, кофейный напиток, компот) – 180-200 г, овощи – 60 г, первое блюдо -200 г, блюда из мяса, птицы, рыбы -90 г, гарниры - 150г.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи в среднем составляют: 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 10 дней в среднем рационе питания составляет: белков – 27,6 г, жиров – 24,2 г, углеводов – 91,1 г, пищевая ценность – 710,9 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 среднем меню в среднем за 10 дней доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии обеда составляет: 30,0%.

- оценка сбалансированности рациона питания; соотношение "белки: жиры: углеводы": в среднем за 10 дней соотношение составляет 1:1,1:3,7.

6. Экспертиза использования форм обогащения рациона питания незаменимыми микроэлементами:
- аскорбиент пищевых продуктов рациона питания, обогащенных микроэлементами: используется йодированная соль, йодированный хлеб.
- проведение витаминизации готовых блюд: не проводится.
- дополнительные меры по улучшению обеспеченности детей и подростков витаминами и другими микроэлементами: нет сведений.

Таким образом, представленное десятидневное меню обдолов для обучающихся 1-4-х классов муниципальных общеобразовательных организаций г. Новошахтинска, Родионово-Несветайского района Ростовской области 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

Экспертное заключение № 01.2-06/329 от 23.01.2024 г.	Общее количество страниц: 3
Настоящее экспертное заключение не может быть воспроизведено не в полном объеме без разрешения органа инспекции ФБУЗ «ЦНИЗ в РО»	

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 муниципальных общеобразовательных организаций г. Новошахтинска, Родионово-Несветаевского района Ростовской области в соответствии с десятидневным меню 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

Экспертное заключение № 01.2-06/329 от 23.01.2024 г.	Общее количество страниц: 4 Страница: 4
Настоящее экспертное заключение не может быть воспроизведено не в полном объеме без разрешения органа инспекции ФБУЗ «ЦГиЭ в РО»	

Пройито, пронумеровано и скреплено печатью

_____ листа (ов).

Главный врач

Г.В. Карпущенко

М.П.

25.09.2014 года

